****

**午餐食惜生**

**2025第八屆臺灣學校午餐大賽**

**報名表**

**報名表填寫注意事項，請務必仔細閱讀，以利審查**

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」，並完整標示食材名稱**，例如：使用油品，須寫是沙拉油或麻油；使用豆腐，須寫是嫩豆腐或傳統豆腐；使用甜椒，須寫是黃甜椒或紅甜椒；使用醋，須寫是烏醋或白醋；使用麵粉，須寫是低筋麵粉或中筋麵粉。
6. **如使用加工品，須完整標示該加工品之「廠牌」及「品名」**，例如：小磨坊匈牙利紅椒粉。
7. 參賽作品之**每道菜色須正確且完整標示過敏原**，例如：
* 五穀米：(H)含麩質穀物及其製品
* 麻油：(G)芝麻及其製品
* 醬油：(I)大豆及其製品
* 沙茶醬：(A)甲殼類及其製品、(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、(J)魚類及其製品

**過敏原請依衛生福利部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。

1. **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）。
2. **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」，以利主辦單位辨識報名表內容是否有缺漏**。
3. **繳交報名表時，請同時提供WORD與PDF兩種格式的檔案**。
4. 如有任何問題，請洽詢主辦單位（電話：02-6636-5870；Email：taiwanslc@foodiedu.org）。

|  |
| --- |
| **報名隊伍資料表\_1/2** |
| **報名編號** | **（主辦單位填寫，報名者不用填）** | **報名組別** | **□ 競賽組（學校/團膳營養師及學校午餐從業人員，各一人）****□ 發表組（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** | **（請留下常用的信箱，並務必填寫正確，以確保收得到信！）** |
| **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 （可以複製 ■ 來填寫）** |
| **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 □ 專案經理人 □ 衛管人員 □ 其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **□ 午餐秘書 □ 專案經理人 □ 衛管人員 □ 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** | **（主辦單位填寫，報名者不用填）** | **報名組別** | **□ 競賽組（學校/團膳營養師及學校午餐從業人員，各一人）****□ 發表組（學校午餐從業人員二人） （可以複製 ■ 來填寫）** |
| **單位名稱** | **（請填寫全銜單位名稱）** | **供應對象****（請擇一）** | **□ 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** | **（最多填寫3項，請參照右側QRcode文章內的「中文翻譯」填寫，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** |  | **全榖雜糧類** |  | **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** |
|  |  |  |  |  | **精緻糖** | **（精緻糖的熱量不得超過本餐總熱量10%）** | **g** |

|  |
| --- |
| **參賽作品說明\_1/6** |
| **主食** | **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）** | **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，****建議勿寫適量或少許）** | **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** |
| **（菜色名稱）** |  |  |  |  | **填寫範例：(C)花生及其製品****若無過敏原，請填寫「無」** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **合計成本** |  |  |

|  |
| --- |
| **參賽作品說明\_2/6** |
| **主菜** | **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）** | **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，****建議勿寫適量或少許）** | **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** |
| **（菜色名稱）** |  |  |  |  | **填寫範例：(C)花生及其製品****若無過敏原，請填寫「無」** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **合計成本** |  |  |

|  |
| --- |
| **參賽作品說明\_3/6** |
| **副菜一** | **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）** | **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，****建議勿寫適量或少許）** | **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** |
| **（菜色名稱）** |  |  |  |  | **填寫範例：(C)花生及其製品****若無過敏原，請填寫「無」** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **合計成本** |  |  |

|  |
| --- |
| **參賽作品說明\_4/6** |
| **副菜二** | **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）** | **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，****建議勿寫適量或少許）** | **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** |
| **（菜色名稱）** |  |  |  |  | **填寫範例：(C)花生及其製品****若無過敏原，請填寫「無」** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **合計成本** |  |  |

|  |
| --- |
| **參賽作品說明\_5/6** |
| **湯品** | **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）** | **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，****建議勿寫適量或少許）** | **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** |
| **（菜色名稱）** |  |  |  |  | **填寫範例：(C)花生及其製品****若無過敏原，請填寫「無」** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **合計成本** |  |  |

|  |
| --- |
| **參賽作品說明\_6/6** |
| **其他** | **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）** | **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，****建議勿寫適量或少許）** | **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** |
| **（菜色名稱）** |  |  |  |  | **填寫範例：(C)花生及其製品****若無過敏原，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\_1/3** |
| **主食** | **主菜** |
| **（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\_2/3** |
| **副菜一** | **副菜二** |
| **（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\_3/3** |
| **湯品** | **其他** |
| **（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2025第八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！**