



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。
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。
9. 繳交報名表時，請同時提供 WORD 與 PDF 兩種格式的檔案。
10. 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

✚ 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		一人份食物內容			一人份營養量		
(※依作品設計狀況填寫，若無，則填無。)		(※填寫整份菜單之總和)			(※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
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_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」。

