

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. 参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。
- 5. 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。)
- 6. 填寫完畢後,請務必再次確認所有項目均已填答。
- 7. 繳交報名表時,請同時提供 WORD 與 PDF 兩種格式的檔案。
- 8. 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
 - ▲ 私訊臺灣學校午餐大賽臉書粉專:



→ 打電話:(02)6636-5870

♣ 加 Line 好友後發問:



報名隊伍資料表_1/2					
報名編號	<u>(由主辦單位填寫)</u>	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	□ 公職營養師 □ 團膳營養師 ※證書字		□ 公職營養師 □ 團膳營養師 ※證書字號:		
(擇一勾	□ 學校廚師 □ 團膳廚師 ※級別與證		□ 學校廚師 □ 團膳廚師 ※級別與證號:		
選,並填寫證號。)	□ 午餐秘書		□午餐秘書		
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。
参 答 答 答 2 2 3 5 3 4 5 5 5 5 5 5 5 5	

				參賽作品說明	總表_1/1				
報名編號	(由主辦員	<u>單位填寫)</u>	報名組別	□競賽組(營養師及廚師各-	一人) □ 發表組(現職學権	 交午餐從業人員二	人)
單位名稱			供應對象	□ 國小4至	6 年級 □ 國中	生	作品成本(元)		
請填寫作品 永續發展目 (最多三	目標項目							認識永續 發展目標 🔳	
作品內容 (※配菜道數依實際供應狀況填寫)			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	食		全穀	雜糧類		份	熱量		Kcal
主势	菜		豆魚	蛋肉類		份	碳水化合物		g
副菜			蔬	菜類		份	蛋白質		g
副菜			水:	果類		份	脂肪		g
副菜	Ξ		乳	品類		份	鈉		mg
湯品	ם		油脂與堅	坚果種子類		份	鈣		mg
其他 (水果、甜黑				'	-			-	,

参賽作品說明_1/7					
主食	簡述作法	材料	一人份可食重量(g)	成本計算(元)	過敏原
(名稱)	自2世 ド/公	12114	※調味料必須定量	※詳列各項食材單價	※填入代號
			合計成本		

参賽作品說明_2/7					
主菜 (名稱)	簡述作法	材料	一人份可食重量(g) ※調味料必須定量	成本計算(元) ※詳列各項食材單價	過敏原 ※填入代號
合計成本					

参賽作品說明_3/7					
副菜一 (名稱)	簡述作法	材料	一人份可食重量(g) ※調味料必須定量	成本計算(元) ※詳列各項食材單價	過敏原 ※填入代號
合計成本					

参賽作品說明_4/7					
副菜二	簡述作法	材料	一人份可食重量(g)	成本計算(元)	過敏原
(名稱)	自2世 ド/公	12114	※調味料必須定量	※詳列各項食材單價	※填入代號
			合計成本		

参賽作品說明_5/7					
副菜三 (名稱)	簡述作法	材料	一人份可食重量(g) ※調味料必須定量	成本計算(元) ※詳列各項食材單價	過敏原 ※填入代號
合計成本					

参賽作品說明_6/7					
湯品	簡述作法	材料	一人份可食重量(g)	成本計算(元)	過敏原
(名稱)	自2世 ド/公	12114	※調味料必須定量	※詳列各項食材單價	※填入代號
			合計成本		

参賽作品說明_7/7					
其他 (名稱)	簡述作法	材料	一人份可食重量(g) ※調味料必須定量	成本計算(元) ※詳列各項食材單價	過敏原 ※填入代號
合計成本					

参賽作品照片_1/1						
参賽 作品照片	(※請將一	人份完整餐點拍攝為-	一張照片	,圖片大小勿超過此頁面。	可事先向主辦單位索取賽事專用餐盤。)	

参賽作品供	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
校園食材登錄平臺截圖(※圖片大小勿超過此頁面)	校園食材登錄平臺載圖(※圖片大小勿超過此頁面)

。		
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。)	
校園食材登錄平臺截圖(※圖片大小勿超過此頁面)	校園食材登錄平臺載圖(※圖片大小勿超過此頁面)	

。		
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。)	
校園食材登錄平臺截圖(※圖片大小勿超過此頁面)	校園食材登錄平臺載圖(※圖片大小勿超過此頁面)	

参賽作品供應證明_4/4			
其他 (名稱)			
曾供應日期(※若為新創家	菜色,請填寫本學期預言	十供應之日期。)	
年	月	Ш	
校園食材登錄平臺	战圖 (※圖片大小勿超過	過此頁面)	

填答完成! 感謝您參與 2022 第五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!