

財團法人台灣優良農產品發展協會 函

地址：10075台北市重慶南路二段51號9樓

聯絡人：李怡萱

聯絡電話：02-23567417 分機18

傳 真：02-23567416

電子郵件：xuan@cas.org.tw

330

桃園市桃園區縣府路1號

受文者：桃園市政府教育局

發文日期：中華民國110年5月25日

發文字號：優農字第1100001386號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨

主旨：有關「2021台灣優良農產品-水產品校園食譜」徵選活動報名展延一案，延長至110年9月30日止，詳如說明，敬請 貴單位協助轉知相關單位，請 查照。

說明：

- 一、依據行政院農業委員會漁業署「110年度優良水產品驗證制度之推動計畫」辦理。
- 二、考量新冠肺炎疫情致各級學校停課，旨揭徵選活動因需上傳學校午餐水產品料理照片，為顧及參賽者權益及健康，故報名期限延至110年9月30日止。
- 三、邀請對象：全台國中小學校午餐營養師、午餐秘書、供應學校午餐之團膳業者。
- 四、有意參賽者請逕至本協會網站最新消息下載相關報名表單或填寫線上表單<https://reurl.cc/2b51Nn>報名。

正本：教育部國民及學前教育署、宜蘭縣政府教育處、基隆市政府教育處、臺北市政府教育局、新北市政府教育局、桃園市政府教育局、新竹市政府教育處、新竹縣政府教育處、苗栗縣政府教育處、臺中市政府教育局、南投縣政府教育處、彰化縣政府教育處、雲林縣政府教育處、嘉義市政府教育處、嘉義縣政府教育處、臺南市政府教育局、高雄市政府教育局、屏東縣政府教育處、臺東縣政府教育處、花蓮縣政府教育處、澎湖縣政府教育處、金門縣政府教育處、連江縣政府教育局、中華民國營養師公會全國聯合會、台北市營養師公會、新北市營養師公會、桃園市營養師公會、新竹市營養師公會、臺中市營養師公會、南投縣營養師公會、彰化縣營養師公會、雲林縣營養師公會、嘉義市營養師公會、台南市營養師公會、高雄市營養師公會、屏東縣營養師公會、宜蘭縣營養師公會、花蓮縣營養師公會、基隆市營養師公會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、台北市餐盒食品商業同業公會、新北市餐盒食品商業同業公會、桃園市餐盒食品商業同業公會、台中市餐盒食品商業同業公會、彰化縣餐盒食品商業同業公會、南投縣餐盒食品商業同業公會、嘉義縣餐盒食品商業同業公會、台南市餐盒食品商業同業公會、高雄市餐盒食品商業同業公會、宜蘭縣餐



盒食品商業同業公會、花蓮縣餐盒食品商業同業公會
副本：行政院農業委員會漁業署

裝

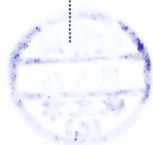
董事長 **楊世沛**



本案依照分層負責
授權單位主管決行

訂

線





財團法人 台灣優良農產品發展協會

2021 台灣優良農產品-水產品校園食譜

徵選簡章

- 一、緣由：學校午餐是學童學習良好飲食習慣及認識食材的管道，水產料理是優質動物性蛋白質來源，時因料理方式或食材保存不當等因素，影響料理美味呈現，行政院農業委員會漁業署為推廣學校午餐提升水產品使用，及促進學童對水產料理的喜愛，輔導財團法人台灣優良農產品發展協會舉辦「2021 台灣優良農產品-水產品校園食譜」徵選比賽，透過創意發想兼顧滿足主廚料理時，快速、方便、大量烹調及經濟實惠的食譜，後續推廣給學校參考，讓莘莘學子們食用校園午餐營養均衡之外更兼具美味，讓小朋友愛上國產水產品。
 - 二、計畫依據
行政院農業委員會漁業署 110 年度「優良水產品驗證制度之推動計畫」辦理
 - 三、指導單位：行政院農業委員會漁業署
主辦單位：台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)
執行單位：水滴工作室
 - 四、申請對象：國中小學校午餐營養師、午餐秘書、供應學校午餐之團膳業者均可參加。
 - 五、報名日期：即日起至 110 年 9 月 30 日受理報名。
 - 六、報名程序及應備文件：
 1. 報名組別：活動分為「常用食譜組」及「創意食譜組」，可報名兩組或擇一報名。
 2. 報名方式：一律以線上報名，並請來電與執行單位 04-23150933 蔡志迪先生確認收訖狀況。
 - (1) 請填妥報名表(詳如附件 1、2)，以電子檔形式寄至 y0905885828@gmail.com 收。
 - (2) 至線上表單 <https://reurl.cc/2b51Nn> 填寫報名資料。
- 
3. 倘對活動內容有疑問請來電本協會 02-23567417#18 李怡萱小姐詢問。
- 七、徵選規範
 - (一) 以國產水產品為主要烹調食材(可逕本協會官網查詢 CAS 產品)，設計兼具健康、營養、美味之學校午餐食譜乙式及成本單價分析(以 1 人份計算)。
 - (二) 所提供之內容須合乎國教署 109 年公告修訂之「學校午餐食物內容及營養基準」。



財團法人 台灣優良農產品發展協會

- (三) 料理食譜需詳述食材量，以及從備料至完成之步驟說明。
- (四) 食材量以該當餐水產料理 1 人份計算，成品照片亦以 1 人份呈現，且需拍攝至少 3 張料理之成品照片。
- (五) 菜單設計請以健康、好吃為原則，並兼具製備、料理之實用性，及未來應用推廣之可行性。
- (六) 參賽的創意食譜內容，以原創料理為主，請勿抄襲現有的食譜菜單。

八、 評選程序與標準：

(一) 評選程序：

1. 初審：由本協會依規定基本要件審查，對於未依規定備齊申請資料或逾期申請者，不予受理。惟，申請人所檢資料短缺者，得以書面、電郵或電話通知 3 日內補件，逾期未補正者，不予受理。
2. 評選：由本協會遴聘專業人士召開評選會，以書面方式評選。

(二) 評選標準：

1. 常用食譜：針對學校常用且獲得師生喜愛之水產料理食譜，由評選委員判斷合理性。
2. 創意食譜：由評選委員依下列項目評選。

項目	說明	比重
契合國產水產品入菜主題及營養價值相關性	國產水產品的適切性及比例	25%
在地當令食材運用及創意	選材是否採用在地當令食材、可配合在地特色節令飲食	15%
符合健康飲食概念	少油、少糖、少鹽	10%
食譜完整性及可行性	操作步驟敘述完整而正確、符合學校午餐製備之實用性，可以快速、大量及方便料理需求（不需繁雜之步驟及烹飪器具）	35%
食材成本	成本符合學校午餐之預算	15%

九、 獎項：

1. 常用食譜獎：報名且符合需求之食譜，以隨機、公開方式抽出得獎者 5 名，得獎者可獲得 7-11 六百元禮券 1 份。
2. 創意食譜獎：專家評選後選出前 5 名食譜，得獎者可獲得 7-11 壹千元禮券 1 份、獎狀乙幀。



財團法人 台灣優良農產品發展協會

十、 注意事項

- (三) 本活動主辦方有權做最終資格審查，並對於活動有最終解釋權。
- (四) 投稿食譜創意食譜不得抄襲或使用未經授權之素材，若有抵觸任何相關法令，一切法律責任由參賽者承擔，主辦單位概不負責。
- (五) 每件食譜限投稿 1 次，若經主辦單位查證，參賽食譜有重複上傳、不符合報名內容，主辦單位將有權取消參賽資格。
- (六) 所有參賽者所上傳至活動頁面之食譜，均視為無償授權主辦單位使用，且同意主辦單位使用於相關活動推廣所需之媒體。

作法：

料理成品照片

照片以 1 人份呈現，至少需附 3 張照片

附件 2

參賽編號

「2021 台灣優良農產品-水產品校園食譜」-創意食譜報名表

基本資料			
單位名稱			
姓名	☐ 營養師 ☐ 午餐秘書 ☐ 團膳業者		
手機		市話	
性別		E-mail	
出生年月日		身分證字號	

參賽食譜介紹
料理名稱：
發想概念：
100 人份所需食材量(須包含調味料)
平均單價/人： 元
料理步驟

作法：

料理成品照片

照片以 1 人份呈現，至少需附 3 張照片