



ประกาศจังหวัดชุมพร

เรื่อง การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด กิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

ด้วยจังหวัดชุมพร จัดกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์ ให้เป็นเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชนสู่การนำเสนอในมิติความแตกต่าง แปลกใหม่ และเป็นสากล ตลอดจนสร้างโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนคนรุ่นใหม่ ให้เป็นที่รู้จัก และเกิดการสืบทอดต่อไป

เพื่อให้การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด กิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ จึงกำหนดแนวทางและหลักเกณฑ์การคัดเลือกฯ ดังนี้

๑. คำนิยามและประเภทเมนูอาหารถิ่น

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิดการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หากหาไม่ได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพันในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบ ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพ เป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟู พัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด **ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม**

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติอาหารคาว สามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำ แกงส้ม

“ผัด” จะใช้เนื้อสัตว์ ผัก ปู รังรสด้วยเครื่องปรุง ผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติดหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

“ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง” มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้อสุกด้วยความร้อน เช่น ไก่ย่าง หมูทอด ปลาเผา เป็นต้น

“เครื่องจิ้ม” ใช้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

ที่มา: เจตนา อินยะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น เพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง , รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น กล้วยบัวชี่ ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น **ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน**

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญ หรือรูปลักษณะภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่าอาหารประจำมื้ออาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆ ขนาดพอคำหยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น หมูโสร่ง กระทงทอง ซ่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมี่ยงกลีบบัว เป็นต้น

ที่มา : อุกุล ดีสวัสดิ์ . (๒๕๔๙). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.)

๒. คุณสมบัติของเมนู

๒.๑ เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน

๒.๒ เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง

๒.๓ เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือเมนูที่กำลังจะเลือนหายจากความทรงจำ

๓. คุณสมบัติผู้เสนอเมนูอาหารถิ่นเข้ารับการคัดเลือก

ประชาชนทั่วไป สถานประกอบกิจการร้านอาหาร ส่วนราชการ หน่วยงาน สถานศึกษา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์กรภาคเอกชน

๔. การเปิดรับสมัครเมนูอาหารถิ่น

เปิดรับสมัครเมนูอาหารถิ่น ตั้งแต่วันที่ จนถึงวันพฤหัสบดีที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๖๙ โดยจัดทำข้อมูลดังนี้

๔.๑ แบบเสนอรายการอาหาร ในรูปแบบเอกสาร และไฟล์ Word โดยใช้ Font TH Sarabun PSK

๔.๒ ไฟล์ภาพอาหาร ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg

จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ/๑ เมนู ที่สื่อถึงขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม

๔.๓ คลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหาร จำนวน ๑ คลิป/๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และอาหารที่ปรุงเสร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

ส่งไปที่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชุมพร ชั้น ๑ ศาลากลางจังหวัดชุมพร ถนนไตรรัตน์ ตำบลนาชะอัง อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดไฟล์เอกสารกิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ได้ที่เว็บไซต์สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชุมพร <https://chumphon.m-culture.go.th/th>

๕. การคัดเลือก

๕.๑ รอบคัดเลือก คณะกรรมการระดับจังหวัดดำเนินการประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด (อาหารคาว อาหารหวาน และอาหารว่าง) ให้เหลือ ๕ เมนู ตามแนวทางและหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมกำหนด ดังนี้

๑. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา ๓๐ คะแนน

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

/๒. ด้านความ...

๒. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย ๓๐ คะแนน

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอดเป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดต่อรุ่นสู่รุ่น
- เป็นเมนูที่สูญหายแล้วและต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน หรือเมนูที่ใกล้สูญหายหารับประทานยาก ควรได้รับการสืบทอดและจัดทำข้อมูล และตำราหรือได้รับการเผยแพร่

๓. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม ๑๕ คะแนน

- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและระบบนิเวศของพื้นที่
- เป็นเมนูที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

๔. ด้านโภชนาการและสรรพคุณสมุนไพร ๑๕ คะแนน

- เป็นเมนูอาหารที่มีสารอาหารตามหลักโภชนาการ ๕ หมู่
- เป็นเมนูอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ และมีสรรพคุณสมุนไพร
- เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๑๐ คะแนน

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
- มีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้
- ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

รวม ๑๐๐ คะแนน

๕.๒ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ดำเนินการจัดประชุมเพื่อพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด จากจำนวน ๕ เมนู ให้เหลือจำนวน ๓ เมนู และจัดทำลิงก์การไหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ส่งให้กับจังหวัด เพื่อประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่ร่วมไหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อทุกช่องทาง

๕.๓ รอบไหวต จังหวัดชุมพร ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในพื้นที่ร่วมไหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อทุกช่องทาง ภายในเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๙ เมนูอาหารถิ่นของจังหวัดเมนูใด มีผลการไหวตสูงสุดถือเป็นเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดชุมพร

๖. การประกาศผลการคัดเลือก

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ดำเนินการประกาศผลการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด กิจกรรม ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น ภายใต้โครงการส่งเสริม และพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ภายในเดือน สิงหาคม ๒๕๖๙

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙


(นางจุฑารัตน์ แพงษ์จิ้น)

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ รักษาราชการแทน
วัฒนธรรมจังหวัดชุมพร ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร.....จังหวัด.....

ประเภท อาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ เทศกาล ฤดูกาล อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)**จำเป็นต้องมี**)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน)

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมา ผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....
.....
.....
.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....
.....
.....
.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....
.....

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย (ตอบได้มากกว่า ๑ ข้อ)

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อัตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ/ อັตลักษณ์ที่โดดเด่น	ที่มา
			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่
			<input type="checkbox"/> มีการผลิตใช้เอง <input type="checkbox"/> หาได้ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> นำเข้าจากนอกพื้นที่

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาฐานทรัพยากรอาหาร ที่เป็นระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในพื้นที่
- อื่นๆ (ระบุ)

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
- ช่วยในการไหลเวียนของเลือด บำรุงสายตา และช่วยให้ผ่อนคลาย
- บำรุงสมอง เพิ่มความจำ ลดความเครียด และช่วยให้ผลหายเร็ว
- อื่นๆ เพิ่มเติม

- ๑)
- ๒)
- ๓)
- ๔)
- ๕)

๕.๓ เป็นเมนูอาหารที่มีความสะอาดและปลอดภัย

- กระบวนการปรุงและแหล่งที่มาของวัตถุดิบสะอาดและปลอดภัย

๖. ด้านการต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน
- ส่งเสริมให้เป็นระบบนิเวศแห่งการเรียนรู้ (Learning Ecosystem) สู่การอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้าน ไม่ให้สูญหายผ่านการบันทึกและถ่ายทอด
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- สามารถวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร และสามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการได้
- อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่ายวัตถุดิบ เครื่องปรุง ขั้นตอนการทำ และภาพอาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อย อยู่ในภาชนะตกแต่งสวยงาม ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(.....)
ตำแหน่ง.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ : ส่งไปที่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดชุมพร ชั้น ๑ ศาลากลางจังหวัดชุมพร ถนนไตรรัตน์ ตำบลนาชะอัง อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร

๑. แบบเสนอรายการอาหาร ในรูปแบบเอกสาร พร้อมไฟล์ Word และ PDF โดยใช้ Font TH Sarabun PSK
๒. ไฟล์ภาพอาหาร ขนาด ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg จำนวนไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ/๑ เมนู ที่สื่อถึงขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม
๓. คลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหาร จำนวน ๑ คลิป/๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบ และวิธีการปรุงอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และอาหารที่ปรุงเสร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์