

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（※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_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
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」。

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！