

# 新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球

## 「在地食神創意秀」設計料理競賽實施計畫

### 壹、緣起

聯合國報告指出，每年有高達 13 億噸，約全世界 1/3 的食物被浪費掉，造成每年高額的經濟損失，而這些未被吃掉的食物還為地球增加 33 億噸的溫室氣體，造成龐大的環境成本。新北市政府教育局配合食農教育計畫目標，舉辦「在地飲食，創意菜單」競賽，提醒國人在飲食的同時，珍惜現有食糧，同時呈現新北市在地食材之多元豐富特性，亦進一步思考如何降低食物碳足跡，避免對環境造成衝擊。

### 貳、依據

新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球『在地飲食，創意菜單』活動實施計畫。

### 參、計畫目的

- 一、培養學生具備節能減碳觀念以選購本市在地食材，並發揮創意設計低碳菜單，將低碳生活落實於生活之中。
- 二、珍惜糧食資源，透過菜單設計發揮食材最大利用價值，並能於烹飪過程中妥善處理廢棄食材。

### 肆、辦理單位

- 一、主辦單位：新北市政府教育局。
- 二、承辦單位：新北市立淡水高級商工職業學校。

### 伍、參加對象

- 一、高中職組：本市公私立高中職學生。
- 二、國中組：本市市立國中學生(含市立高中國中部)。

### 陸、活動內容

#### 一、比賽方式：

##### (一)初賽：

1. 組隊方式：以校為單位，每校得推薦至多 3 隊，每隊以 3 位學生為限之隊伍參賽。
2. 競賽方式：參賽隊伍須以本市之農、漁會超市為食材採購範圍，並以新北

**市在地且當季生產之新鮮食材為主題**，設計 1 份套餐(含前菜、湯、主菜，得以中菜西吃方式呈現)，填妥「**新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球『在地飲食，創意菜單』設計料理競賽報名表**」(附件 1)暨「**新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球『在地飲食，創意菜單』設計料理競賽說明**」(附件 2)，於報名期限內將上列表件寄達**新北市立淡水高級商工職業學校實習處邱志力主任收(新北市淡水區商工路 307 號)**，由主辦單位聘請餐飲、營養及環境教育相關領域專家，進行各隊菜單設計評選。

3. 進入決賽資格：

(1)高中職組：由初賽作品中擇優 8 件進入決賽。

(2)國中組：由初賽作品中擇優 10 件進入決賽。

(二)決賽：

1. 參賽資格：

(1)高中職組：由初賽作品中擇優 8 件進入決賽。

(2)國中組：由初賽作品中擇優 10 件進入決賽。

2. 比賽方式：各決賽隊伍須自備食材、調味品，由承(協)辦單位提供烹飪設備、刀具與餐具。各隊依初賽所設計之菜單，進行現場製作競賽，並須於 120 分鐘內完成 2 套套餐(1 套供評分用，另 1 套供展示拍照用)。

3. 主辦單位補助決賽隊伍每隊新臺幣 5,000 元之材料費，惟僅限於新北市各區農、漁會超市暨各大超市所採購之在地且當季生鮮食材與調味品(需開立發票)，日常用品及用具恕不予核銷。

二、報名方式：

(一)初賽：

- 報名期限：自即日起至 105 年 9 月 26 日(星期一)止。
- 報名方式：將「附件 1」1 份暨「附件 2」一式 3 份(文字請以電腦輸入，圖檔亦請以電子檔置入表格)，寄達**新北市立淡水高級商工職業學校實習處邱志力主任收(以郵戳為憑)**。
- 成績公告：105 年 9 月 30 日(星期五)評審完畢後公佈入選決賽名單於**新北市永續環境教育中心網站**(<http://www.seec.ntpc.edu.tw>)暨淡水商工首頁 [http://www.tsvs.ntpc.edu.tw/default\\_page.asp](http://www.tsvs.ntpc.edu.tw/default_page.asp)。

(二)決賽：105 年 10 月 15 日(星期六)8 時至 14 時於淡水商工(新北市淡水區商工路 307 號)，競賽地點分別為

- 高中職組：餐旅中心 1 樓中西餐教室
- 國中組：餐飲大樓 1 樓中餐教室

### 三、評審方式：

#### (一)評分標準：

1. 初賽：設計符合環境教育理念(佔 25%)、營養成分(佔 25%)、創意特色(佔 25%)、推廣性(佔 25%)。
2. 決賽：口味(40%)、創意(20%)、整體感(10%)、營養(10%)、衛生(10%)、菜卡設計(5%)、賽後場地整潔(5%)。
3. 由主辦單位聘請餐飲、營養及環境教育相關領域專家組成評審委員會就初賽、決賽評分標準進行評審(評分表如附件 3、4)。
4. 作品如均未達水準，得由評審委員會決議從缺或不足額入選。

### 四、決賽注意事項：

- (一)參賽隊伍逾時報到 10 分鐘、夾帶成品或半成品進場等違反試場規則者，一經發現立即取消參賽資格。
- (二)參賽隊伍須於比賽時間內將完成的作品 1 套擺盤於評分區，供評審評分；1 套擺盤在展示檯，供參觀及媒體拍攝。
- (三)注意環保及食材之應用回收，避免浪費。
- (四)參賽者服裝：
  1. 參賽者須自備工作裝備(廚帽、圍裙、長褲及工作鞋)，並請於比賽時穿戴整齊。
  2. 臉部不得化妝，手部不得配戴任何飾品，指甲應修剪乾淨，不得擦指甲油。

### 五、成果展現：

- (一)所有參賽團隊須同意所設計之料理說明無條件提供主辦單位作為後續教育推廣之用。
- (二)承辦單位須於 105 年 10 月配合世界糧食日出版「新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球『在地飲食，創意菜單』設計料理競賽成果冊」。

## 六、獎勵方式：

### (一)高中職組：(以禮卷面額值計算)

1. 特優團隊 1 隊，頒發新臺幣 10,000 元面額禮券、獎座 1 座及獎狀。
2. 優選團隊 2 隊，頒發新臺幣 8,000 元面額禮券、獎座 1 座及獎狀。
3. 佳作團隊 5 隊，各頒發新臺幣 3,000 元面額禮券及獎狀。

### (二)國中組：(以禮卷面額值計算)

1. 特優團隊 2 隊，頒發新臺幣 10,000 元面額禮券、獎座 1 座及獎狀。
2. 優選團隊 2 隊，頒發新臺幣 8,000 元面額禮券、獎座 1 座及獎狀。
3. 佳作團隊 6 隊，各頒發新臺幣 3,000 元面額禮券及獎狀。

## 七、決賽注意事項：

(一)參賽隊伍逾時報到 10 分鐘、夾帶成品或半成品進場等違反試場規則者，一經發現立即取消參賽資格。

(二)參賽隊伍須於比賽時間內將完成的作品 1 套擺盤於評分區，供評審評分；1 套擺盤在展示檯，供參觀及媒體拍攝。

(三)注意環保及食材之應用回收，避免浪費。

### (四)參賽者服裝：

1. 參賽者須自備工作裝備(廚帽、圍裙、長褲及工作鞋)，並請於比賽時穿戴整齊。
2. 臉部不得化妝，手部不得配戴任何飾品，指甲應修剪乾淨，不得擦指甲油。

## 柒、公差假

一. 各校協辦人員、帶隊教師、參賽學生於決賽當天，請學校依權責核予公(差)假登記，俾利協助比賽活動辦理。

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)假登記，課務排代，**若逢假日則核實補休**(課務自理)。

## 捌、獎勵：

一. 承辦學校有功人員(含校長)：依「公立高級中等以下學校校長成績考核辦法」、「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」辦理敘獎，並依據「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」附表第 13 項第(四)款第 2 目

承辦單位績效優良者，工作人員嘉獎一次以七人為限，含主辦一人嘉獎二次。

二. 指導教師:依據「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」辦理敘獎，「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」附表第 13 項第(四)款第一目參加或指導各組各項第一名者，有功人員三人嘉獎二次，第二、第三名者，有功人員三人嘉獎一次。

玖、經費：

由新北市政府教育局相關經費項下支應。

壹拾、本計畫經新北市政府教育局核定後實施，修正時亦同。

附件 1

<p align="center"><b>新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球</b></p> <p align="center"><b>「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽報名表(高中職組)</b></p>														
校名						隊名								
指導 教師	職稱：			聯 絡 方 式	地址：									
					辦公電話：          分機									
	姓名：				手機：									
					E-mail：									
序 號	姓名	性別	出生日期	證件照	身分證字號									
1			年   月   日											
2			年   月   日											
3			年   月   日											

實習主任：

校長：

附件 2

新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球

「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽報名表(國中組)

校名				隊名													
指導 教師	職稱：			聯 絡 方 式	地址：												
					辦公電話：          分機												
	姓名：				手機：												
					E-mail：												
序 號	姓名	性別	出生日期	大頭照	身分證字號												
1			年   月   日														
2			年   月   日														
3			年   月   日														

輔導主任：

校長：

新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球

「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽作品說明

(高中職組)

- 一、 隊名：
- 二、 在地食材選用理念：(300 字以內)
- 三、 菜單設計(含菜餚名稱、選用食材、設計理念/特色說明、呈現樣式  
(圖說或照片皆可)、預估費用、其他等……)
- 四、 其他



新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球

「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽作品說明

(國中組)

- 一、 隊名：
- 二、 在地食材選用理念：(100 字以內)
- 三、 菜單設計(含菜餚名稱、選用食材、設計理念/特色說明、呈現樣式  
(圖說或照片皆可)、預估費用、其他等……)
- 四、 其他

附件 5

**新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球**  
**「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽決賽**  
**評審個人評分表(高中職組)**

監評編號：

序號	1	2	3	4	5
評分項目					
口味 (40%)					
創意 (20%)					
整體感(10%)					
營養(10%)					
衛生 (10%)					
菜卡設計(5%)					
賽後場地整潔 (5%)					
總分					

監評簽名：\_\_\_\_\_

附件 6

**新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球**  
**「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽決賽**  
**評審個人評分表(國中組)**

監評編號：

序號	1	2	3	4	5	6	7	8
評分項目								
口味 (40%)								
創意 (20%)								
整體感(10%)								
營養(10%)								
衛生 (10%)								
菜卡設計(5%)								
賽後場地整潔 (5%)								
總分								

監評簽名：\_\_\_\_\_

附件 7

**新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球**  
**「在地飲食，創意菜單」設計料理競賽決賽**  
**評審總表(高中職組)**

監評編號:

序號					
評分項目	1	2	3	4	5
監評一					
監評二					
監評三					
小計					
平均					
名次					

監評簽名:\_\_\_\_\_

附件 8

**新北市 105 年度食農新生活-低碳好生態・健康護地球  
「在地飲食，創意菜單」段設計料理競賽決賽  
評審總表(國中組)**

監評編號：

序號								
評分項目	1	2	3	4	5	6	7	8
監評一								
監評二								
監評三								
小計								
平均								
名次								

監評簽名：\_\_\_\_\_