****

**良糧駕到**

**2023第六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，文字採用標楷體、12級字大小之形式。
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，請依規定字數內填寫。
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。

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。
3. 繳交報名表時，請同時提供WORD與PDF兩種格式的檔案。
4. 填寫時如有任何問題，煩請透過下述聯繫方式洽詢主辦單位。

|  |  |
| --- | --- |
| * 寫E-mail：[schoollunch22@gmail.com](mailto:schoollunch22@gmail.com) | * 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** |  | **電子信箱** |  | | | |
| **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） | ※特別說明：若您是代表供餐學校出賽的團膳業者，請填寫學校簡介。 |
| **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** |  | | **供應對象** | * **國小四至六年級 □ 國中生** | | | **作品成本**（元） |  | | | |
| **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，請根據右側QRcode文章內的中文翻譯填寫。） | | | | | | | **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** |
| **副菜三** | |  | **乳品類** | |  | **份** | **鈉** | | |  | **mg** |
| **湯品** | |  | **油脂與堅果種子類** | |  | **份** | **鈣** | | |  | **mg** |
| **其他**  （水果、甜點、飲料） | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **參賽作品說明\_1/7** | | | | | |
| **主食**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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\_2/7** | | | | | |
| **主菜**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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\_3/7** | | | | | |
| **副菜一**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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\_4/7** | | | | | |
| **副菜二**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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\_5/7** | | | | | |
| **副菜三**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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\_6/7** | | | | | |
| **湯品**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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\_7/7** | | | | | |
| **其他**  （名稱） | **簡述作法** | **材料**  ※填寫所有使用食材與調味料的正確名稱。 | **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一張照片，圖片大小勿超過此頁面。歡迎事先向主辦單位索取賽事專用餐盤。） |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **參賽作品供應證明\_1/4** | |
| **主食**（名稱） | **主菜**（名稱） |
|  |  |
| **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） | **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_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**（名稱） | **副菜二**（名稱） |
|  |  |
| **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） | **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_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** | |
| **副菜三**（名稱） | **湯品**（名稱） |
|  |  |
| **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） | **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_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\_4/4** | **填答完成！感謝您參與2023第六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！** |
| **其他**（名稱） |
|  |
| **曾供應日期**（※若為新創菜色，請填寫本學期預計供應之日期。） |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_日** |
| **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」。 |