

รายงานการประชุม  
คณะกรรมการตัดสินการประกวดคลิป  
MJU Green & Clean Food ครั้งที่ ๑/๒๕๖๕  
วันพฤหัสบดีที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๓๐ น.  
ณ ห้องประชุมพวงแสด (สนม.๒) มหาวิทยาลัยแม่โจ้

รายชื่อกรรมการที่มาประชุม

	<u>ตำแหน่ง</u>
๑. นางศรีกุล นันทะขมภู	ประธานคณะกรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เยาวินิตย์ ธาราฉาย	คณะกรรมการ
๓. อาจารย์ กริ่งกาญจน์ เจริญกุล	คณะกรรมการ
๔. นางพัชรี คำรินทร์	คณะกรรมการ
๕. นางสาวกนกวรรณ แซ่หล่อ	หัวหน้าฝ่ายสื่อสารองค์กร/ เลขานุการ
๖. นางสุจิตรา ราชจันทร์	ผู้ช่วยเลขานุการ
๗. นางสาวน้ำทิพย์ พรหมเพ็ชร	ผู้ช่วยเลขานุการ

รายชื่อผู้ไม่มาประชุม/ติดราชการอื่น

	<u>ตำแหน่ง</u>
๑. อาจารย์ ดร.โชคอนันต์ วาณิชย์เลิศนาสาร	คณะกรรมการ
๒. นางสาวเพชรประกายแก้ว ดวงหทัยทิพย์	คณะกรรมการ

รายชื่อผู้เข้าร่วม

๑. นางสาวอภิญญาธิ์ ปัญญาธิ์	นักประชาสัมพันธ์ ฝ่ายสื่อสารองค์กร
-----------------------------	------------------------------------

เริ่มประชุมเวลา ๑๓.๓๐ น.

เมื่อกรรมการมาครบองค์ประชุมแล้วประธานกล่าวเปิดประชุม และดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุม ดังต่อไปนี้

ตามที่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีนโยบายและยุทธศาสตร์ที่มุ่งสู่การเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียวและมหาวิทยาลัยเชิงนิเวศ การดำเนินงานประกวดคลิปวิดีโอทำอาหาร “MJU Green & Clean Food” ได้แสดงให้เห็นภายใต้นโยบาย โครงการและกิจกรรมเกี่ยวกับความยั่งยืนของมหาวิทยาลัย โดยการเข้ารับการประเมินการจัดอันดับมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDGs Impact Rankings) และมหาวิทยาลัยสีเขียวโลก ยูไอ กรีนเมตริก (UI Green Metric Ranking) ซึ่งมีเกณฑ์ในการประเมิน ๖ ด้าน คือ ๑.ที่ตั้งและโครงสร้างพื้นฐาน (Setting and infrastructure) ๒. พลังงานและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Energy and Climate change) ๓. ของเสีย (Waste) ๔. น้ำ (Water) ๕. การขนส่ง (Transportation) และ ๖. การศึกษาและวิจัย (Education and research) ดังนั้น ในการจัดทำสื่อเผยแพร่เพื่อเป็นการส่งเสริมกิจกรรมภายใต้หัวข้อ “MJU Green & Clean Food” เมซูร์กซ์โลก สะอาด ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ จึงส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่ หันมาใส่ใจสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม โดยคำนึงถึงการผลิตและบริโภคที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จากสถานะการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความมั่นคงด้านพลังงาน สิ่งแวดล้อม ความเสื่อมโทรม ความมั่นคง

ด้านน้ำ/อาหาร และการพัฒนาที่ยั่งยืนในด้านต่าง ๆ ซึ่งจะถูกนำเสนอในรูปแบบคลิปวิดีโอผ่านการเล่าเรื่อง “อาหาร” เพื่อสร้างจิตสำนึกและการตระหนักถึงการบริโภคและการผลิตที่ยั่งยืนเป็นสิ่งสำคัญ

ทั้งนี้ จึงได้จัดประกวดคลิปทำอาหาร ภายใต้หัวข้อ "MJU Green & Clean Food" เมซูร์กซ์ โลก สะอาด ปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ เพื่อส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่ หันมาใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อม โดยนำเสนอเป็นคลิปวิดีโอผ่านการเล่าเรื่อง "อาหาร" ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว และมีการแต่งตั้งคณะกรรมการตัดสินการประกวดคลิป MJU Green & Clean Food โดยมีรายชื่อดังต่อไปนี้

๑. นางศรีกุล นันทะชมภู	ประธานคณะกรรมการ
๒. อาจารย์ ดร.โชคอนันต์ วาณิชย์เลิศนาศาร	คณะกรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เยาวนิตย์ ธาราฉาย	คณะกรรมการ
๔. อาจารย์ กริ่งกาญจน์ เจริญกุล	คณะกรรมการ
๕. นางพัชรี คำรินทร์	คณะกรรมการ
๖. นางสาวเพชรประกายแก้ว ดวงฤทัยทิพย์	คณะกรรมการ
๗. นางสาวกนกวรรณ แซ่หล่อ	คณะกรรมการและเลขานุการ
๘. นางสุจิตรา ราชจันทร์	ผู้ช่วยเลขานุการ
๙. นางสาวน้ำทิพย์ พรหมเพชร	ผู้ช่วยเลขานุการ

#### คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด

๑. บุคคลทั่วไป ไม่จำกัดเพศ / อายุ
๒. ผู้เข้าประกวดสามารถส่งผลงานได้ ๑ ชิ้น ต่อ ๑ ผลงานเท่านั้น
๓. ความยาวไม่เกิน ๓ นาที ไม่จำกัดรูปแบบการถ่ายทำ และเทคนิคการนำเสนอ
๔. ขอบเขตของเนื้อหาในคลิปที่ส่งเข้าประกวดภายใต้ หัวข้อ MJU Green & Clean Food จะต้องมึเนื้อหาเกี่ยวกับการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว และแสดงถึงการสร้างจิตสำนึก การส่งเสริมกิจกรรม ตามเกณฑ์ต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยสีเขียว (เลือกมาหนึ่งประเด็นหรือมากกว่าได้) โดยหาความรู้เพิ่มเติมที่ <https://www.green.mju.ac.th/> หรือ <https://sdg.mju.ac.th/MainPage.aspx>
๕. ผลงานคลิป ต้องไม่ใช่ถ้อยคำที่เป็นการดูถูกดูหมิ่น เสียดสีและก่อให้เกิดความแตกแยกในสังคม รวมถึงต้องไม่กระทบต่อความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ
๖. ผลงานการประกวดต้องมีความละเอียดไม่ต่ำกว่า HD (๑๒๘๐x๗๒๐)
๗. คลิปผลงานต้องไม่เคยเผยแพร่ หรือส่งประกวดที่อื่นมาก่อน
๘. ผู้เข้าประกวดต้องรับผิดชอบต่อลิขสิทธิ์ของข้อมูล ได้แก่ เนื้อหา ภาพ เสียง คลิปวิดีโอ ซอฟต์แวร์ หรืออื่นใดที่ใช้ในการผลิตผลงาน โดยต้องไม่ละเมิดกฎหมายว่าด้วยลิขสิทธิ์ และทรัพย์สินทางปัญญา และมีการอ้างอิงถึงแหล่งที่มาอย่างชัดเจน ทางผู้จัดโครงการฯ ไม่มีส่วนรับผิดชอบใด ๆ ทั้งสิ้น ในกรณีที่มีการละเมิดลิขสิทธิ์
๙. ผลงานที่ส่งเข้าประกวดถือเป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางช่องทางต่าง ๆ ได้ตามความเหมาะสม

๑๐. ผู้เข้าประกวดต้องส่งผลงานโดยบันทึกเป็น VDO Clip และ Upload ผ่าน youtube.com โดยใส่ชื่อคลิป พร้อมติด #MJUgreenandcleanfood จากนั้นส่ง URL Link พร้อมชื่อ-นามสกุล เบอร์โทรศัพท์ และเขียนอธิบายแนวความคิดการนำเสนอมาสั้นๆ ไม่เกิน ๕ บรรทัด ส่งมาที่อีเมล prmaejo@gmaejo.mju.ac.th
๑๑. สามารถส่งผลงานได้ตั้งแต่วันที่ ถึงวันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๕
๑๒. ประกาศผลรางวัลภายในวันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕
๑๓. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

### เกณฑ์การพิจารณาตัดสินผลงาน

แนวคิดและเนื้อหา	๒๕ คะแนน
ความคิดสร้างสรรค์	๒๕ คะแนน
ความน่าสนใจ และเทคนิคการเล่าเรื่อง	๒๕ คะแนน
ความถูกต้องของข้อมูล	๒๕ คะแนน

### เงินรางวัลทุนการศึกษา

- รางวัลชนะเลิศ ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท  
รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๑ ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๘,๐๐๐ บาท  
รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๒ ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๕,๐๐๐ บาท  
รางวัล Popular Vote (จากยอด View ใน YouTube) ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๒,๐๐๐ บาท

### ผู้เข้าร่วมประกวดมีจำนวนทั้งหมด ๑๔ คน

ลำดับ	ชื่อเมนูอาหาร/ชื่อผู้เข้าประกวด	แนวความคิดนำเสนอ
๑	<b>เมนู :</b> เฟตตูชินี่ตำลึงมีทบอลเห็ด แอนด์ ซอสดอกกะหล่ำพิวเร่  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> อัครพล กำโชคพานิช	- เป็นเมนูที่ผสมสร้างสรรค์ และต้องการที่จะอยากยกระดับเฟตตูชินี่มีทบอล ให้เป็นเมนูอาหารที่ดีต่อสุขภาพ และสามารถเข้าถึงได้ทุกเพศทุกวัย และคนที่รับประทานมังสวิรัตก็ สามารถรับประทานเมนูนี้ได้ ผมอยากให้ทุกคนหันมารักและดูแลสุขภาพและสิ่งแวดล้อมมากขึ้นโดยส่วนผสมทุกอย่างในเมนูนี้ทำมาจากผักทุกองค์ประกอบ และเมนูนี้ยังสามารถทดแทนการรับประทานเนื้อสัตว์เพื่อตรงกับคอนเซ็ปต์ใส่ใจสุขภาพและดูแลสุขภาพสิ่งแวดล้อมได้อีกด้วย
๒	<b>เมนู :</b> เมนูส้มตำ  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> ปาณิศา วงศ์ใส	- เมนูส้มตำเป็นอาหารที่คนทุกเพศทุกวัยชอบรับประทาน วัตถุดิบในการทำหาได้ง่ายในท้องถิ่น เป็นเมนูอาหารที่ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม เนื่องจากวิธีการทำ แทบไม่ต้องใช้พลังงาน ความร้อนแต่อย่างใด รวมทั้งเป็นเมนูอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และมีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นอย่างมาก

ลำดับ	ชื่อเมนูอาหาร/ชื่อผู้เข้าประกวด	แนวคิดการนำเสนอ
๓	<p><b>เมนู :</b> น้ำพริกหนุ่ม ไข่ต้ม</p> <p><b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> จิติวัดน์ นิลเถื่อน</p>	<p>- อยากนำเสนอเมนูนี้ให้เพื่อนๆ ที่รักสุขภาพมาลองทำตามดูทำงานๆมีประโยชน์ต่อสุขภาพและคุณค่าทางอาหารหลายอย่าง มีธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก วิตามินซี และวิตามินเอ รสเผ็ดจากพริกช่วยเจริญอาหาร ขับลม และช่วยย่อย ส่วนกระเทียมมีรสเผ็ดร้อน ช่วยขับลมในลำไส้ แก้ไอ ขับเสมหะช่วยย่อย ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา แบคทีเรีย และไวรัส ลดน้ำตาลในเลือดลดไขมันใน หลอดเลือด อีกทั้งยังมีหอมแดงรสเผ็ดร้อน ที่มีคุณสมบัติแก้ไข้หวัด ขับเสมหะ บำรุงธาตุอีกด้วย</p>
๔	<p><b>เมนู :</b> เมนูรักษ์โลกจากข้าวโพด</p> <p><b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> ณมน พุปัญญา</p>	<p>เรียบง่าย เล็กน้อย แต่เปลี่ยนโลกได้ โดยเริ่มที่ตัวเรา</p> <p>- ปลูกพืชผักทานเอง นอกจากจะทำให้เรามั่นใจว่าผักเหล่านี้สะอาด สด ใหม่ปลอดสารพิษแล้ว ยังสามารถช่วยลดพลังงานและประหยัดค่าใช้จ่าย ที่สำคัญคือการใช้พลังงานช่วยลดคาร์บอนไดออกไซด์ ลดภาวะโลกร้อน</p> <p>- ทำอาหารโดยลดการใช้พลังงานลดการใช้แก๊สและไฟฟ้า อย่างของโบราณบางอย่างที่ใช้ดี ก็สามารถนำกลับมาใช้ได้ เช่น ใช้เครื่องโม่หินแทนการใช้เครื่องปั่นไฟฟ้า ใช้วิธีการนั่งโดยใช้เตาถ่านแทนการอบ</p> <p>- ใช้ของต่าง ๆ ให้คุ้มค่าที่สุด เช่น เก็บข้าวโพดมาทำนมข้าวโพด กากที่เหลือก็ทำเค้กต่อได้ไม่ทิ้ง ทำให้เรามีอาหารที่หลากหลาย ไม่ต้องทิ้งของโดยเปล่าประโยชน์</p>
๕	<p><b>เมนู :</b> ข้าวย่าน้ำบูดู</p> <p><b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> นเรนทร์ฤทธิ์ จินกิม กิตติวัฒน์ ประสพโชค</p>	<p>- เป็นอาหารจานเดียวของไทยที่ให้สารอาหารครบถ้วน ทั้ง ๕ หมู่ และยังเป็นอาหารจากธรรมชาติที่ให้วิตามินและเกลือแร่ โดยเฉพาะผักสดๆ มีเส้นใยสูง เหมาะกับการลดหรือควบคุม น้ำหนักช่วยในระบบขับถ่ายได้ดีและข้าวกล้องข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่นำมาใส่ทานคู่กันกับเครื่องยาบูดูยังมีสารช่วยบำรุงให้หัวใจแข็งแรง ช่วยฟื้นฟูเซลล์และกระตุ้นการผลิตเซลล์ใหม่ในร่างกาย มีสารอาหารจำเป็นสำหรับการสร้างเซลล์เม็ดเลือดแดง ป้องกันการเป็นโรคโลหิตจาง ป้องกันมะเร็งบางชนิด และลดภาวะซึมเศร้าได้อีกด้วย มีธาตุสังกะสี สังกะราหิโปรตีน จึงสร้างคอลลาเจน มีส่วนช่วยรักษาสิว ป้องกันผมร่วง และกระตุ้นรากผมได้ดี</p>
๖	<p><b>เมนู :</b> ยำตะไคร้กุ้งสด</p> <p><b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> กิตติพร สุขสำราญ</p>	<p>- สมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพล้วนมีหลากหลายชนิด ตะไคร้เป็น ๑ ในสมุนไพรที่มีประโยชน์มากมาย จึงได้นำมาทำเป็นเมนูยำตะไคร้กุ้งสด นอกเหนือจากนี้ยังมีส่วนผสมและวัตถุดิบอีกมากมายที่เป็นสมุนไพรไม่ว่าจะเป็นใบมะกรูด หอมแดง พริกสด ผักชีเป็นต้น สำหรับใครที่รักสุขภาพสามารถนำเมนูนี้ไปลองทำรับประทานได้</p>

ลำดับ	ชื่อเมนูอาหาร/ชื่อผู้เข้าประกวด	แนวคิดการนำเสนอ
๗	<b>เมนู :</b> ข้าวยาชูชิโรล  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> จิรประภา ฉั่นแก้ว	- เป็นข้าวยาบูคูที่มาต่อยอดให้ทานในลักษณะซูชิยกระดับอาหารไทยให้สวยงามน่าทานมากขึ้นโดยหันเป็นคำๆทานง่ายรวมทุกอย่างครบจบในคำเดียวข้าวยาชูชิโรลมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และยังเป็นอาหารจากธรรมชาติที่ให้วิตามินและเกลือแร่ โดยเฉพาะผักสดๆ มีเส้นใยสูง เหมาะกับการลดหรือควบคุมน้ำหนักและช่วยในระบบขับถ่ายได้ดี
๘	<b>เมนู :</b> ข้าวพันผัก  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> ธนากร มีเทียม	- บอกเล่าถึงขั้นตอนการทำข้าวพันผักของดี อ.ลับแล จ.อุตรดิตถ์ ที่เริ่มตั้งแต่การนำผักสวนครัวที่บ้านมีล้างทำความสะอาด การเตรียมแป้ง การตั้งหม้อ การนำแป้งลงปากหม้อ การใส่ผัก ไข่ ใส้กรอก ปูอัด หมูสับ เป็นต้น จากนั้นจึงรอให้สุก แล้วตักใส่จานพร้อมรับประทานกับซอสพริก น้ำจิ้มสุกี้ ข้าวพันผักเป็นอาหารคลีนที่มี
๙	<b>เมนู :</b> หมูกระทะแบบสุขภาพที่ดี  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> ศุภชัย ชัยอุดมวิทย์	เรื่อง มากินหมูกระทะแบบสุขภาพที่ดี - เนื่องจากคนไทยเกือบทั่วประเทศชื่นชอบได้ในการไปกินหมูกระทะทั้งตามเวลาว่างปกติ หรือช่วงเทศกาลหรืองานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งการกินหมูกระทะแบบผิดวิธีจะมีผลเสียต่อสุขภาพ ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นว่า ในเมื่อเรามีความชอบแล้วก็ต้องอยู่กับสิ่งนั้นให้ได้โดยแค่ปรับเปลี่ยนวิธีการและวัตถุดิบบางอย่างให้ดีต่อสุขภาพร่างกาย จึงมีการแนะนำการทำน้ำจิ้มที่ดีต่อสุขภาพ ต่อด้วยการเลือกซื้อวัตถุดิบ ดังคำว่า กินหมูกระทะให้หายอยาก โดยไม่ลำบากร่างกาย
๑๐	<b>เมนู :</b> เวจจีเบอร์เกอร์ แอมเบอร์เกอร์ ทางเลือกใหม่  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> สิธาพัชร คูหา	เป็นอีกหนึ่งทางเลือกของอาหารประเภท Fast Food เพราะอาหารประเภทนี้เลือกใช้วัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัย ก็สามารถเป็นอาหารที่มีประโยชน์ได้ เหมือนกัน
๑๑	<b>เมนู :</b> ไข่ป๋าม  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> สาธิต หาญยุทธ	- ไข่ป๋าม ทุกคนคงจำภาพว่าต้องอยู่ในกระทง อย่างกับเตาถ่าน แต่ความจริงแล้ว มันสามารถทำในกระทะได้ ไม่ใช่ใช้น้ำมัน ซึ่งใคร ๆ ก็สามารถทำได้ แต่สำหรับเด็กหอแล้ว เวลาเลิกเรียน ถ้าไม่ไปกินหมูกระทะหรือบุฟเฟ่ต์กับเพื่อนๆ แล้วก็คงจะเป็นอาหารตามสั่ง แต่ถ้าเกิดว่าคิดอะไรไม่ออกละ ไข่ทอดสิครับ รออะไร แต่ไข่ทอดเต็มไปด้วยน้ำมัน ซึ่งไม่ดีต่อสุขภาพ ดังนั้นจะกินไข่ทอดแนะนำไข่ป๋ามดีกว่าครับ ไร้น้ำมัน หอม! อร่อย!

ลำดับ	ชื่อเมนูอาหาร/ชื่อผู้เข้าประกวด	แนวคิดการนำเสนอ
๑๒	<b>เมนู :</b> ข้าวรวมมิตร  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> เทพพิทักษ์ รัตนสากล	- แนวคิดของอาหารจานนี้คือ เราสามารถนำวัตถุดิบที่เหลือในตู้เย็นมาทำได้ เป็นการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่าที่สุดเพื่อไม่ให้ไปเป็นขยะทิ้งที่ยังกินได้อยู่ เป็นเมนูที่เด็กหอทุกคนสามารถทำตามได้ สามารถดัดแปลงวัตถุดิบได้ และเป็นสิ่งที่ทุกบ้านมีติดไว้อยู่แล้ว ส่วนวัตถุดิบดี ๆ นั้นเราได้มาจากภาคแม่โจ้ ๒๕๗๗ ทางตลาดนั้นจะรณรงค์ไม่ให้ใช้ถุงพลาสติก ลูกค้าจะต้องพกถุงผ้ามาใส่ของไปเองเป็นการช่วยลดขยะพลาสติกได้อีกทางหนึ่ง
๑๓	<b>เมนู :</b> เมนูเร่งด่วน๑๕นาทีคลีน ๆ กรีน ๆ  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> จุฑามาศ วงศ์หมึก	- ในสภาวะความเร่งรีบทุก ๆ คนอาจคิดว่า การทำอาหารคลีนแบบกรีน ๆ เป็นเรื่องยุ่งยากแต่จริง ๆ แล้ว ขอแค่เราใส่ใจงานทุกงานก็คลีน ๆ กรีน ๆ ได้แบบง่าย ๆ วันนี้จึงขอนำเสนอ เมนูที่ทำงานง่าย ๆ ภายใน ๑๕ นาที พร้อมกับเครื่องต้มยำเย็น ๆ ที่ให้ทั้งความอร่อยความสดชื่นและประโยชน์อีกมากมาย
๑๔	<b>เมนู :</b> Green and clean food for the world  <b>เจ้าของผลงานชื่อ :</b> ป๊องเกียรติ ธาแก้ว	- ธรรมชาติ จักรวาล สร้างโลกใบนี้ มนุษย์ทุกคนเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ เรื่องโกหกในโลกนี้ ที่ว่ามีความสะอาดแคลน ทำให้คนเป็นทุกข์ ความจริงก็คือ โลกใบนี้ เรามีทุกสิ่งทุกอย่างพอเพียงแค่มองเห็นคุณค่าของสิ่งรอบตัว สีเขียวของธรรมชาติและวัตถุดิบอาหารที่ปรุงอย่างง่าย ๆ ล้วนมีคุณค่าและเปี่ยมไปด้วยพลัง

คณะกรรมการตัดสินการประกวดคลิป MJU Green & Clean Food ได้พิจารณาร่วมกันแล้วทั้ง ๑๔ คลิป ซึ่งมีการตัดสินดังนี้

- รางวัลชนะเลิศ ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท

เมนู : เมนูรักษ์โลกจากข้าวโพด เจ้าของผลงานชื่อ : นางสาวณมน พุปัญญา

- รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๑ ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๘,๐๐๐ บาท

เมนู : เวจจีเบอร์เกอร์ แซมเบอร์เกอร์ทางเลือกใหม่ เจ้าของผลงานชื่อ : นางสาวสิตาพัชร์ คูหา

- รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ ๒ ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๕,๐๐๐ บาท

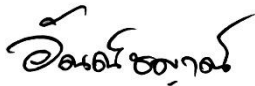
เมนู : เฟตตูชินี่ตำลึงมีทบอลเห็ด แอนด์ ซอสดอกกะหล่ำพิวเร่ เจ้าของผลงานชื่อ : นายอัครพล กำโชคพานิช

ในส่วนของรางวัล Popular Vote (จากยอด view ใน YouTube) ได้รับเงินรางวัล จำนวน ๒,๐๐๐ บาท จะทำการนับยอดคนดูภายในวันอังคารที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๕ และจะสรุปรางวัลในวันพุธที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่องอื่น ๆ

การประชุมคณะกรรมการตัดสินการประกวดคลิป MJU Green & Clean Food ครั้งที่ ๒/๒๕๖๕ เป็นวันพุธ ที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๐๐-๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุมพวงแสด (สนม.๒)

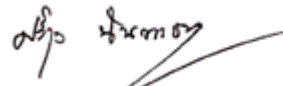
เลิกประชุมเวลา ๑๕.๐๐ น.



(นางสาวอัญชญาณ์ ปัญญาธิสิน)  
นักประชาสัมพันธ์  
ผู้จัดรายงานการประชุม



(นางสาวกนกวรรณ แซ่หล่อ)  
หัวหน้าฝ่ายสื่อสารองค์กร  
คณะกรรมการและเลขานุการฯ  
ผู้ตรวจรายงานการประชุม



(นางศรีกุล นันทะชมภู)  
ประธานคณะกรรมการตัดสินการ  
ประกวดคลิป MJU Green & Clean Food