



ที่ ขย ๐๐๓๒/๒๙๒๕

ศาลากลางจังหวัดชัยภูมิ

ถนนบรรณาการ ขย ๓๖๐๐๐

๑๑ มีนาคม ๒๕๖๙

เรื่อง โครงการกิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดชัยภูมิ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนา  
ยกระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food)  
“รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

เรียน หัวหน้าส่วนราชการทุกส่วนราชการ หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจทุกแห่ง นายอำเภอทุกอำเภอ  
นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิ นายกเทศมนตรีเมืองชัยภูมิ และหัวหน้าหน่วยงานภาคเอกชนทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบเสนอรายการอาหาร

จำนวน ๑ ชุด

๒. สื่อประชาสัมพันธ์

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดชัยภูมิ โดยสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชัยภูมิ กำหนดจัดโครงการกิจกรรม  
การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดชัยภูมิ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนา  
ยกระดับอาหารถิ่น สุ่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาและคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นที่ทรงคุณค่า  
มีความเสี่ยงต่อการสูญหาย หากรับประทานได้เฉพาะในท้องถิ่น และได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน  
ให้ได้รับการเชิดชู สืบสาน และเผยแพร่อย่างเป็นระบบ พร้อมทั้งสร้างกลไกการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน  
ในจังหวัด ทั้งชุมชน ผู้ประกอบการ นักวิชาการ และประชาชนทั่วไป ให้ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญ  
ของอาหารถิ่น

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จังหวัดชัยภูมิ ขอความร่วมมือทุกท่าน  
เผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการกิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดชัยภูมิ ให้ทราบโดยทั่วกัน  
พร้อมทั้งเชิญชวนผู้ประกอบการอาหาร และประชาชนที่สนใจ เข้าร่วมเสนอรายการอาหาร เพื่อเข้าร่วมรับ  
การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดชัยภูมิ ตั้งแต่บัดนี้ถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ รายละเอียดปรากฏ  
ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายอนุชา อินทศร)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด

กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม

โทร./โทรสาร ๐ ๔๔๐๕ ๖๓๓๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ : songsirmchaiyaphum1@gmail.com



## แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

### ๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....จังหวัด.....

ประเภท  อาหารคาว  อาหารหวาน  อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ  เทศกาล  ฤดูกาล  อื่นๆ (ระบุ) .....

\*\*\*เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ผู้ให้ข้อมูลเมนูอาหาร.....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (แจ้งได้มากกว่า ๑ ร้าน) \*\*\*จำเป็นต้องมี

\*\*\*เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการ

พิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการ

มอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) .....

สถานที่ตั้ง.....

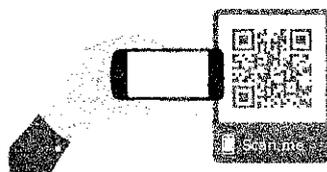
เลขที่.....หมู่.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

\*\*\*QR Code พิกัดที่ตั้ง\*\*\*



### ๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา

บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือ วิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรม และมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....

/๓. ด้าน...

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

- เป็นเมนูอาหารดั้งเดิมของพื้นที่
- เป็นเมนูอาหารเก่าแก่ คนรุ่นใหม่ไม่รู้จัก
- เป็นเมนูอาหารที่ไม่ค่อยมีร้านอาหารในพื้นที่ผลิตหรือจำหน่าย
- วัตถุดิบที่ใกล้สูญหาย ได้แก่ .....
- ไม่ได้รับความนิยม เพราะ .....
- ไม่มีผู้สืบทอด
- อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
๑.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๒.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๓.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๔.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
๕.			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในพื้นที่
- อื่นๆ (ระบุ) .....

/๕. ด้าน...

## ๕. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร

๕.๑ เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่

- โปรตีน (Protein)
- คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)
- เกลือแร่/แร่ธาตุ (Minerals)
- วิตามิน (Vitamins)
- ไขมัน (Fats)

๕.๒ เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร

- ต้านอนุมูลอิสระสูง บำรุงผิว เสริมภูมิคุ้มกัน ป้องกันหวัด เฝ้าผลาญและขับลม
- กระตุ้นการเผาผลาญไขมัน และช่วยให้ร่างกายดูดซึมสารอาหารอื่นได้ดีขึ้น
- บำรุงหัวใจ ลดอาการอ่อนเพลีย ช่วยให้ร่างกายสดชื่น
- ช่วยในการไหลเวียนของโลหิต บำรุงสายตา และช่วยให้ผ่อนคลาย
- บำรุงสมอง เพิ่มความจำ ลดความเครียด และช่วยให้แผลหายเร็ว
- อื่นๆ เพิ่มเติม

๑) .....

๒) .....

๓) .....

๔) .....

๕) .....

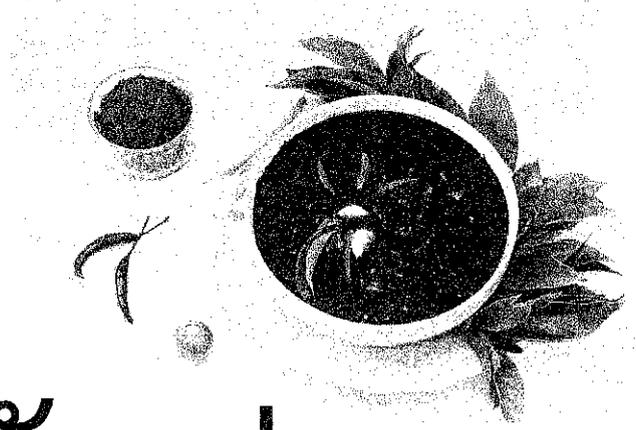
๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

## ๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
- ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) ส่งการอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- สามารถวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้
- อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ภาพถ่ายวัตถุดิบ เครื่องปรุง ขั้นตอนการทำ และภาพอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย อยู่ในภาชนะตกแต่งสวยงาม ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



# ตัวอย่าง

ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ\*\*\* ช่องทางการส่งผลงาน

สามารถส่งได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙

ส่งข้อมูลทั้งหมดได้ที่

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชัยภูมิ

เลขที่ ๓๐๐ หมู่ที่ ๑๔ ตำบลนาฝาย อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ ๓๖๐๐๐

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

โทรศัพท์ ๐ ๔๔๐๕ ๖๓๓๕

ผู้ประสานงานโครงการ นางสาวเกศยา สุขเทียมสุวรรณ

โทรศัพท์ ๐๘ ๓๒๕๕ ๙๕๕๓





1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น

# THE LOST TASTE

รสชาติ... ที่หายไป  
#4

## ขอเชิญชวนผู้สนใจ

เสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

## เมนูอาหารถิ่นของจังหวัดชัยภูมิ

ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (THAILAND BEST LOCAL FOOD) “รสชาติ...ที่หายไป THE LOST TASTE” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

เปิดรับสมัคร ตั้งแต่วันนี้ ถึง 30 เมษายน 2569

### คุณสมบัติของเมนู

1. เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
2. เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
3. เป็นเมนูอาหารที่ใกล้สูญหาย หรือเมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ



แบบเสนอรายการอาหาร

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชัยภูมิ  
300 หมู่ที่ 14 ตำบลนาฝายอำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ 36000 โทรศัพท์ 0 4405 6335