午蔬午營

2024第七屆臺灣學校午餐大賽

報名表

報名表填寫注意事項

1. 本屆賽事報名表分為「報名隊伍資料」與「參賽作品說明」兩部分。
2. 請以電腦打字填寫所有內容，文字採用微軟正黑體、12級字、行距選擇「最小行高，0點」之形式。
3. 「報名隊伍資料」中之個人簡歷、單位簡介、參賽作品設計理念項目，請依規定字數填寫，字數請勿超出該頁表格內容之範圍。
4. 參賽作品須依據學校衛生法第23條進行營養分析，符合中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及國人膳食營養素參考攝取量。
5. 食材與調味料須精準列出「品項」與「份量」。例如：不可只寫油品，須說明是沙拉油或是麻油；調味料或食材不可寫適量，須說明使用幾公克。
6. 參賽作品須正確標示過敏原代號，依衛生福利部2018年公告之下列11項過敏原項目為準。
   (A)甲殼類及其製品 (B)芒果及其製品 (C)花生及其製品 (D)牛奶、羊奶及其製品 (E)蛋及其製品 (F)堅果類及其製品 (G)芝麻及其製品 (H)含麩質穀物及其製品 (I)大豆及其製品 (J)魚類及其製品 (K)使用亞硫酸鹽類或二氧化硫等，其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上之製品。
7. 插入圖片時，請確認其大小不要超過該頁之範圍（拍攝參賽作品照片時，可事先向主辦單位索取賽事專用餐盤作為盛裝器具）。
8. 填寫完畢後，請務必再次確認所有項目均已填答，沒有的欄位請填寫「無」。
9. 繳交報名表時，請同時提供WORD與PDF兩種格式的檔案。
10. 如有任何問題，可透過以下聯繫方式洽詢主辦單位。

- 寫E-mail：taiwanslc@foodiedu.org
- 打電話：（02）6636-5870
- 私訊臺灣學校午餐大賽臉書粉專：
- 加Line好友後發問：

報名隊伍資料表_1/2					
報名編號	（由主辦單位填寫，報名者不用填）	報名組別	□ 競賽組（營養師及廚師各一人） □ 發表組（現職學校午餐從業人員二人）		
單位名稱	（請填寫全銜單位名稱）	電子信箱	（請務必確認填寫正確，以利後續聯繫）		
所屬縣市		單位電話		行動電話	
供餐型態	⬜ 公辦公營 ⬜ 公辦民營（廠商：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿） ⬜ 民辦民營				
單位人數	營養師＿＿＿＿＿人，廚師＿＿＿＿＿人	供餐規模	＿＿＿＿＿校＿＿＿＿＿＿人		
選手姓名					
選手職稱（擇一勾選，並填寫證號）	⬜ 公職營養師 ⬜ 團膳營養師 ※證書字號：		⬜ 公職營養師 ⬜ 團膳營養師 ※證書字號：		
	⬜ 學校廚師 ⬜ 團膳廚師 ※級別與證號：		⬜ 學校廚師 ⬜ 團膳廚師 ※級別與證號：		
	⬜ 午餐秘書 ⬜ 其他：＿＿＿＿＿＿＿＿		⬜ 午餐秘書 ⬜ 其他：＿＿＿＿＿＿＿＿		
個人簡歷（100字以內）					

報名隊伍資料表_2/2	
單位簡介 （250字以內）	※ 小提醒：若您是代表供餐學校出賽的團膳業者，請填寫學校簡介，並於報名前徵詢學校的出賽同意。
參賽作品設計理念 （500字以內，須說明作品與賽事主題的關聯）	

參賽作品說明總表_1/1					
報名編號	（由主辦單位填寫，報名者不用填）	報名組別	⬜ 競賽組（營養師及廚師各一人） ⬜ 發表組（現職學校午餐從業人員二人）		
單位名稱	（請填寫全銜單位名稱）	供應對象	⬜ 國小四至六年級 ⬜ 國中生 ⬜ 高中（職）生	作品成本（元）	（請加總菜單內容之所有成本，務必計算正確！）
請填寫作品符合的永續發展目標項目（最多三項）	（※永續發展目標項目，請參照右側QRcode文章內的「中文翻譯」填寫，務必填寫正確 如：SDG2-消除飢餓）			認識永續發展目標	

作品內容（依作品設計狀況填寫，若無，則填寫「無」）		一人份食物內容（填寫整份菜單之總和）			一人份營養量（填寫整份菜單之總和）		
主食		全穀雜糧類		份	熱量		Kcal
主菜		豆魚蛋肉類		份	碳水化合物		g
副菜一		蔬菜類		份	蛋白質		g
副菜二		水果類		份	脂肪		g
湯品		乳品類		份	鈉		mg
其他（水果、甜點、飲料）	（如同時有水果、飲料，請都填寫在這個欄位）	油脂與堅果種子類		份	鈣		mg

參賽作品說明_1/6					
主食 (菜色名稱)	簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭喔)	材料 (詳細填寫所有使用食材與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵粉或中筋麵粉等)	一人份可食重量(g) (調味料必須定量，不可寫適量或少許)	成本計算(元) (詳列各項食材單價，最多計算至小數點後第二位)	過敏原 (填入代號)
					請務必填寫過敏原代號。 若無過敏原，則請填寫「無」。

合計成本		

參賽作品說明_2/6					
主菜 (菜色名稱)	簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭喔)	材料 (詳細填寫所有使用食材與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵粉或中筋麵粉等)	一人份可食重量(g) (調味料必須定量，不可寫適量或少許)	成本計算(元) (詳列各項食材單價，最多計算至小數點後第二位)	過敏原 (填入代號)
					請務必填寫過敏原代號。 若無過敏原，則請填寫「無」。

			合計成本		
參賽作品說明_3/6					
副菜一 (菜色名稱)	簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭喔)	材料 (詳細填寫所有使用食材與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵粉或中筋麵粉等)	一人份可食重量(g) (調味料必須定量，不可寫適量或少許)	成本計算(元) (詳列各項食材單價，最多計算至小數點後第二位)	過敏原 (填入代號)
					請務必填寫過敏原代號。 若無過敏原，則請填寫「無」。

				合計成本	

參賽作品說明_4/6					
副菜二 (菜色名稱)	簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭喔)	材料 (詳細填寫所有使用食材與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵粉或中筋麵粉等)	一人份可食重量(g) (調味料必須定量，不可寫適量或少許)	成本計算(元) (詳列各項食材單價，最多計算至小數點後第二位)	過敏原 (填入代號)
					請務必填寫過敏原代號。 若無過敏原，則請填寫「無」。

合計成本		

參賽作品說明_5/6					
湯品 (菜色名稱)	簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭喔)	材料 (詳細填寫所有使用食材與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵粉或中筋麵粉等)	一人份可食重量(g) (調味料必須定量，不可寫適量或少許)	成本計算(元) (詳列各項食材單價，最多計算至小數點後第二位)	過敏原 (填入代號)
					請務必填寫過敏原代號。 若無過敏原，則請填寫「無」。

合計成本		

參賽作品說明_6/6					
其他 (菜色名稱)	簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭喔)	材料 (詳細填寫所有使用食材與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵粉或中筋麵粉等)	一人份可食重量(g) (調味料必須定量，不可寫適量或少許)	成本計算(元) (詳列各項食材單價，最多計算至小數點後第二位)	過敏原 (填入代號)
					請務必填寫過敏原代號。 若無過敏原，則請填寫「無」。

合計成本		

參賽作品照片_1/1
參賽作品照片（請將「一人份」完整餐點拍攝1張照片，圖片大小勿超過此頁面）

參賽作品供應證明_1/4	
主食 （菜色名稱）	主菜 （菜色名稱）
（請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱）	（請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱）
曾供應日期 （若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期）	曾供應日期 （若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期）
_____年_____月_____日	_____年_____月_____日
校園食材登錄平臺截圖（圖片大小勿超過此頁面）	校園食材登錄平臺截圖（圖片大小勿超過此頁面）

※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。	※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。

參賽作品供應證明_2/4	
副菜一 （菜色名稱）	副菜二 （菜色名稱）
（請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱）	（請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱）
曾供應日期 （若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期）	曾供應日期 （若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期）
_____年_____月_____日	_____年_____月_____日
校園食材登錄平臺截圖（圖片大小勿超過此頁面）	校園食材登錄平臺截圖（圖片大小勿超過此頁面）

※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。	※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。

參賽作品供應證明_3/4	
湯品 （菜色名稱）	其他 （菜色名稱）
（請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱）	（請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱）
曾供應日期 （若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期）	曾供應日期 （若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期）
_____年_____月_____日	_____年_____月_____日
校園食材登錄平臺截圖（圖片大小勿超過此頁面）	校園食材登錄平臺截圖（圖片大小勿超過此頁面）

※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。	※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。

填答完成！感謝您參與2024第七屆臺灣學校午餐大賽。

繳交報名文件前，請記得再次檢查內容是否正確無誤！