**一張含有 圓形 的圖片

自動產生的描述**

**2024**

**臺日韓學校午餐交換計畫**

**報名表填寫注意事項**

1. 本計畫報名表分為「報名隊伍資料」與「食譜作品說明」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. 「報名單位資料」中之個人簡歷、學校簡介、食譜設計理念項目，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. 填寫完畢後，請務必再次確認所有項目均已填答。
2. 繳交報名表時，請同時提供WORD與PDF兩種格式的檔案。
3. 填寫時如有任何問題，請透過下述聯繫方式洽詢主辦單位。

|  |  |
| --- | --- |
| * E-mail：schoollunchexchange@foodiedu.org | * 電話：（02）6636-5870 |
|  | * 加官方Line好友發問： |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **報名隊伍資料表\_1/2** | | | |
| **姓名** |  | **職稱** | **⬜學校營養師 ⬜團膳營養師 ※證書字號：** |
| **學校名稱** |  | **常用電子信箱** |  |
| **所屬縣市** |  | **連絡電話** |  |
| **供餐型態** | * **公辦公營 □ 公辦民營**（廠商：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_） | | |
| **學校人數** | **營養師\_\_\_\_\_\_\_\_人，廚師\_\_\_\_\_\_\_\_人** | **供餐規模** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_校\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_人** |
| **個人簡歷**  （100字以內） |  | | |
| **同意聲明(勾選)** | * **我同意完成食譜及食農教育教材設計，於下學期擇一日供餐，並當日辦理一場次線上食農教育交流。** | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **報名隊伍資料表\_2/2** | |
| **學校簡介**  （250字以內） | ※特別說明：若您是代表供餐學校參與計畫的團膳業者，請填寫學校簡介。 |
| **食譜設計理念**  （500字以內） | （須說明食譜與徵件主題的關聯） |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食譜作品說明總表\_1/1** | | | | | | | | | | | |
| **學校名稱** |  | | **供應對象** | * **國小四至六年級 □ 國中生** | | | **作品成本**（元） |  | | | |
| **請填寫符合永續發展目標之項目**（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** | | | **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** |
| **湯品** | |  | **水果類** | |  | **份** | **脂肪** | | |  | **g** |
| **其他**（水果、甜點、飲料） | |  | **乳品類** | |  | **份** | **鈉** | | |  | **mg** |
|  | |  | **油脂與堅果種子類** | |  | **份** | **鈣** | | |  | **mg** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食譜作品說明\_1/5** | | | | | | | | |
| **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** | | | | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食譜作品說明\_2/5** | | | | | |
| **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** | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食譜作品說明\_3/5** | | | | | |
| **副菜**  （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** | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食譜作品說明\_4/5** | | | | | |
| **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** | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食譜作品說明\_5/5** | | | | | |
| **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** | | | |  |  |

|  |
| --- |
| **食譜作品照片\_1/1** |
| **徵件食譜作品照片**（※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。） |
|  |

|  |
| --- |
| **以供餐食譜為主題的食農教育教材\_1/1** |
| **食農教育教材設計構想與大綱（建議以學校午餐菜單、在地食材、飲食文化、特色料理等四個主題進行發想，100字以內）** |
| ■範例  　　　簡要描述您的菜單有符合的主題即可。  　　　學校午餐菜單：臺灣學童最喜歡的菜色之一  　　　飲食文化：介紹臺灣經典小吃－滷肉飯、介紹臺灣農村懷舊飲食－割稻飯  　　　在地食材：使用國產豬肉、油蔥  　　　特色料理：客家經典菜色－高麗菜封 |

|  |
| --- |
| **日韓學校午餐與食農教育交流見學意願調查** |
| 1. **若主辦單位安排實體日本、韓國供餐學校交流行程，但需由您自行負擔臺灣在地交通與往返日本、韓國機票費用，請問您是否有意願參加？**  * **有　　□ 無　　□ 其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  1. **呈上題，若您有意願參加交流行程，請問下列哪個月份對您來說比較適合？（可複選）（上題填寫無意願者，無須作答）**   **□ 6月　□ 9月　□ 10月　□ 其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **✽本意願調查僅供主辦單位參考，並無保證成行。若有後續規劃，主辦單位會再與入選單位進一步洽談。** |

**填答完成！感謝您報名參與2024臺日韓學校午餐交換計畫。繳交報名文件前，請記得再次檢查內容是否正確無誤！**