

**臺南市114年度(第六屆)學校午餐
-節慶暨創意料理廚藝競賽實施計畫
「營養午餐有意思 品嚐美味好日子」**

壹、緣由：

每一種飲食習慣都有其特殊意義、每一種文化都具有歷史背景，當飲食與文化結合，便形成了一種節慶飲食。大家共同在某個特定的時間吃特定的食物，是一種重要的儀式，也更加凝聚共同體的意識感。我們往往都會賦予食物一些特殊的意涵，利用它的諧音或押韻，將食物的名稱連結吉祥話語，為節慶帶來祝福，是節慶飲食得以代代相傳、不斷延續下去的原因，例如：春節圍爐團圓飯餐桌上的魚，象徵「年年有餘」、蘊含考生金榜題名的祝福套餐“包高中”等。

期許學校午餐相關工作人員結合自身專業與創意，藉由廚藝競賽交流、觀摩他人成果，提升自我識能。期能增進學校午餐食材多元化供應，建立學童均衡飲食習慣，爰辦理本次競賽活動。

貳、目標：

- 一、結合營養師專業，鼓勵採用在地、當季食材，減少食物里程為目標；設計具有「節慶、特殊紀念日」等概念融入於學校午餐菜單中，並符合學生每日營養需求、配合限額經費，設計出多元菜單，營造全體師生共同歡慶佳節的氣氛。
- 二、提供廚師技藝展現機會，用心開發並製作更營養美味之學校午餐，肯定廚師專業能力，並藉觀摩他人成果提升自身職能，構築優質學校午餐品質。
- 三、為學生、家長及教師建立正確且健康的飲食觀念，提升食物形象，落實均衡飲食精神，促進學生攝取多元、完整的營養素。

參、辦理單位：

- 一、主辦單位：臺南市政府教育局
- 二、承辦單位：臺南市中西區進學國小
- 三、協辦單位：亞洲餐旅學校

肆、計畫期程及地點：

報名時間	自即日起至113年12月13日(星期五)止，書面資料以郵戳為憑。	
賽前說明會	113年12月23日(星期一) 下午2時至5時。	亞洲高級餐旅職業學校 地址：臺南市南區大成路一段5號
決賽	114年1月22日(星期三) 上午7時30分至下午12時30分。	

伍、競賽主題：

一、菜單概念：以「節慶或特殊紀念日」為概念，選擇某一節日、紀念日，依據料理意義、諧音、特色、習俗等設計學校午餐菜單。

二、菜單設計：

(一)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。

(二)菜單品項：包含主食1道、主菜1道、副菜2道、湯品1道，**現場製作份量以8人份計。**

(三)供餐對象：國小四至六年級或國中生。

(四)成本估算：**每餐45元**食材成本為限(成本超過規定者將不列入得獎資格)。

三、鼓勵優先採用在地、當季農業產品，以減少食物里程為目標，推廣本市農產特色。

陸、參賽對象：

一、本市所轄各國中小自辦學校午餐廚房為限（不含委外桶餐），有配置營養師之學校指定參賽，其餘學校自由報名參加。

二、依各校供餐規模分成兩組(如附件1)，每年輪替組別參賽，不可更換組別；亦可兩組同時報名，但菜單設計內容不可相同。

(一)實作競賽組：每組3人，包含菜單設計者(營養師、午餐執秘或教師)1人與校廚2人，若學校僅聘廚師(工)1人者，得合併學校午餐業務相關教職員1人參加。

(二)海報發表組：每組2人，包含菜單設計者(營養師、午餐執秘或教師)1人與校廚1人。

(三)實作競賽組以36組為上限，以報名先後順序錄取，額滿為止。

三、實作競賽選手須與書面審查資料相同，不得隨意更換，若有特殊情況須替換者，請於賽前提出相關證明。

四、指定參賽之學校如無故未報名或未完成競賽，明年度須同時報名實作競賽組與海報發表組參賽。

五、本(114)年度計畫承辦學校得彈性報名參賽。

柒、報名方式：需同時寄交書面審查資料予承辦學校，並至教育局線上填報系統上傳報名資料後方得報名成功。

一、書面審查資料繳交方式：

(一)採「掛號」郵寄，以當日郵戳為憑，逾期恕不受理。

(二)請列印(附件14)黏貼於信封正面寄出。

(三)請依報名組別選擇報名表，實作競賽組(附件3-1)或海報發表組(附件3-2)，並檢附書面資料依序排列裝訂(附件3~7)各1份。

註：海報發表組不需繳交菜單設計題材說明卡(附件6)。

二、線上填報作業：請至教育局線上填報系統填寫報名資料，並上傳書面審查資料之可編輯電子檔(包含附件3-1或3-2~附件7)，填報編號擇日另行公告。

三、報名繳交之資料表件無論是否得獎一概不予退還，各校請自行影印或拷貝留存。

四、送件前請務必逐一檢視資料是否齊全，繳交格式以局端正式函文版本為主。相關資料若有不齊全者，由承辦單位通知限期補正，資料補正以一次為限。

五、凡報名者均視為瞭解並同意本計畫規定。

捌、競賽說明：

一、初審：

(一)決賽前審查各組繳交之書面資料包含營養成份(熱量、營養素)及成本。

(二)海報發表組電子檔繳交規定：

1.格式設定：海報格式為直式 A0 size (請用 PowerPoint 或 Impress 軟體自行編輯，「版面設定」自訂寬 70公分、高 114公分(詳細步驟教學請參閱附件8)。

2.海報內容必備內容：

(1)標頭區塊：學校名稱、營養師及廚師(工)姓名。

(2)內容：設計理念、菜單介紹(菜名、食材、調味料、烹調方式)、熱量與六大類食物份數計算並加總；文字說明請精簡明確。

(3)圖片照片：圖檔解析度至少300dpi以上，以免列印輸出解析度不足。

(4)請自行美編設計，並繳交可編輯檔(例如：*.ppt、*.pptx、*.odp等)。

(5)得獎海報輸出及場地佈置由主辦單位負責。

3.檔案格式：請繳交可編輯檔1份於局內留存、pdf檔1份做為廠商列印海報輸出的標準檔。

二、實作競賽組決賽規定：

(一)實作隊伍編號由主辦單位依電腦程式進行抽籤後另案公告。

(二)當日活動流程表請參閱(附件2)。

(三)報到時所有參賽者(含廚師(工)與營養師)應全員到齊，超過15分鐘予以扣分，最高酌予扣總分3分；惟事先請假者不予扣分。

(四)參賽隊伍需於指定時間內實地完成報名菜單菜餚，包含製作、出餐、展示、善後場地清潔等工作，否則不列入評分。

(五)食材：

- 1.主食：不限食材種類，請先預煮好2人份(用於評審試吃及作品陳列)帶至會場。
- 2.生鮮食材：請各隊自行準備(保冰袋自備)，需以原貌呈現，不得事先截切、醃製等前製加工。
- 3.盤飾：有擺盤裝飾需求者，不得另外攜帶其他食材，僅可用原設計食譜現有食材做為成品裝飾用。
- 4.調味料：有特殊調味料需求者，請自行準備，並計入食材成本。

(六)服裝：請穿著廚師服或工作服、長褲、廚師鞋或防滑雨鞋、網帽或白色工作帽、圍裙，且不具「可辨識個人或學校身分」之服裝，若穿著未符規定，酌予扣分。(口罩及衛生手套由承辦單位提供)。

(七)使用工具：

- 1.參賽者請自備刀具(例如：菜刀、水果刀、削皮刀或開罐器等)。
- 2.其餘場地用具一律由承辦單位提供(附件10)。

(八)成品份數分裝：

份數	置放地點	用途	備註
1	交現場工作人員存於冷藏庫備查	檢體	參賽者 送達置放地點
1	E21評分室	評審試吃評分(含主食)	
1	作品展示區	作品陳列觀摩 呈現創作理念(含主食)	由工作人員協助 送達置放地點
5	試吃品嚐區	提供現場人員 試吃味道	

(九)成品菜色擺放說明請參閱(附件11)。

三、評分方式：

(一)海報發表組：滿分100分。由全數評審所評分數加總後除以評審人數，所得之平均值即為該組參賽隊伍成績(保留至小數點後1位數)，評分標準如下表：

評分項目	菜單內容 切合主題	內容 完整度	營養 成分	創意 與視覺	實用性
配分 比例	30%	20%	20%	20%	10%

註：總分低於70分，或任一項評分為0分者，不具得獎資格；
若有加總同分情形，以配分比例最高之評分項目依序評比。

(二)實作競賽組：滿分為100分。由全數評審所評分數加總後除以評審人數，所得之平均值即為該組參賽隊伍成績(保留至小數點後1位數)，
 評分標準如下表：

評分項目	口味及主題創意	衛生安全 (含善後清潔)	營養成分 (賽前書審)
配分比例	70%	20%	10%

註1：口味及主題創意評分(70%)標準如下：

評分項目	口味與烹調技巧	學校午餐 應用可行性	符合主題	創意性及 整體觀感
配分比例	20%	20%	15%	15%

註2：衛生評分標準(如附件9)。

(三)報名學校應於決賽日(114年1月22日)前，將投稿菜單落實於學校午餐中，並詳列供餐日期，本局將於賽前至食登平臺查核，倘經查證未落實者，海報組評分「實用性」項目、實作組評分「學校午餐應用可行性」項目則不予給分。

四、如遇以下情況將取消參賽或得獎資格：

- (一)決賽當日冒名頂替參賽者。
- (二)決賽作品與書面審查資料不符，經評審決議認定或遭他人檢舉並證實者。
- (三)使用違反食品安全衛生管理法規定之原料、添加物或人工色素者。

五、其他：

- (一)參賽食譜於競賽完畢後發佈於：
 臺南市學校午餐教育資訊網-最新消息 (<http://lunch.tn.edu.tw/>)
 及營養教育-廚藝競賽專欄 (<https://reurl.cc/a99M34>)。
- (二)比賽作品之菜單食譜、照片、影片等資料，主辦單位擁有自由運用與出版之權。
- (三)菜單設計題材說明卡(附件6)，統一由承辦單位製作及放置，供評審評分參考及陳列觀摩用。
- (四)決賽地點交通資訊(附件12)及校內平面圖(附件13)。
- (五)若有未盡事宜，由主辦單位酌以修改，並於競賽前統一說明。

玖、經費補助：

- 一、實作競賽組：補助各校食材經費上限1200元，請參賽學校於決賽當天(114年1月22日)報到時，檢附食材支出發票或收據，向承辦單位請款。
- 二、海報發表組：補助各校食材經費上限500元，請款方式同上。

拾、經費需求：本案所需經費由教育局預算科目項下支應。

拾壹、獎勵方式：

一、實作競賽組：

獎勵項目	組數	獎金(禮券)	其他
金牌	1	15,000元	獎盃1座；獎狀每人1紙 榮譽肩帶每人1條 專業團隊入校拍攝特色介紹影片
銀牌	2	9,000元	
銅牌	3	6,000元	獎盃1座；獎狀每人1紙 榮譽肩帶每人1條
佳作	10 (上限)	3,000元	獎狀每人1紙 榮譽肩帶每人1條

二、海報發表組：

獎勵項目	組數	獎金(禮券)	其他
優良菜單設計獎	8	2,000元	獎狀1紙

拾貳、預期效益：

- 一、藉由多元菜單設計及觀摩，提升營養師及各校午餐菜單多元之選擇。
- 二、經由相互觀摩，提升學校廚師廚藝及榮譽感。
- 三、增進學生對營養教育的認知，達到健康促進之目標。
- 四、強化學生、家長及教師建立正確且健康飲食概念及習慣。

拾參、附則：

- 一、各校協辦人員、參賽職員於比賽當日，請學校依權責核予公(差)假登記。
- 二、本活動辦理期間，相關工作人員、評審等，請各所屬單位惠予公(差)假，俾以協助活動辦理。
- 三、活動有功人員予以專案敘獎。

拾肆、計畫相關問題，請洽承辦單位：

- 一、承辦單位聯絡人：進學國小周志斌主任（電話06-2133007 分機826）
- 二、主辦單位聯絡人：學輔校安科電話06-2991111轉分機8440余婕瑀營養師
或分機7730陳昱誼營養師。

拾伍、本計畫尚有未盡事宜，得另予公告補充證明之。

附件1

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

實作競賽組與海報發表組分組名單(依供餐人數排序)

組別	學校	實作競賽組	海報發表組
甲組	東區復興國小、安平區億載國小、東區崇明國小、北區大港國小、東區復興國中、安南區海東國小、南區大成國中、永康區永康國小、中西區協進國小、麻豆區麻豆國小、中西區進學國小、安南區安順國小、安南區和順國小、永康區大灣國小、北區立人國小、永康區永信國小、安南區海佃國小、永康區大橋國小、永康區大灣高中、安南區安慶國小、新市區新市國小、安平區新南國小、東區崇學國小、南區南寧高中、歸仁區文化國小、永康區崑山國小、善化區大成國小、東區勝利國小、佳里區佳里國小、南區日新國小、新營區新民國小、佳里區仁愛國小、北區開元國小	雙數年度	單數年度
乙組	善化區大同國小、東區東光國小、安平區石門國小、新營區新進國小、新營區新營國小、佳里區佳里國中、永康區三村國小、仁德區仁德國小、安定區安定國中、鹽水區鹽水國小、新營區公誠國小、北區大光國小、新營區南新國中、麻豆區麻豆國中、南區永華國小、歸仁區歸南國小、新化區新化國中、六甲區六甲國小、仁德區仁德國中、永康區永仁高中、安南區九份子國中小、白河區白河國小、善化區蓮潭國中小、玉井區玉井國小、白河區白河國中、安南區土城國小、後壁區後壁國小、安南區安佃國小、南化區南化國小、東山區東原國中、將軍區將軍國中、北門區北門國小、西港區西港國中	單數年度	雙數年度

附件2

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽
活動流程表(暫定)

時 間	活 動 內 容	備 註
07：30～08：00	參賽隊伍報到	報到處
08：00～08：10	競賽規則說明	參賽人員休息室統一說明。
08：10～08：30	參賽隊伍入場準備	E11、E12、E22、E32 中餐實習教室
08：30～10：10	比賽時間	E11、E12、E22、E32 中餐實習教室
10：10～12：00	1.實作作品試吃 2.人員用餐及作品陳列觀摩 3.成績計算	1. 作品展示區 2. 頒獎典禮區 3. E21評分室、 F34工作人員休息室
12：00～12：30	頒獎	1.地點：頒獎典禮區 2.參與人員：全體參賽隊伍

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

【實作競賽組-報名表】 報名編號： (由承辦單位填寫)

學校名稱		菜單開立日期： ○○○年○○月○○日	
聯絡人		聯絡電話	
參賽者	菜單設計者	姓名	英文姓名 例：王小明 Wang Xiao-ming (姓氏在前)
		職稱	
	廚師1 (2吋照片)	姓名	英文姓名 例：王小明 Wang Xiao-ming (姓氏在前)
		身分證字號	
		出生年月日	民國 年 月 日
		聯絡電話	(家)： (手機)：
		緊急聯絡人	(姓名)： (關係)： (手機)：
		烹飪 相關證照	<input type="checkbox"/> 有(名稱)： <input type="checkbox"/> 無
	廚師2 (2吋照片)	姓名	英文姓名 例：王小明 Wang Xiao-ming (姓氏在前)
		身分證字號	
		出生年月日	民國 年 月 日
		聯絡電話	(家)： (手機)：
		緊急聯絡人	(姓名)： (關係)： (手機)：
		烹飪 相關證照	<input type="checkbox"/> 有(名稱)： <input type="checkbox"/> 無

※備註：

114年1月22日競賽當天提供蛋奶素點心餐盒，請團隊提供該日參賽人員出席數以利統計。
出席人數____位(至多3位)。

附件3-2

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

【海報發表組-報名表】 報名編號： (由承辦單位填寫)

學校名稱				菜單開立日期： ○○○年○○月○○日
聯絡人		聯絡電話		
參賽者	菜單設計者	姓名		英文姓名
		職稱		例：王小明 Wang Xiao-ming (姓氏在前)
	廚師 (2吋照片)	姓名		英文姓名
		身分證字號		例：王小明 Wang Xiao-ming (姓氏在前)
		出生年月日	民國 年 月 日	
		聯絡電話	(家)：	(手機)：
		緊急聯絡人	(姓名)：	(關係)： (手機)：
	烹飪 相關證照	<input type="checkbox"/> 有(名稱)：		<input type="checkbox"/> 無

※備註：

114年1月22日競賽當天提供蛋奶素點心餐盒，請團隊提供該日參賽人員出席數以利統計。
出席人數____位(至多2位)。

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

食譜設計表格-(主食)

實作組 海報組

報名編號： (由承辦單位填寫)

菜餚名稱	食譜份量		1 人份		
供應對象	<input type="checkbox"/> 國小學生(4~6年級)		<input type="checkbox"/> 國中學生		
材料名稱	重量(克)	調味料名稱	重量(克)		
製作步驟		菜餚照片			
六大類食物份數(1人份)					
全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果 種子類(份)

- 備註：1. 填寫所有使用食材與調味料之正確名稱。
 2. 請將烹調用油用量與份數一併計入。
 3. 表格不足部分請自行增加(插入)，惟不得變更表格形式

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

食譜設計表格-(主菜)

實作組 海報組

報名編號：

(由承辦單位填寫)

菜餚名稱		食譜份量		1 人份	
供應對象		<input type="checkbox"/> 國小學生(4~6年級)		<input type="checkbox"/> 國中學生	
材料名稱	重量(克)	調味料名稱	重量(克)		
製作步驟			菜餚照片		
六大類食物份數(1人份)					
全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果 種子類(份)

- 備註：1. 填寫所有使用食材與調味料之正確名稱。
 2. 請將烹調用油用量與份數一併計入。
 3. 表格不足部分請自行增加(插入)，惟不得變更表格形式。

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

食譜設計表格-(副菜一)

實作組 海報組

報名編號： (由承辦單位填寫)

菜餚名稱		食譜份量		1 人份	
供應對象		<input type="checkbox"/> 國小學生(4~6年級)		<input type="checkbox"/> 國中學生	
材料名稱	重量(克)	調味料名稱	重量(克)		
製作步驟			菜餚照片		
六大類食物份數(1人份)					
全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果 種子類(份)

- 備註：1. 填寫所有使用食材與調味料之正確名稱。
 2. 請將烹調用油用量與份數一併計入。
 3. 表格不足部分請自行增加(插入)，惟不得變更表格形式

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

食譜設計表格-(副菜二)

實作組 海報組

報名編號： (由承辦單位填寫)

菜餚名稱	食譜份量		1 人份		
供應對象	<input type="checkbox"/> 國小學生(4~6年級)		<input type="checkbox"/> 國中學生		
材料名稱	重量(克)	調味料名稱	重量(克)		
製作步驟		菜餚照片			
六大類食物份數(1人份)					
全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果 種子類(份)

- 備註：1. 填寫所有使用食材與調味料之正確名稱。
 2. 請將烹調用油用量與份數一併計入。
 3. 表格不足部分請自行增加(插入)，惟不得變更表格形式。

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽
食譜設計表格-(湯品)

實作組 海報組

報名編號： (由承辦單位填寫)

菜餚名稱	食譜份量			1 人份	
供應對象	<input type="checkbox"/> 國小學生(4~6年級)			<input type="checkbox"/> 國中學生	
材料名稱	重量(克)	調味料名稱	重量(克)		
製作步驟			菜餚照片		
六大類食物份數(1人份)					
全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果 種子類(份)

備註：一、填寫所有使用食材與調味料之正確名稱。

二、請將烹調用油用量與份數一併計入。

三、表格不足部分請自行增加(插入)，惟不得變更表格形式。

附件5 臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

實作組 海報組

營養分析及成本估算

報名編號： (由承辦單位填寫)

	菜餚名稱	食材名稱	重量 (g)	全穀雜糧 類(份)	豆魚蛋 肉類(份)	蔬菜類 (份)	水果類 (份)	乳品類 (份)	油脂與堅果 種子類(份)	熱量 (Kcal)	成本 (元)
主食											
主菜											
副菜一											
副菜二											
湯品											
總計											

- 一、本表請以供應1人份的量估算。
- 二、烹調用油需併入計算。
- 三、表格不足部分請自行增加(插入)，惟不得變更表格形式。
- 四、菜單設計應以可行性及方便性為考量，並依學校午餐每日食物內容，
供應量在六大類食物份數目標值±8%以內。
- 五、未配置營養師之學校，請輔導區營養師協助計算。

附件6

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

【實作組】-菜單設計題材說明卡

報名編號： (由承辦單位填寫)

主食名稱：		主菜名稱：			
材料：		材料：			
副菜一名稱：		副菜二名稱：			
材料：		材料：			
湯品名稱：					
材料：					
六大類食物份數(1人份)					
全穀雜糧類(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	乳品類(份)	油脂與堅果種子類(份)
設計理念：					

個人資料使用同意書

臺南市政府（以下簡稱主辦單位）舉辦『臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽』，依個人資料保護法第8條規定，告知參賽團隊下列事項：

1. 主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理『臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽』相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽團隊之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽團隊之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含食譜），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及承辦單位。
2. 就主辦單位所蒐集參賽團隊之個人資料，依個人資料保護法第3條規定得向主辦單位請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽團隊請求為之。另依個人資料保護法第14條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
3. 參賽團隊得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽團隊請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
4. 本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

請簽名：_____、_____、_____（所有成員皆需親簽）

智慧財產權聲明

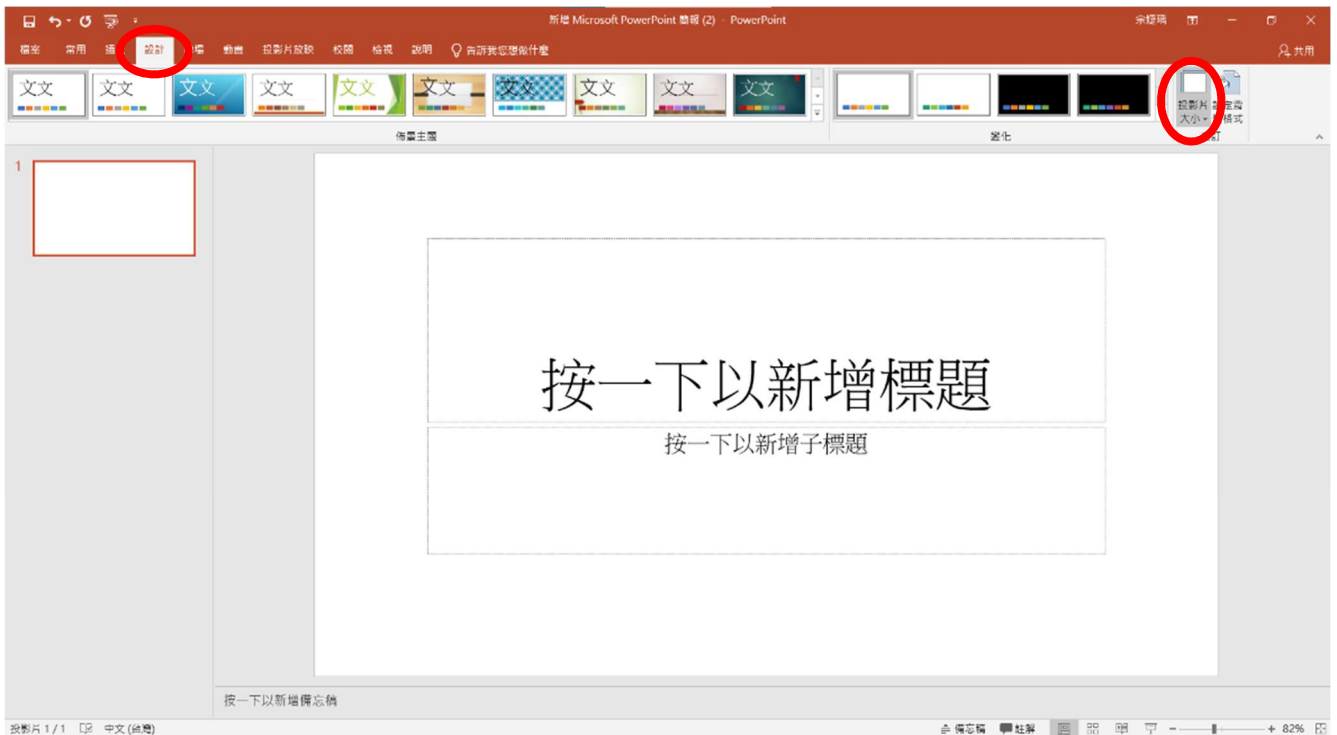
1. 參賽者保證參賽食譜設計確實由本人或團隊所原創，並絕無侵害他人著作權或其他違法之情事，如有抄襲仿冒之情事，經評審決議認定，或遭他人檢舉並證實確有該等情事，主辦單位得取消其參賽或得獎資格，並由參賽者自行承擔相關法律責任。已領取獎項/金者，主(承)辦單位得追回原獎項/金。
2. 所有參賽隊伍之營養午餐食譜設計須同意主辦單位可無償使用在與其相關文宣品製作、媒體曝光、廣告露出等。
3. 參賽隊伍之學校午餐食譜設計，主辦單位有權優先洽談使用、生產、製造、出版或為其他相關事項之行使。

請簽名：_____、_____、_____（所有成員皆需親簽）

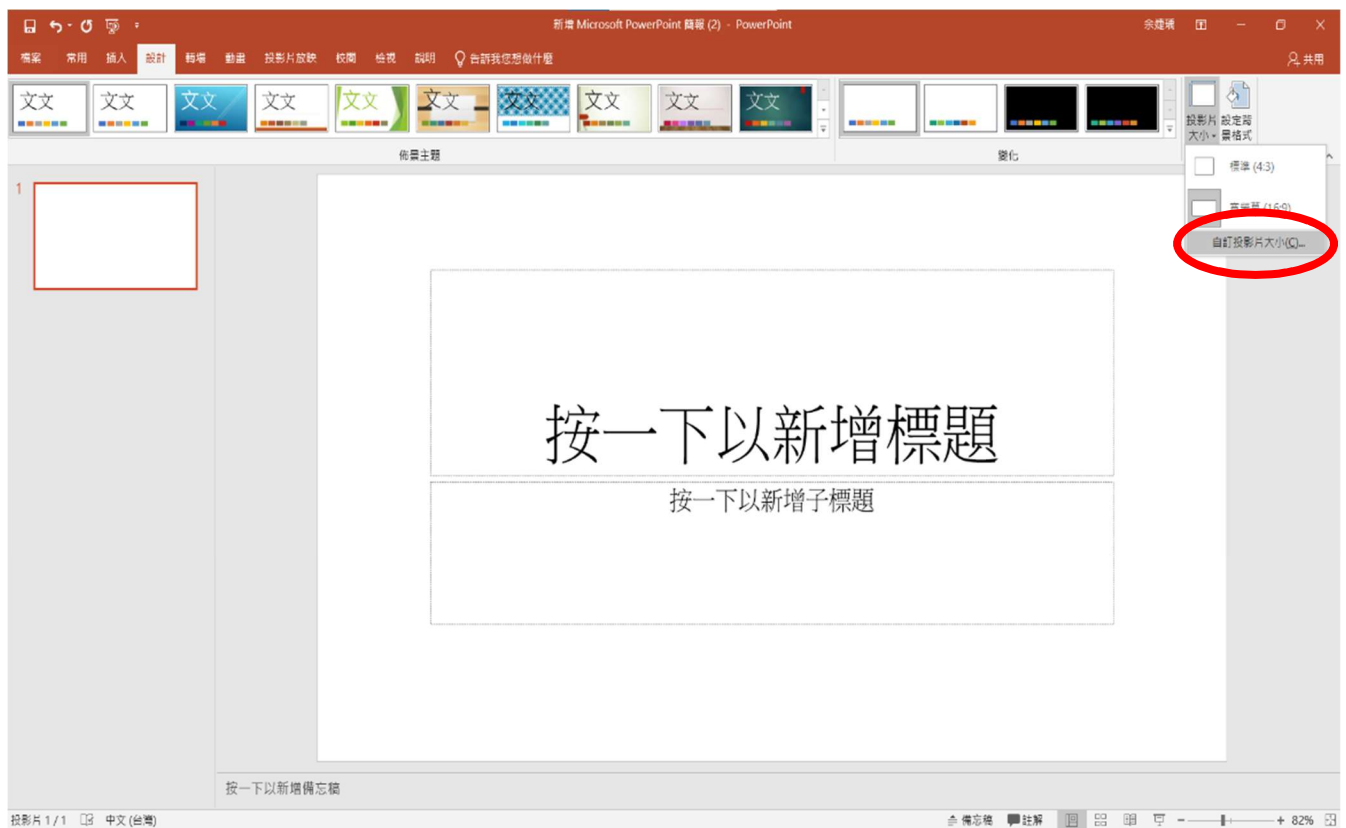
附件8-1

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽 【海報發表組】格式設定步驟教學

步驟1. 打開 power point 檔點選【設計】→【投影片大小】



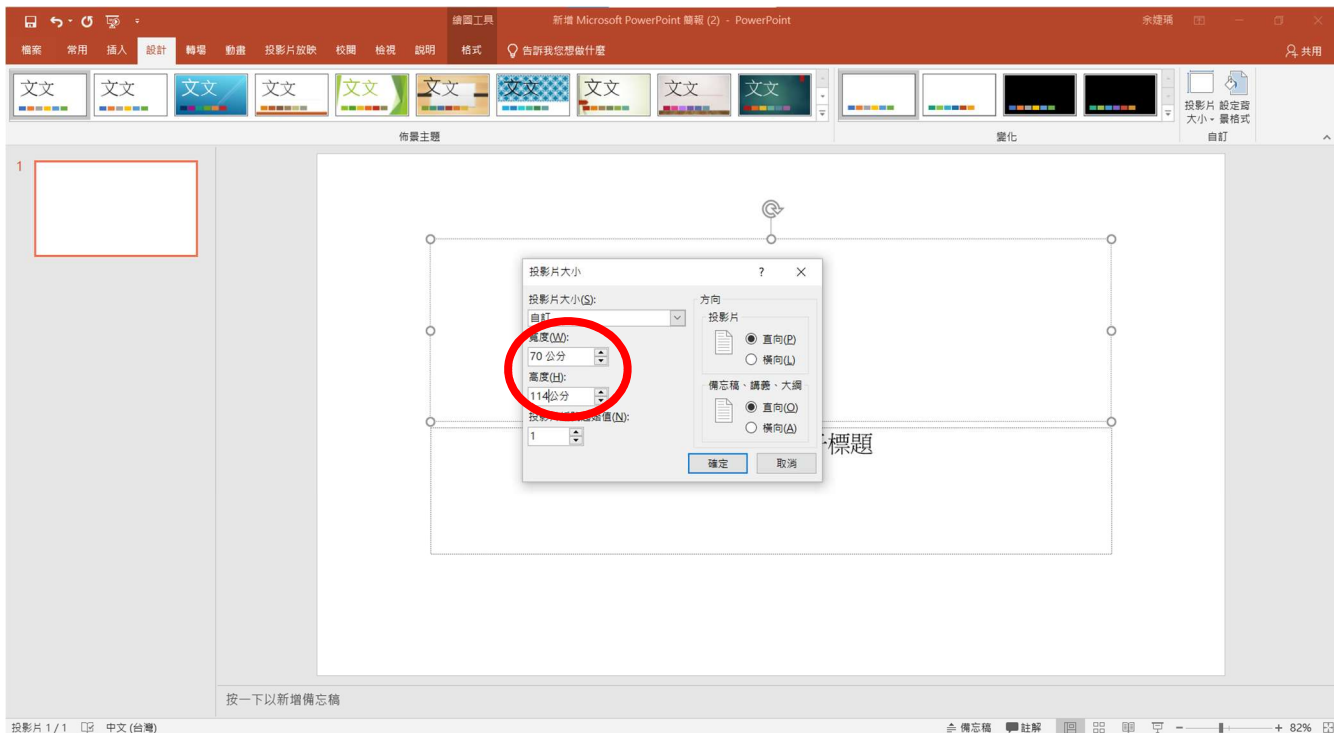
步驟2. 點選【自訂投影片大小】



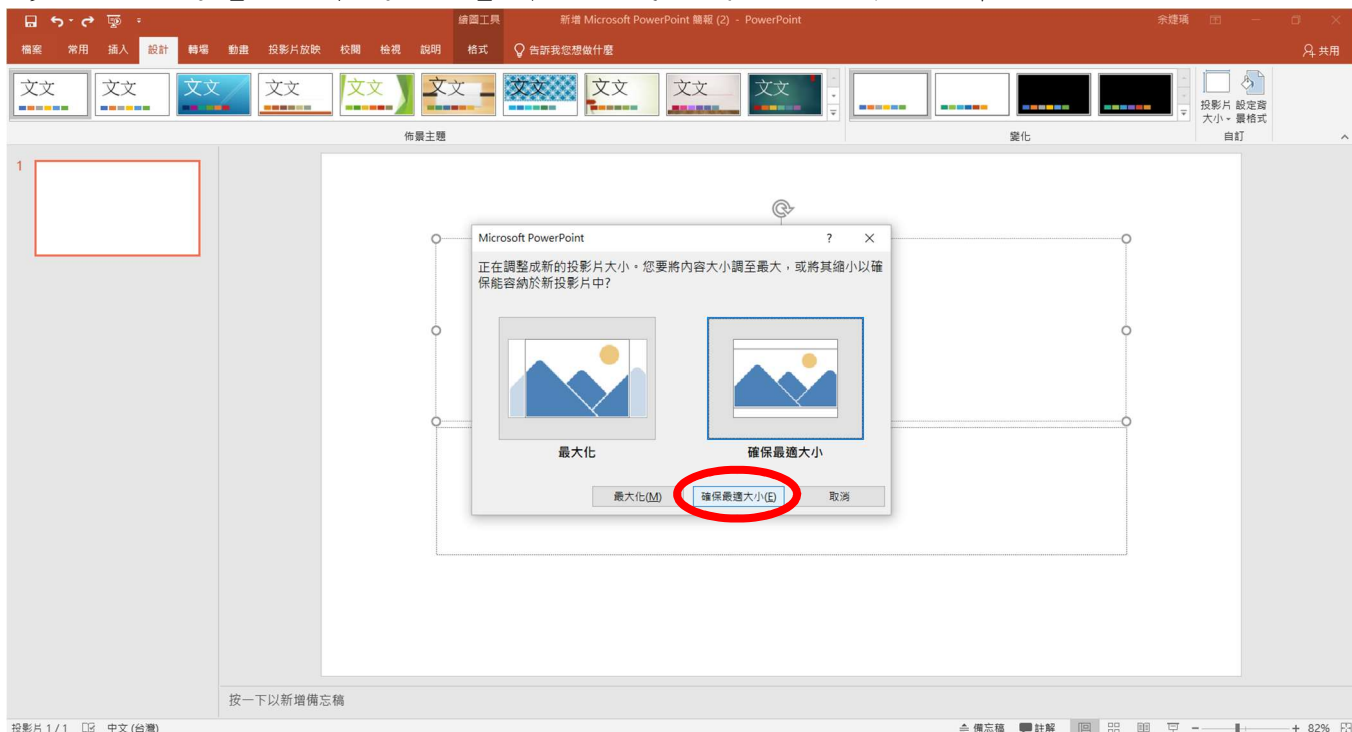
附件8-2

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽 【海報發表組】格式設定步驟教學

步驟3. 將【寬度】設定70公分→【高度】設定114公分後按【確定】。



步驟4. 點選【確保最適大小】即可完成格式設定，開始設計內容。



步驟5. 設計內容一定要有：

- (1) 標頭區塊：學校名稱、營養師及廚師(工)姓名。
- (2) 內容：設計理念、菜單介紹(菜名、食材、調味料、烹調方式)、熱量與六大類食物份數計算並加總；文字說明請精簡明確。

附件9

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽

-衛生評分要點說明-

項目	監評內容	扣分標準
A 一般規定	1. 除不可拆除之手鐲外，有手錶、化妝、佩戴飾物、蓄留指甲、塗抹指甲油等情事者。	8.2
	2. 手部有受傷，未經適當傷口包紮處理及不可拆除之手鐲，且未全程配戴衛生手套者（衛生手套長度須覆蓋手鐲，處理熟食應更新手套）。	8.2
	3. 衛生手套使用過程中，接觸他種物件，未更換手套再次接觸熟食者（衛生手套應完整包覆，不可取出置於台面待用）。	8.2
	4. 競賽中有吸菸、喝酒、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食(飲水或試調味除外)或隨地吐痰等情形者。	8.2
	5. 打噴嚏或擤鼻涕時，未轉身並以紙巾、手帕或上臂衣袖覆蓋口鼻，或轉身掩口鼻，再將手洗淨消毒者。	8.2
	6. 用衣物拭汗水者。	4
	7. 如廁時，著工作衣帽者（須脫去圍裙、廚帽）。	4
	8. 未依規定使用正方毛巾、抹布者。	4
B 驗收	1. 生鮮食材有異味或鮮度不足之虞時，未發覺卻仍繼續烹調操作者。	6
C 洗滌	1. 洗滌餐器具時，未依下列先後處理順序者： 磁碗盤>配料碗盤盆>鍋具>烹調用具(菜鏟、炒杓、大漏勺、調味匙、筷)>刀具(即菜刀，其他刀具使用前消毒即可)>砧板>抹布。	4

C 洗滌	2. 餐器具未徹底洗淨或擦拭餐具有污染情事者。	8.2
	3. 餐器具洗畢，未以有效殺菌方法消毒刀、砧板及抹布者（例如熱水沸煮、化學法、酒精消毒）。	4
	4. 洗滌食材，未依下列先後處理順序者： 乾貨（如香菇等）→加工食品類→蔬果類→蛋類。	4
	5. 將非屬食物類或烹調用具、容器置於工作檯上者（如：洗潔劑、衣物等，另酒精噴壺應置於熟食區層架）	4
	6. 食材未徹底洗淨者。	6
	7. 將垃圾袋置於水槽內或食材洗滌後垃圾遺留在水槽內者	4
	8. 洗滌各類食材時，地上遺有前一類之食材殘渣或大量水漬者。	4
	9. 食材未徹底洗淨或洗滌工作未於 30 分鐘內完成者。	4
	10. 洗滌期間不得開火，經發現口頭警告後再犯者給予以扣分；然洗滌後與切割過程中可做烹調，視為加熱前處理。	4
	11. 食材洗滌後未徹底將手洗淨者。	4
	12. 洗滌時使用過砧板（刀），切割前未將砧板（刀）消毒處理者	6
	D 切割	1. 洗滌妥當之食物，未分類置於盛物盤或容器內者。
2. 切割生食食材，未依下列先後順序處理者： 乾貨（如香菇等）→加工食品類→蔬果類→蛋類。		6
3. 切割按流程但因漏切某類食材欲更正時，需向監評人員報告，處理後續補救步驟，此時亦應將刀具、砧板洗淨、擦乾及消毒後始得繼續切割。		3
4. 切割完成之食材未分類置於盛物盤或適當容器內者。（經汆燙後之食材不同類可併放）		4

D 切割	5.每類食材切割完成後未將砧板、刀具及雙手徹底洗淨者。	4
	6.蛋之處理程序未依下列順序處理者： 將蛋洗淨後→用手持蛋→剝開蛋殼→將蛋放入第二個乾淨容器內→檢查蛋有無腐壞，再集中於第三容器內→烹調處理。	4
E 調理、加工、烹調	1.烹調用油達發煙點或著火，且發煙或燃燒情形持續進行者。	8.2
	2.菜餚芡芡濃稠結塊、結糰或嚴重出油者。	6
	3.除西生菜、涼拌菜、水果及盤飾外，食物未全熟，有外熟內生情形或生熟食混合者。	8.2
	4.殺菁後之蔬果類，如需直接食用，欲加速冷卻時，未使用經滅菌處理過之冷水冷卻者。 (需再經加熱食用者，可以自來水冷卻)	8.2
	5.切割生、熟食，刀具及砧板使用有交互污染之虞者。 白色者切熟食、紅色者切生食。	8.2
	6.將砧板做為置物板或墊板用途，並有交互污染之虞者。	8.2
	7.菜餚成品未有良好防護或區隔措施致遭汙染者。 (如交叉汙染、噴濺生水)	8.2
	8.烹調後欲直接食用之熟食或滅菌後之盤飾置於生食碗盤者。 (即烹調後之熟食若要再烹調，可置於生食碗盤)	8.2
	9.未以專用潔淨布巾擦拭用具、物品及手者。 (墊握時毛巾太短或擦拭如咖哩汁等不易洗淨之醬汁時，方得使用紙巾)	6
	10.烹調時有污染之情事者： (1)烹調用具置於檯面或熟食匙、筷未置於熟食器皿上。 (2)盛盤菜餚或盛盤食材重疊放置、成品食物有異物者、以烹調用具就口品嚐、未以合乎衛生操作原則品嚐食物、食物掉落未處理等。	6 8.2

	11.烹調時蒸籠燒乾者。	8.2
	12.可利用之食材棄置於廚餘桶或垃圾筒者。	6
	13.可回收利用之食材未分類放置者。	4
	14.故意製造噪音者。	4
F 熟食 切割	1.未將熟食砧板、刀具(洗餐器具時已處理者則免)及手徹底洗淨拭乾消毒，或未戴衛生手套切割熟食者。 在切割過程中任一時段切割須注意食材之區隔(即生熟食不得接觸)，或注意同一工作檯的時間區隔，且應符合衛生原則。	8.2
	2.配戴衛生手套操作熟食而觸摸其他生食或器物，或將用過之衛生手套任意放置而又重複使用者。	8.2
G 盤飾 及 沾料	1.以非食品或人工色素做為盤飾者。	6
	2.以非白色廚房用紙巾或以衛生紙、文化用紙墊底或使用者。 (廚房用紙巾應不含螢光劑且有完整包覆或應置於清潔之盛接物上，不可取出置於台面待用)。	4
	3.配製高水活性、高蛋白質或低酸性之潛在危險性食物的沾料且內置營養食物者(沾料之配製應以食品安全為優先考量，若食物屬於易滋生細菌者，欲與沾料混置則應配置安全性之沾料覆蓋於其上，較具危險性之沾料須與食物分開盛裝)。	6
H 清理	1.工作結束後，未徹底將工作檯、水槽、爐檯、器具、設備及工作區之環境清理乾淨者。	8.2
	2.拖把、廚餘桶、垃圾桶置於清洗食物之水槽內清洗者。	8.2
	3.垃圾未攜至指定地點堆放者。 (如有垃圾分類規定，應依規定辦理)	6
	1.每做有污染之虞之下一個動作前，未將手洗淨造成污染食物之情事者。	6

I 其 它	2.操作過程，有交互污染情事者。	8.2
	3.瓦斯未關而漏氣，經警告一次再犯者。	8.2
	4.其他不符合食品良好衛生規則之衛生安全事項者。	4

附件10

臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽
場地用具、材料提供清單

每組一份						共用區		
用途	品名	數量	用途	品名	數量	用途	品名	數量
基本設備	工作檯	1檯	清潔用品	刷子	1個	調味品	鹽	1Kg/包
	快速爐	2台		洗碗精	1罐		醬油	500ml/瓶
	炒鍋	2支		垃圾桶	1個		沙拉油	2L/瓶
	蒸籠	1組		廚餘桶	1個		香油	235ml/瓶
	鍋鏟	2支		油罐	1個		細砂糖	1Kg/包
	鍋蓋	1個		抹布	2條		黑醋	600g/瓶
前處理工具	配菜盤	6個	其他	擦手紙	1包		白醋	600g/瓶
	配菜碗	6個		無菌採樣袋	1個		太白粉	1Kg/包
	攪拌盆	1個		75%酒精	1瓶		地瓜粉	1Kg/包
	蔬離	1個		展示盤	1組		麵粉	1Kg/包
	漏勺	2支	評審盤	1組	白胡椒粉		30g/瓶	
	量匙	1組	共用區				番茄醬	700g/瓶
	量杯	1個	用途	品名	數量		芝麻醬	600g/瓶
	砧板(白)	1塊	清潔及器具	檢體回收籃	1個		甜麵醬	200g/瓶
砧板(紅)	1塊	垃圾桶		1個	豆瓣醬	450g/瓶		
調味品	5格調味盒 (鹽、糖、太白粉、胡椒粉)	1個		廚餘桶	1個	咖哩粉	1Kg/包	
				廢油回收桶	1個	五香粉	30g/瓶	
			磅秤	2個	米酒			
			中式圓盤(瓷)	數個	自備用品： 網帽、圍裙、廚師服、 試味餐具(碗筷)、 各式刀具(包含：剪刀、 菜刀、削皮刀、開罐器等) 及酒精噴瓶。			
深盤(瓷)								
腰子盤(瓷)								
大湯碗(瓷)								
口湯碗(瓷)								

※說明：參賽單位如有特殊調味需求，請自行攜帶調味料，並計入食材成本。

附件11

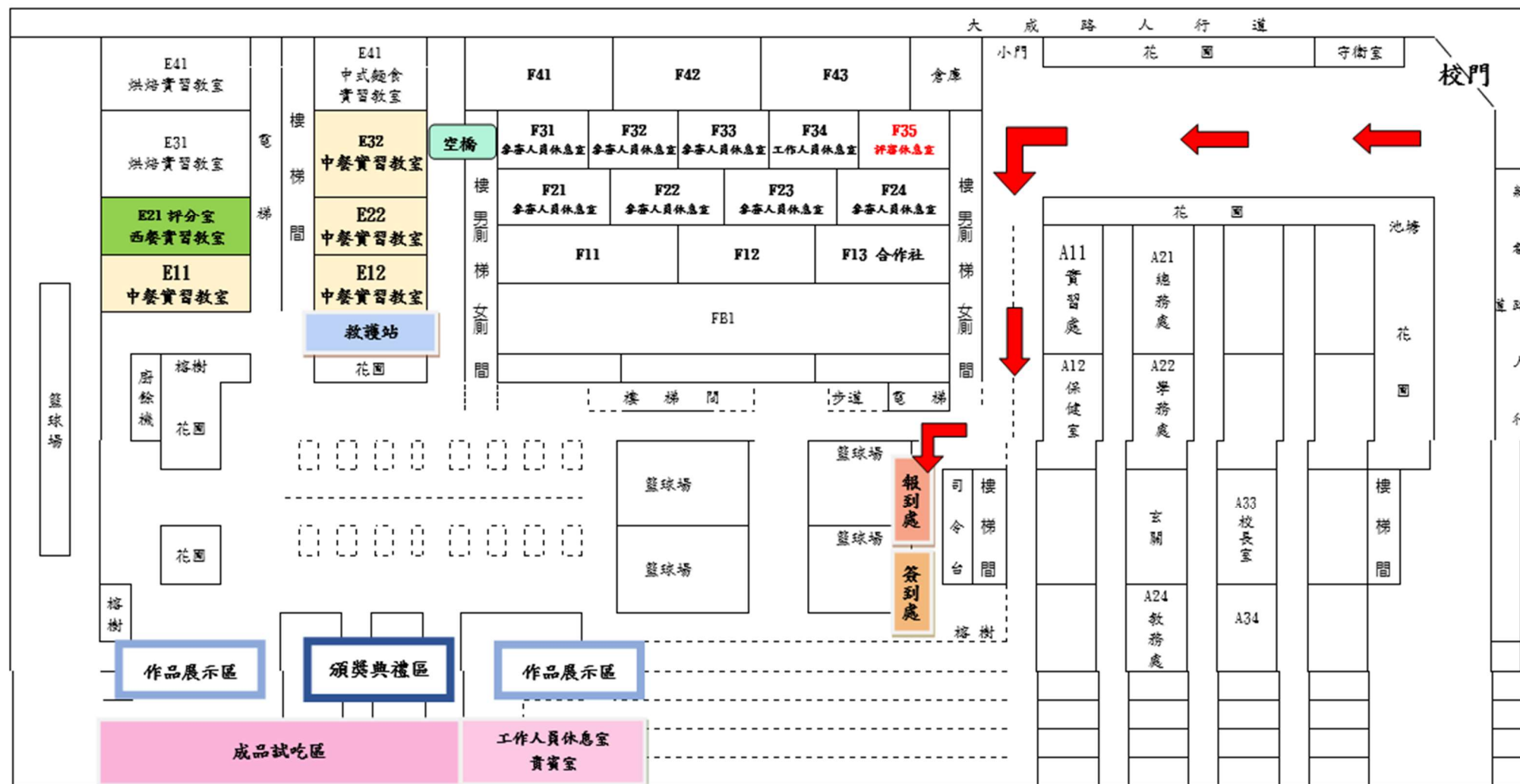
臺南市114年度(第六屆)學校午餐「節慶暨創意料理」廚藝競賽
【實作組】成品菜色擺放說明



可調整碗盤擺放位置，但使用之菜色裝盤，需與指定款式相同。

附件13 (校園平面圖)

臺南市亞洲高級餐旅職業學校校區平面圖暨 114 年第六屆學校午餐廚藝競賽平面位置圖



附件14

寄件人：

寄件人地址：

聯絡電話：

收件人：700臺南市中西區南寧街47號

臺南市中西區進學國民小學 周志斌主任 收

(為避免影響參賽權益，請先行檢閱報名資料，確認齊全後打勾)：

實作組報名表(附件3-1) 海報組報名表(附件3-2)

設計食譜表格(附件4-1~4-5)

營養分析及成本估算(附件5)

【實作組】菜單設計題材說明卡(附件6)

個人資料使用同意書(附件7)

「臺南市114年(第六屆)學校午餐廚藝競賽」專用信封封面