



จดหมายข่าว

กมลคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

งานบริการประชาชน/
กองคลัง

ผู้ประกอบการสามารถติดต่อเจ้าหน้าที่เพื่อยื่นแบบพร้อมชำระภาษี และค่าธรรมเนียมองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย ได้ทุกวันทำการ วันจันทร์ – วันศุกร์ ตั้งแต่เวลา 08.30 น. – 16.30 น. ณ ฝ่ายพัฒนารายได้ กองคลังองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ 0-5317-5310



เบอร์โทรศัพท์ 0-5317-5310

เว็บไซต์ <http://finance.chiangraipao.go.th>

จดหมายข่าว

กมลิ่ง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

งานบริการประชาชน

กมลิ่ง

สามารถติดต่อรับเช็คได้ ทุกวันทำการ วันจันทร์ – วันศุกร์ ช่วงเช้าตั้งแต่เวลา 08.30 น. – 12.00 น. และช่วงบ่าย ตั้งแต่เวลา 13.00 น. – 16.30 น. ณ กมลิ่งองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ 0-5317-5312



เบอร์โทรศัพท์ 0-5317-5312 เว็บไซต์

<http://finance.chiangraipao.go.th>

จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

ประมวลภาพกิจกรรม

วันศุกร์ที่ 10 มิถุนายน 2565 เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนารายได้ กองคลัง ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินกิจการ รับฟังปัญหา และข้อเสนอแนะต่างๆ พร้อมทั้งให้บริการจัดเก็บค่าธรรมเนียมภาษีน้ำมันนอกสถานที่ ในเขตพื้นที่อำเภอเทิง อำเภอป่าแดด และ อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย



จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

ประมวลภาพกิจกรรม

วันอังคารที่ 14 มิถุนายน 2565 เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนารายได้ กองคลัง ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินงานการรับฟังปัญหา และข้อเสนอแนะต่างๆ พร้อมกับให้บริการจัดเก็บค่าธรรมเนียมภาษีน้ำมันและภาษีโรงแรมนอกระบบในพื้นที่อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย



จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

ประมวลภาพกิจกรรม

วันพุธที่ 15 มิถุนายน 2565 เวลา 15.30 น. ร่วมกิจกรรมส่งเสริมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่ดี ณ อาคารอเนกประสงค์โรงเรียนองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย



จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

ประมวลภาพกิจกรรม

วันพฤหัสบดีที่ 23 มิถุนายน 2565 เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนารายได้ กองคลัง ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินกิจการรับฟังปัญหา และข้อเสนอแนะต่างๆ พร้อมทั้งให้บริการจัดเก็บค่าธรรมเนียมภาษีโรงแรมนอกสถานที่ ในเขตพื้นที่อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย



จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

ประมวลภาพกิจกรรม

วันจันทร์ที่ 27 มิถุนายน 2565 เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัฒนารายได้ กองคลัง ลงพื้นที่ตรวจติดตามการดำเนินกิจการรับฟังปัญหา และข้อเสนอแนะต่างๆ พร้อมทั้งให้บริการจัดเก็บค่าธรรมเนียมภาษีน้ำมันนอกสถานที่ ในเขตพื้นที่อำเภอดอยหลวง อำเภอเวียงเชียงรุ้ง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย



เบอร์โทรศัพท์ 0-5317-5312

เว็บไซต์ <http://finance.chiangraipao.go.th>

จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

สารความรู้ถ่ายทอด กองคลัง

"น้ำยาล้างจาน" เป็นสิ่งที่สามารถทำเองได้ ไม่ยาก ไม่อันตราย และใช้งบไม่มาก น้ำยาล้างจานเป็นสิ่งทุกบ้านต้องมี อีกทั้งยังสามารถเก็บไว้ได้นานอีกต่างหาก เรียกได้ว่าแทบไม่ต้องเสียเงินซื้อเลยส่วนผสมก็มี 3-4 เท่านั้นเอง ทำเอง ใช้งบ ได้ความรู้ ติดตัว ไว้บอกต่อได้ด้วย

วัสดุอุปกรณ์

1. หัวเขื่อน้ำยา (N 70) 1 กิโลกรัม



2. สมุนไพรที่มีรสชาติเปรี้ยว 3 กิโลกรัม (สับปะรด มะกรูด มะนาว ฯ)



3. เกลือ 1 กิโลกรัม



4. น้ำสะอาด 10 กิโลกรัม



***ภาชนะที่ใช้กวนน้ำยาควรเป็นภาชนะก้นเรียบ เช่น กาละมัง ถังสี่ เป็นต้น ไม้พายควรมีขนาดยาวถึงก้นภาชนะเพื่อจะได้ง่ายต่อการกวน

เบอร์โทรศัพท์ 0-5317-5312

เว็บไซต์ <http://finance.chiangraipao.go.th>

จดหมายข่าว

กองคลัง

องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย

วารสารเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปีที่ 7 ฉบับที่ 6 ประจำเดือน มิถุนายน 2565

สารนารู้ทั้ยบท กองคลัง

ขั้นตอนและวิธีทำ

1. ล้างมะนาว มะกรูด และสับปะรดให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นๆ แล้วต้ม กรองเอาแต่น้ำ 3 กิโลกรัมผสม น้ำสะอาด 10 กิโลกรัม จะได้น้ำสมุนไพร 13 กิโลกรัม (หากอยากให้มีสีเหลืองใสขมึ้นในน้ำต้มสมุนไพรไปด้วย 1 ชีด)
2. นำ N 70 จำนวน 1 กิโลกรัมใส่ถึงก้นเรียบ ค่อยๆ รินน้ำสมุนไพรใส่ถึง ใช้พายไม้กวนน้ำสมุนไพรให้ผสมเข้ากันกับ N 70 โดยกวนไปทางเดียวกันตลอดในทิศทางใดทิศทางหนึ่งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดฟองมากโดยกวนประมาณ 15 นาที จนมีเนื้อเป็นสีขาวครีม
3. จากนั้นค่อยๆ เทน้ำสมุนไพรลงไปจนถึงในระหว่างที่กวน โดยโรยเกลือปนลงไปด้วยเป็นระยะพร้อมๆ กัน จำนวน 1 กิโลกรัม คนให้เข้ากันจนเป็นสีขาวนวล
4. ตั้งทิ้งไว้ 6 ชั่วโมง หรือทิ้งไว้ 1 คืน ก่อนนำไปใช้งาน



ขอบคุณเจ้าของข้อมูล ที่มา <https://www.tnews.co.th/variety/520549>