

นางสาว / ปัทมา / ปอ

มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
เลขรับ..... 6285
วันที่..... ๑๘ พ.ค. ๒๕๖๘
เวลา..... 10.36 น.



ที่ สธ ๐๕๐๓.๐๒ / ๒๐๖๐

กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
กระทรวงสาธารณสุขณนทิวานนท์
จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓ เมษายน ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญประกวดเมนูอาหารสมุนไพรถิ่น กินเป็น ไม่ป่วย ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)

เรียน สติการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

สิ่งที่ส่งมาด้วย เกณฑ์การประกวด

จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการบริโภคอาหารสมุนไพรถิ่น กินเป็น ไม่ป่วย ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เพื่อพัฒนาและเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ รวมถึงทัศนคติที่ดีต่อการเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ พร้อมทั้งสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรในท้องถิ่นเพื่อลดภาระด้านสุขภาพในชุมชน ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการจัดนิทรรศการ ประกวด และเผยแพร่เมนูอาหารสมุนไพรถิ่น กินเป็น ไม่ป่วย ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ในงานมหกรรมสมุนไพรแห่งชาติครั้งที่ ๒๒ ต่อไป นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก จึงขอเรียนเชิญหน่วยงานของท่านส่งผลงานเข้าร่วมประกวดเมนูอาหารสมุนไพรถิ่น กินเป็น ไม่ป่วย ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) โดยส่งผลงานประกวดเข้าร่วมประกวดผ่านช่องทางออนไลน์ได้ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน - ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๘ และคณะกรรมการจะคัดเลือกผลงานที่ได้คะแนนสูงสุด ๑๐ อันดับแรก เข้าสู่รอบตัดสิน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ในงานมหกรรมสมุนไพรแห่งชาติ ครั้งที่ ๒๒ ณ ฮอลล์ ๑๑ - ๑๒ อิมแพ็ค เมืองทองธานี ทั้งนี้ขอให้ตอบรับเข้าร่วมการประกวดผ่าน QR Code กลับมายังสถาบันการแพทย์แผนไทย ภายในวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๘ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ นายศุภจิต แพบัญ ๐๘๑ ๔๐๐ ๑๓๑๔ หรือนางสาวอริกา เกษะยอ ๐๙๘ ๓๒๑ ๔๙๔๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาส่งผลงานเข้าร่วมประกวดภายในกำหนดเวลาดังกล่าวต่อไปด้วย

จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

เรียน อธิการบดี

☐ เพื่อโปรดทราบ

☒ เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควร.....

14/๕ อริกา

(นายเทวัญ ธานีรัตน์)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิบดี

กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก

(นายณทิต ภัตติง)

วิชาการในตำแหน่งหัวหน้างานบริหารทั่วไป
18 พ.ค. 2568

(นายสยาม ก็นหาสิลา)

วิชาการในตำแหน่งผู้อำนวยการกองกลาง

สถาบันการแพทย์แผนไทย

โทร. ๐ ๒๕๔๓๓ ๗๐๐๗ ต่อ ๓๔๐๒

๑ เสนอ-ดำเนินการตามเสนอ ๑

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพิมล วงศ์สุข)

รองอธิการบดี 19 พ.ค. 68

การประกวดคลิปประชาสัมพันธ์
"เมนูอาหารสมุนไพรถิ่น กินเป็น ไม่ป่วย ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)"
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ผู้รับผิดชอบ สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก

หลักการและเหตุผล

เพื่อพัฒนาและเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ รวมถึงทัศนคติที่ดีต่อการเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการให้ประชาชน พร้อมทั้งสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรในท้องถิ่น เพื่อลดภาระด้านสุขภาพในชุมชน ห่างไกลโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) และเพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการจัดกิจกรรมเสวนาวิชาการและนิทรรศการอาหารสมุนไพรถิ่น กินเป็น ไม่ป่วย เพื่อ KICK-OFF ระดับประเทศ ในงานมหกรรมสมุนไพรแห่งชาติครั้งที่ ๒๒

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้ผู้สนใจมีส่วนร่วมในการสร้างสรรค์คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์การประยุกต์เมนูอาหารสมุนไพร
๒. เพื่อให้เกิดพื้นที่ร่วมในการบูรณาการความรู้ด้านอาหาร ในการส่งเสริมสุขภาพประชาชน

ลักษณะการประกวดและรูปแบบการส่งผลงาน

๑. ผู้เข้าประกวด ต้องโพสต์คลิปวิดีโอเมนูอาหารของตนเอง ความยาวไม่เกิน ๕ นาที (ไม่จำกัดรูปแบบ) ผ่านแพลตฟอร์มใดแพลตฟอร์มหนึ่ง ได้แก่ Facebook Tiktok lemon๘
๒. ต้องใช้แฮชแท็กประกวดในคำบรรยายโพสต์ ได้แก่ #thaihealthlifestyle #อาหารสมุนไพรถิ่นกินเป็นไม่ป่วย
๓. ส่งผลงานเข้าร่วมประกวดได้ตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน - ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ผ่านทาง QR Code แบบตอบรับเข้าร่วมประกวด
๔. ผู้ได้คะแนนสูงสุด ๑๐ อันดับแรก จะได้เข้ารอบการตัดสินชิงชนะเลิศ วันที่ ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘ ในงานมหกรรมสมุนไพรแห่งชาติครั้งที่ ๒๒ ณ อิมแพ็คเมืองทองธานี ฮอลล์ ๖ - ๘

เกณฑ์การตัดสิน (๑๐๐ คะแนน)

เกณฑ์การประกวด	คะแนน
๑) คะแนนจากคณะกรรมการ	๘๐
๑.๑) ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา	(๒๐)
(๑) ใช้เทคนิคการทำอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๐
(๒) มีการเล่าเรื่องราวที่น่าสนใจเกี่ยวกับที่มาและความสำคัญของเมนูที่น่าสนใจ	๑๐
๑.๒) ด้านวัตถุดิบที่นำมาใช้	(๒๐)
(๑) ใช้วัตถุดิบหลักหรือปรุงแต่งจากพืชสมุนไพรภายในท้องถิ่นที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ วัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ ตามรายชื่อสมุนไพรที่กรมการกำหนด	๑๐
(๒) มีแนวคิดในการพัฒนาสูตรอาหาร หรือสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมนู สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้	๑๐

เกณฑ์การประกวด	คะแนน
๑.๓) ด้านโภชนาการ	(๒๐)
(๑) มีคุณค่าทางโภชนาการผ่านเกณฑ์รับรองเมนูสุขภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานของสำนักโภชนาการ กรมอนามัย (ผู้เข้าร่วมแข่งขันจะต้องบอกสูตรอาหารทั้งหมดในลิงค์ Google form เพื่อให้คณะกรรมการตรวจสอบว่าผ่านเกณฑ์เมนูสุขภาพหรือไม่)	๑๐
(๒) มีสรรพคุณทางสมุนไพรที่ระบุได้ชัดเจน	๑๐
๑.๔) ด้านความคิดสร้างสรรค์ และความสวยงาม	(๒๐)
(๑) เมนูมีความแปลกใหม่/ นำเสนอแนวคิดใหม่ในการใช้สมุนไพร	๕
(๒) ส่วนประกอบตกแต่งอาหารรอบจาน มีองค์ประกอบที่สมดุล	๕
(๓) คลิปวิดีโอ มีเนื้อหาที่ชัดเจน สร้างสรรค์ ครอบคลุมเข้าใจง่าย และมีความถูกต้องทางวิชาการ	๑๐
๒) คะแนนจากยอดไลก์ (Like) และการมีส่วนร่วม (Engagement) บนแพลตฟอร์มออนไลน์ (พิจารณาจาก ยอดไลก์ (Like) และการมีส่วนร่วม (Engagement) ในโพสต์วิดีโอ บนแพลตฟอร์มที่ส่งประกวด ผู้ที่มียอด Engagement สูงสุด จะได้รับ ๒๐ คะแนนเต็ม และลำดับอื่น ๆ จะได้รับคะแนนลดหลั่นตามสัดส่วน)	๒๐

หมายเหตุ: คำตัดสินของคณะกรรมการ ถือเป็นที่สุด

รางวัลการประกวด

๑. รางวัลชนะเลิศ	จำนวน ๑ รางวัล รางวัลละ ๕๐,๐๐๐ บาท
๒. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑	จำนวน ๑ รางวัล รางวัลละ ๔๐,๐๐๐ บาท
๓. รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒	จำนวน ๑ รางวัล รางวัลละ ๓๐,๐๐๐ บาท
๔. รางวัลชมเชย	จำนวน ๒ รางวัล รางวัลละ ๑๐,๐๐๐ บาท



รายการฝึก ๔ ภาค



แบบตอบรับเข้าร่วมประกวด