



ศาลากลางจังหวัดลำปาง
ถนนวิชิตสงคราม สบ ๕๒๐๐๐

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ร่วมโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำปาง
เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารประชาสัมพันธ์ขอเชิญร่วมไหวตอาหารถิ่นของจังหวัดลำปาง จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยจังหวัดลำปาง กำหนดจัดโครงการส่งเสริมและพัฒนาระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้าน เพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชนให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป ซึ่งคณะผู้ทรงคุณวุฒิและกรรมการฯ ได้พิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นจังหวัดลำปาง จำนวน ๓ เมนู ได้แก่ ๑. ขนมปาดบ่าเก่าพื้นถิ่นเมืองลำปาง ๒. ข้าวปั้นน้ำอ้อย (ขนมถ้วยจีน) ๓. ลาบหมูคั่ว (สูตรน้ำพริกต้นตำรับเมืองลำปาง)

จังหวัดลำปาง จึงขอความร่วมมือท่านและบุคลากรในสังกัดร่วมโหวตและประชาสัมพันธ์เมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำปาง ตามโครงการส่งเสริมและพัฒนาระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดให้คงเหลือ “๑ จังหวัด ๑ เมนู” ผ่านทาง Facebook Fanpage : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม ซึ่งสามารถร่วมโหวตได้ตั้งแต่วันที่ ๑๗ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๙ พร้อมกันทั่วประเทศ ทั้งนี้ ในส่วนของอำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

เรียน ผู้อำนวยการ

ด้วย จังหวัดลำปาง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์
ร่วมโหวตเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำปาง มาเพื่อ

/ เพื่อโปรดทราบ
เพื่อโปรดพิจารณา
/ เห็นควรแจ้ง/ขอ ร้องฯ 4 ฝ่าย , บุคลากรทุกท่าน

นางสาวอัญชลี ธรรมศรีใจ
หัวหน้างานบริหารงานทั่วไป

23 ก.ค. 69

ขอแสดงความนับถือ

(นายรณรงค์ เทพรักษ์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดลำปาง

☒ทราบ.....

☑/แจ้ง.....2019 4 มิ.ย. 40 นกนกยูง

□ มอบ.....

(นายสมพงษ์ นันท๊ะภาพ)

รองผู้อำนวยการ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

23 10 69

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด

โทร ๐ ๕๔๒๒ ๘๗๖๓ โทรสาร ๐ ๕๔๘๒ ๔๑๘๒

ผู้ประสานงาน : ว่าที่ ร.ต.หญิง เบญจวรรณ ชุพันธ์ โทร. ๐๘ ๒๒๖๔ ๖๔๕๕

บัญชีแจ้งท้าย

หนังสือจังหวัดลำปาง ที่ ลป ๐๐๓๒/ว ๑๕๐๑๔ ลงวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๙

๑. หัวหน้าส่วนราชการทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค
๒. หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจทุกหน่วยงาน
๓. ผู้บริหารองค์กรอิสระ
๔. ผู้บริหารสถานศึกษาทุกแห่ง
๕. นายอำเภอทุกอำเภอ
๖. นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดลำปาง
๗. นายกเทศมนตรีนครลำปาง
๘. นายกเทศมนตรีเมืองเขลางค์นคร
๙. นายกเทศมนตรีเมืองพิชัย
๑๐. ผู้บริหารองค์กรภาคธุรกิจ/เอกชน
๑๑. องค์กรภาคประชาชน
๑๒. ประธานสภาวัฒนธรรมจังหวัดลำปาง
๑๓. ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอทุกอำเภอ



มรดกภูมิปัญญา
ทางวัฒนธรรมของชาติ
INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE OF THAILAND

ขอเชิญร่วมโหวต ๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น

(รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste) ปี ๔

จังหวัดลำปาง ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙



เมนูขนมปาดบ่าเก่า
พื้นถิ่นเมืองลำปาง

ขนมหวานพื้นบ้าน นิยมทำในงานบุญ โดยใช้ข้าว มะพร้าว และน้ำตาล มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม หอมกะทิและน้ำตาลอ้อย ให้รสหวานธรรมชาติ



เมนูข้าวปั้นน้ำอ้อย
(ขนมถ้วยจีน)

ได้รับอิทธิพลจากชุมชนชาวจีนในจังหวัดลำปาง ตัวขนมมีเนื้อนุ่มจากแป้งข้าวเจ้าและแป้งมัน ทานคู่กับไส้เค็มรสกลมกล่อม และน้ำจิ้มรสหวานเปรี้ยว ช่วยเพิ่มความอร่อยลงตัว



เมนูลาบหมูคั่ว
(สูตรน้ำพริกต้นตำหรับเมืองลำปาง)

อาหารพื้นเมืองล้านนานิยมทำในงานมงคล หอมเครื่องเทศคั่ว โดยเฉพาะมะแขว่น ให้รสเผ็ดซ่าลิ้น หอมสมุนไพร มีความนุ่มจากเนื้อหมูและเครื่องปรุง ทานคู่กับผักพื้นบ้านหลากชนิด

วิธีการโหวต

๑. สแกน QR Code เพื่อโหวต

๒. เลือกเมนูที่ชอบ
และกดอิโมจิเพื่อโหวต

- ❤️ ขนมปาดบ่าเก่าพื้นถิ่นเมืองลำปาง
- 😊 ข้าวปั้นน้ำอ้อย (ขนมถ้วยจีน)
- 😲 ลาบหมูคั่ว (สูตรน้ำพริกต้นตำหรับเมืองลำปาง)

ตั้งแต่วันที่

๑๗-๓๑

กรกฎาคม ๒๕๖๙

สแกนเพื่อโหวต



เมนูที่ได้คะแนนโหวตสูงสุด
จะเป็นเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำปาง
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๙