

臺南市112年度(第四屆)學校午餐「醜小鴨的逆襲-食材形象改造」 廚藝競賽實施計畫

壹、緣由

我國學校午餐自民國四十年起推展至今已逾七十年，歷經多個時期，現今學校午餐已正式進入茁壯階段，發展目標亦從過去充實廚房硬體設備、提升學校午餐普及率等，漸趨向注重營養均衡、並建立學童正確飲食觀念與習慣。依據教育部校園食材登錄平臺統計資料，臺南市學校午餐於食材品項供應偶有頻率不均之現象，學校教職員與營養師於教育現場中，亦察覺特定食材出現剩食率較高的情形。為提倡均衡飲食精神，迎合現今學校午餐發展目標，期許學校午餐相關工作人員結合自身專業與創意，提升天然食材形象，消弭學童對特定食物抗拒之心理，並藉由競賽交流、觀摩他人成果，提升專業職能，以增進學校午餐食材多元化供應，建立學生均衡飲食概念與習慣，爰辦理本次競賽活動。

貳、目標

- 一、結合營養師專業，鼓勵採用平時供應頻率較低、及學生普遍接受度不高之食材，融入於學校午餐菜單中，規劃符合學生每日營養需求之食譜，並配合限額經費，設計出多元菜單，作為未來食譜開立參考方向，提升學校午餐品質。
- 二、提供廚師廚藝展能機會，用心發想並製作更營養美味之學校午餐，肯定廚師專業能力，並藉觀摩他人作品提升自身職能，構築優質學校午餐環境。
- 三、強化學生、家長及教師建立正確且健康的飲食概念及習慣，提升食物形象，減少特定食材產生的排斥心理，落實均衡飲食精神，促進學生攝取多元、完整的營養素。

參、競賽主題：以「食材形象改造」為概念設計一套學校午餐菜單。

- 一、每組現場製作三菜(一主菜、二副菜)、一湯之菜餚(每道菜以3人份為計)。
- 二、菜單設計中至少有二道以上菜色納入平日供應頻率稍低或學生接受度不高之食材(如附件2)，共至少擇三項入菜，並於食譜設計表格中闡明製作理念。
- 三、成本估算。

肆、辦理單位

- 一、主辦單位：臺南市政府教育局
- 二、承辦單位：臺南市南區日新國小

三、協辦單位：亞洲餐旅學校

伍、參賽對象：

以本市所轄各國中小自辦午餐學校為限（不含委外桶餐）。

一、配置有營養師之學校指定參賽，其餘學校自由報名參加。

二、本競賽共有實作競賽與發表兩組，依各校供餐規模分兩組輪換指定參加，學校可跨組參加比賽，但不可更換參賽組別，實作競賽組以42隊為限。分組詳情如附件3。

三、本計畫承辦學校得彈性報名參賽。

四、每校僅限1隊報名：

(一)實作競賽組：包含菜單設計者(營養師、午餐執行秘書或教師)與校廚2位，每隊現場參賽人數至多2人，若學校僅聘有廚師(工)1人者，得合併學校午餐業務相關教職人員1人參加。

(二)作品發表組：包含菜單設計者(營養師、午餐執行秘書或教師)與校廚1位。

五、各隊參賽選手須與書面審查資料相同不得更換，有重大情事而須替換者，需於賽前提出相關證明。

六、各指定參賽組別學校如無故未報名或未完成競賽，明年度將指定同時參加實作競賽與發表兩組。

陸、辦理期程

項目	時間	備註
報名時間	即日起至111年12月7日(星期三)	1.郵戳為憑。 2.繳交書審資料。
發表組電子海報 繳交時間	即日起至112年1月10日(星期二)	1.上傳至雲端。 2.得獎海報將於實作競賽當日展示及頒獎，該組參賽者務必參加。
實作競賽 暨頒獎典禮	112年2月7日(星期二)	1.地點：亞洲餐旅學院。 2.競賽方式：現場烹飪。 3.請該組參賽者務必至現場觀摩並參加頒獎典禮。

柒、報名方式

一、參與本競賽者須繳交書面資料並同時完成雲端資料填寫。

二、書面審查資料繳交注意事項：

(一)採郵寄「掛號」報名。(以當日郵戳為憑，逾時恕不受理)

(二)郵寄信封請列印(附件12)內容，並黏貼於信封正面。

(三)報名資料於111年12月7日(星期三)前寄至：

臺南市南區日新國小學務處張藝潔主任收

(702臺南市南區金華路一段473號)

(四)競賽報名表(附件4)請另填寫google表單；其餘書面資料，請提供可編輯電子檔，並上傳至雲端，檢附書面資料，並依序排列裝訂(附件4~8)1份，書面資料內容(正本)應包含：

1.競賽報名表(附件4)

2.參賽食譜設計表(附件5-1~5-5)

3.營養分析及成本估算表(附件6)

4.菜單設計題材說明卡(附件7)

5.個人資料使用說明書(附件8)

註：發表組不需繳交菜單設計題材說明卡(附件7)

三、報名繳交之資料表件無論是否得獎一概不予退還，各項資料若有需要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。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，視為瞭解並同意本計畫規定。

捌、競賽說明

一、菜單設計：依本市午餐收費標準(每餐35元食材成本為限)設計午餐菜單，需含主食(不限食材種類)、主菜、湯品各1道及副菜2道。

二、實作競賽組評分方式：滿分為100分，係由全數評審所評分數之加總，除以評審人數所得之平均值，得出該組參賽隊伍成績(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%

(一)書面審查：

- 1.競賽前依報名繳交之資料進行營養成分（含熱量及營養素）審查。
- 2.參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)決賽：

- 1.競賽隊伍編號由主辦單位依電腦程式進行抽籤後另案公告。
- 2.參賽隊伍需於競賽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。
- 3.製作一日午餐：1主食(不限食材種類，請預先煮好3人份主食攜至會場)、主菜、湯品各1道及副菜2道，每道菜餚製作3人份，份數裝盤說明如下：

份數	置放地點	用途	備註
1	F11評分室	評審試吃評分	參賽者 送達置放地點
1	交現場服務人員 存於冷藏庫備查	檢體	
1	作品展示區	作品陳列觀摩 呈現創作理念	由服務人員協助 送達置放地點

- 4.報到超過規定時間15分鐘以上者酌予扣分。
- 5.決賽當日作品應與書面審查資料相符，如有不符之情事，經評審決議認定，或遭他人檢舉並證實者，主辦單位得取消參賽或得獎資格。
- 6.冒名頂替參賽者，取消參賽資格。
- 7.食材由各隊自行準備(請自備保冰袋)，需以原貌呈現，不得預先進行加工，不得另攜其他食材供盤飾使用，但可用原設計食譜現有食材作為供餐成品裝飾用；需使用不礙食用者健康且皆為可食用之食材；不可使用違反食品安全衛生法規之原料或添

加物與人工色素等，違者取消資格；參賽隊伍如有需特殊調味料者可自備，並計入食材成本，另場地用具一律由承辦單位提供(附件9)。

- 8.參賽者需自備刀具並穿著廚師服或白色工作服、長褲、廚師鞋、網帽或白色工作帽、圍裙，違者酌予扣分，並避免「可辨識個人或學校身分」之穿著，如有需要請自行遮蓋，如經發現或檢舉者，取消該組比賽資格，口罩及衛生手套等由承辦單位提供。
- 9.菜單設計題材說明卡(附件7)，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。
- 10.主辦單位擁有自由運用與出版比賽作品之菜單食譜、照片、影片、資料等權利。
- 11.若有未盡事宜，由主辦單位酌以修改，並於競賽前統一說明。
- 12.競賽地點交通資訊(附件10)及校內平面圖(附件11)

三、作品發表組評分方式：滿分為100分，係由全數評審所評分數之加總，除以評審人數所得之平均值，得出該組參賽隊伍成績(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，或任一評分項目為0分者，不具得獎資格；倘遇總分同分情形，分數排序以配分比例最高之評分項目，依序評比，倘仍無法分出勝負，則依照評分項目順序逐一評比。

(一)書面審查：

- 1.依報名繳交之資料進行營養成分(含熱量及營養素)審查。
- 2.參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)電子海報內容與格式：

- 1.內容須包含設計理念、菜單介紹(菜名、食材、調味料、料理方式，如：蒸、煮、炒、炸)、熱量與六大類食物份數計算。
- 2.海報格式為直式 A0 size (可用 PowerPoint 或 Impress 軟體自行編輯，「版面設定」自訂寬 84.1CM、高 118.9CM)。
- 3.標頭區塊至少包含學校名稱、營養師名稱與合作廚師名稱。
- 4.文字重點簡要清楚，圖檔解析度至少 300dpi 以上。
- 5.請繳交可供編輯檔案 例如 *.ppt、*.pptx、*.odp 等) 和 PDF 檔(請先自行轉 PDF檔避免圖表和特殊字體格式跑掉 各 1 份。
- 6.美編請自行處理；得獎海報輸出及佈置由主辦單位負責。

玖、經費補助

實作競賽組補助食材經費每校600元，請參賽學校於競賽當天(112年2月7日)報到時，檢具食材支出發票或收據，同承辦單位請款。

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	8 (上限)	3,000元	獎狀每人1紙 榮譽肩帶每人1條

(二)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。

拾叁、附則

一、競賽當日參賽廚房人員視同加班，請學校依照勞動基準法規定辦理計算加班費用，相關經費由各校午餐經費項下支付；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、倘對本計畫有相關疑問事項，得洽相關人員：

一、承辦單位聯絡人：日新國小張藝潔主任（06- 2912931分機520）

二、主辦單位聯絡人：學輔校安科林沛真營養師（06-2991111分機7730）

拾伍、本計畫倘有未盡事宜，得另予公告補充證明之。