



## 屏東縣政府 函

地址：900219屏東縣屏東市自由路527號  
承辦人：林雅莉  
電話：08-7320415#3673  
傳真：08-7323291  
電子信箱：a002437@oa.pthg.gov.tw

受文者：屏東縣林邊鄉崎峰國民小學

發文日期：中華民國113年1月5日  
發文字號：屏府教前字第11300991300號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：如主旨 (4851917\_11300991300\_1\_4851917\_11300991300\_1.pdf、  
4851917\_11300991300\_1\_4851917\_11300991300\_2.docx)

主旨：轉知「2024第七屆臺灣學校午餐大賽」活動資訊，請學校  
鼓勵午餐從業人員踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據社團法人大享食育協會113年1月4日享食發字第  
1130000001號函辦理。
- 二、該會為彰顯學校午餐從業人員之專業能力，提升學校午餐  
品質，特舉辦全國競賽促進現職從業人員間之交流。
- 三、2024第七屆臺灣學校午餐大賽簡介如下：
  - (一)主題：午蔬午營
  - (二)資格：全國學校午餐現職從業人員
  - (三)收件：112年11月27日（一）至113年2月5日（一）。
  - (四)決賽：113年4月20日（六）至113年4月21日（日）暫  
定。
- 四、有關本活動相關事宜，請洽該會陳小姐。02-66365870 /  
taiwanslc@foodiedu.org。



正本：各高國中、各國小、國立屏東大學附設實驗國民小學



副本：本府教育處學前教育科



# 本案依分層負責規定授權業務主管決行

裝

訂

線





# 臺灣學校午餐大賽

## 午蔬午營

—2024 第七屆臺灣學校午餐大賽

活動簡章

2023 年 11 月

## 一、大賽主旨

藉由全國競賽活動彰顯學校營養師及廚房人員專業能力，並促進現職從業人員間的交流，進而提升學校午餐品質。

## 二、主辦單位

社團法人大享食育協會

## 三、協辦單位

全家便利商店、國立中興大學有機農業推動中心、中華民國營養師公會全國聯合會、三璽國際整合設計有限公司

## 四、賽事主題

午蔬午營

## 五、主題說明

聯合國永續發展目標 (SDGs) 目標 2—消除飢餓，旨在確保糧食安全，消除飢餓，促進永續農業。長期觀察校園學校午餐廚餘量，我們發現剩餘最多的竟是蔬菜！

根據國民健康署的飲食建議，天天五蔬果，每天至少要吃三份蔬菜與兩份水果。增加蔬果食用種類及比例，不僅能獲取多元營養素，還能減少碳足跡，友善環境。

第七屆臺灣學校午餐大賽以「蔬食」為主題來一決勝負，邀請全國學校午餐從業人員一起引領多蔬少肉潮流，開發減少剩食、友善環境的餐點，讓學生在餐桌上學習永續飲食、在地文化、蔬果種類、環境生態等議題。

## 六、參賽資格

- (一) 臺灣學校午餐現職從業人員均可參加，以「學校」或「團膳公司」為單位報名，每組隊伍限定由二名選手組成，其中一名選手須具備丙級廚師證照。
- (二) 每單位可報名一組以上之隊伍，惟每組報名選手不得重複。
- (三) 報名組別
  1. 競賽組：每組二人，學校營養師及學校廚師各一人。
  2. 發表組：每組二人，學校午餐從業人員均可參加。

## 七、報名日期

2023 年 11 月 27 日 (一) 至 2024 年 2 月 5 日 (一)，以電子郵件收件時間為憑。

## 八、報名須知

- (一) 免費報名，無須繳交任何費用。
  1. 一律以電子郵件繳交「2024 第七屆臺灣學校午餐大賽報名表」電子檔 (含 WORD 與 PDF 檔案)，待收到主辦單位回覆確認信函後，始完成報名程序。
- (二) 參賽作品之供餐對象，須選自下列三項範圍之一。
  1. 國小四至六年級
  2. 國中生
  3. 高中 (職) 生
- (三) 參賽作品之菜單內容，應至少須符合下列標準：
  1. 包含主食、主菜、副菜 (至多二道)、湯品或其他 (如水果、點心等)。

2. 需為 112 學年已供應或預計供應品項，得組合不同日菜色。已供應品項，請附上校園食材登錄平臺頁面截圖。
3. 應依據學校衛生法第 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。
4. 優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，以減少食物里程為目標，同時展現當地區域及季節特色。

#### (四) 參賽作品設計

1. 以「呈現蔬食料理種類多樣化」為設計基本原則，整體菜單不要求「全蔬食」或「無肉」。
2. 作品設計須將「支持認同在地農業」、「培養均衡飲食觀念」、「珍惜食物減少浪費」、「傳承與創新飲食文化」、「深化飲食連結農業」、「地產地消永續農業」、「彰顯地域生活環境資源與社會歷史」之食農教育精神納入考量。
3. 參賽作品設計得參考聯合國永續發展目標 (SDGs)。

#### 九、報名方式

- (一) 掃描右側「2024 第七屆臺灣學校午餐大賽活動網頁 QRCode」，或前往大享食育協會官網 (<https://www.foodiedu.org/>)，下載「2024 第七屆臺灣學校午餐大賽報名表」。



- (二) 請以電腦打字方式，完整填寫報名表文件中之「報名隊伍資料」與「參賽作品說明」欄位。
- (三) 將填妥之「2024 第七屆臺灣學校午餐大賽報名表」文件 (含 WORD 與 PDF 檔案) 寄至 [taiwanslc@foodiedu.org](mailto:taiwanslc@foodiedu.org)，主旨

註明：午蔬午營+隊伍名稱(例：午蔬午營+臺北市大享國小)，主辦單位最遲於 3 個工作天內回信，待收到確認信函後，始完成報名程序。

- (四) 若繳交之報名文件超過 3 個工作天後尚未收到確認信函，請務必致電主辦單位(02)6636-5870 確認，以免錯失參賽資格。

## 十、競賽說明

### (一) 初賽：資格審查

1. 主辦單位將針對報名隊伍繳交之「2024 第七屆臺灣學校午餐大賽報名表」文件進行資格審查，審查項目如下：

- (1) 符合參賽資格
- (2) 報名表內容之完整性
- (3) 菜單內容實際(或可以)應用於學校午餐
- (4) 符合學校午餐食物內容及營養基準

2. 2024 年 2 月 22 日(四)下午五時前，主辦單位將以電子郵件通知資格審查合格組別。

### (二) 複賽：書面審查

1. 由專業評審團依據通過資格審查之參賽作品書面資料進行評分，評分項目如下：

- (1) 契合賽事主題
- (2) 符合學校午餐食物內容與營養基準
- (3) 善用在地食材並彰顯環境與社會歷史文化特色
- (4) 符合團膳製備實用性
- (5) 成本符合該縣市學校午餐預算
- (6) 餐點做法(含調味料用量)敘述完整、正確
- (7) 成品照片與實際供應之作品食材份量相符

2. 預計錄取競賽組及發表組共計 12 組隊伍 ( 含離島保障名額 ) 晉級決賽，主辦單位有權增加或減少晉級隊伍名額。
3. 離島範圍定義為屏東縣琉球鄉、臺東縣蘭嶼鄉、臺東縣綠島鄉、澎湖縣、金門縣、連江縣等六地，提供至多 3 組保障名額。
4. 2024 年 3 月 13 日 ( 三 ) 下午五時前，主辦單位將以電子郵件與電話通知晉級決賽隊伍，並將名單公布於大享食育協會官網。
5. 接獲晉級決賽通知之隊伍須於 2024 年 3 月 15 日 ( 五 ) 下午五時前，以電子郵件或電話回覆是否參加決賽，且不得無故更換選手或作品 ( 如有特殊情況，請務必洽詢主辦單位 )。
6. 未於 2024 年 3 月 15 日 ( 五 ) 下午五時前回覆或無故更換選手之隊伍，主辦單位得取消其參賽資格，由候補隊伍依其分數高低依序遞補。

### ( 三 ) 決賽：食育教學與料理實作

1. 日期：2024 年 4 月 20 日 ( 六 ) 至 4 月 21 日 ( 日 ) ( 暫定 )
2. 地點：北部地區
3. 競賽項目：
  - (1) 食育教學：僅限競賽組參加。選手須依據參賽作品，進行五分鐘的食育教學。
  - (2) 料理實作：競賽組及發表組參加。選手須於九十分鐘內完成六人份餐點與清潔工作。
4. 晉級隊伍參加決賽之交通 ( 居住地往返比賽場地 )、一日住宿 ( 決賽所在縣市 ) 與採購料理實作競賽所需食材等費用，均由主辦單位負擔。

5. 晉級決賽隊伍須全程參與賽事，若無故缺席，主辦單位可視情節輕重酌予扣分或取消其參賽資格。
6. 如決賽受天災、疫情或其他不可抗力之因素影響，主辦單位保有中止、更改或變動活動之權利。

## 十一、 獎項

### (一) 競賽組

1. 冠軍：獎金拾萬元、獎牌、獎狀，及前往日本觀摩當年度「食育推進全國大會(六月)」或「全國學校給食甲子園(十二月)」。
2. 亞軍：獎金陸萬元、獎牌、獎狀。
3. 季軍：獎金參萬元、獎牌、獎狀。
4. 食育教學卓越獎：獎金壹萬元、獎牌、獎狀。
5. 特別獎：獎牌、獎狀、獎品。
6. 佳作：獎牌、獎狀。

### (二) 發表組

1. 特優：獎金參萬元、獎牌、獎狀。
2. 優等：獎金壹萬伍仟元、獎牌、獎狀。
3. 特別獎：獎牌、獎狀、獎品。
4. 佳作：獎牌、獎狀。

### (三) 全家便利商店商品化獎

1. 全家便利商店禮券貳萬元、獎牌、獎狀。
2. 得獎作品可於全家便利商店上架販售(商品化形式待定)。

備註：上述獎項之得獎者所屬單位，均可獲得獎盃一座。

\*獎金依各類所得扣繳率標準第 2 條第 7 款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為 2 萬元 ( 含 ) 以下，照原獎金發放，獎金超過 2 萬元，須先扣 10% 之稅款，並計入個人所得。( 如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理 )。

## 十二、 規範注意事項

- ( 一 ) 凡報名者視同已閱讀，並完全同意遵守本活動一切規定，若有未盡之處，主辦單位保留此活動辦法之修改、變更之各項權利。
- ( 二 ) 參賽作品 ( 含相關資料 ) 請自留底稿，恕不退件。
- ( 三 ) 主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。
- ( 四 ) 得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，除取消全部得獎資格外，並追回獎牌、獎狀及獎金等全部獎項。
- ( 五 ) 活動簡章、活動訊息及相關規範等，皆以大享食育協會官網公告為主。本活動如有任何爭議，主辦單位保有最終解釋及調整之權利。

## 十三、 聯絡方式

社團法人大享食育協會

TEL : ( 02 ) 6636-5870

E-mail : [taiwanslc@foodiedu.org](mailto:taiwanslc@foodiedu.org)

官網 : <https://www.foodiedu.org/>

聯絡人：陳怡璇 專案經理



午蔬午營

2024 第七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」。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，沒有的欄位請填寫「無」。
9. 繳交報名表時，請同時提供 WORD 與 PDF 兩種格式的檔案。
10. 如有任何問題，可透過以下聯繫方式洽詢主辦單位。

✦ 寫 E-mail : [taiwanslc@foodiedu.org](mailto:taiwanslc@foodiedu.org)

✦ 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·報名者不用填)	報名組別	<input type="checkbox"/> 競賽組(營養師及廚師各一人) <input type="checkbox"/> 發表組(現職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	(請務必確認填寫正確·以利後續聯繫)	
所屬縣市		單位電話	行動電話	
供餐型態	<input type="checkbox"/> 公辦公營 <input type="checkbox"/> 公辦民營(廠商: _____) <input type="checkbox"/> 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)	<input type="checkbox"/> 公職營養師 <input type="checkbox"/> 團膳營養師 ※證書字號:		<input type="checkbox"/> 公職營養師 <input type="checkbox"/> 團膳營養師 ※證書字號:	
	<input type="checkbox"/> 學校廚師 <input type="checkbox"/> 團膳廚師 ※級別與證號:		<input type="checkbox"/> 學校廚師 <input type="checkbox"/> 團膳廚師 ※級別與證號:	
	<input type="checkbox"/> 午餐秘書 <input type="checkbox"/> 其他: _____		<input type="checkbox"/> 午餐秘書 <input type="checkbox"/> 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	(由主辦單位填寫·報名者不用填)	報名組別	<input type="checkbox"/> 競賽組(營養師及廚師各一人) <input type="checkbox"/> 發表組(現職學校午餐從業人員二人)				
單位名稱	(請填寫全銜單位名稱)	供應對象	<input type="checkbox"/> 國小四至六年級 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 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 (最多三項)	(※永續發展目標項目·請參照右側 QRcode 文章內的「中文翻譯」填寫·務必填寫正確 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
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

參賽作品說明 1/6

<b>主食</b> (菜色名稱)	<b>簡述作法</b> (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喔)	<b>材料</b> (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)	<b>一人份可食重量 (g)</b> (調味料必須定量， 不可寫適量或少許)	<b>成本計算 (元)</b> (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位)	<b>過敏原</b> (填入代號)
					請務必填寫 過敏原代 號。  若無過敏 原，則請填 寫「無」。
<b>合計成本</b>					

參賽作品說明 2/6

主菜 (菜色名稱)	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喔)	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， 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)
					<p>請務必填寫過敏原代號。</p> <p>若無過敏原，則請填寫「無」。</p>
合計成本					

參賽作品說明\_3/6

副菜一 (菜色名稱)	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喔)	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， 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)
					<p>請務必填寫過敏原代號。</p> <p>若無過敏原，則請填寫「無」。</p>
合計成本					

參賽作品說明\_4/6

副菜二 (菜色名稱)	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喔)	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， 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)
					<p>請務必填寫過敏原代號。</p> <p>若無過敏原，則請填寫「無」。</p>
合計成本					

參賽作品說明 5/6

湯品 (菜色名稱)	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喔)	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， 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)
					<p>請務必填寫過敏原代號。</p> <p>若無過敏原，則請填寫「無」。</p>
合計成本					

參賽作品說明 6/6

其他 (菜色名稱)	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喔)	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， 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)
					<p>請務必填寫過敏原代號。</p> <p>若無過敏原，則請填寫「無」。</p>
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_1/4	
主食 (菜色名稱)	主菜 (菜色名稱)
(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\_2/4

副菜一 (菜色名稱)	副菜二 (菜色名稱)
(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)
<p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p>	<p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p>

參賽作品供應證明\_3/4

<p>湯品 (菜色名稱)</p>	<p>其他 (菜色名稱)</p>
<p>(請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱)</p>	<p>(請務必填寫與前述參賽作品之「相同」名稱)</p>
<p>曾供應日期 (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期)</p>	<p>曾供應日期 (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期)</p>
<p>_____年_____月_____日</p>	<p>_____年_____月_____日</p>
<p>校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面)</p>	<p>校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面)</p>
<p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p>	<p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p>

填答完成！感謝您參與 2024 第七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！