



年年午海味

2026 年第九屆臺灣學校午餐大賽

報名表

202512 月版

報名表填寫注意事項，請務必仔細閱讀，以利審查

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，文字採用微軟正黑體、12 級字、行距選擇「最小行高，0 點」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，請依規定字數填寫，字數請勿超出該頁表格內容之範圍。
4. 「供餐型態」請參閱以下說明進行勾選：
 - 公辦公營：學校自設廚房，由學校自聘廚工、自行採購之方式供餐。
 - 公辦民營：由學校提供廚房，委由團膳公司進駐之方式供餐。
 - 民辦民營：藉由發包採購，由得標團膳公司進行供餐；以「團膳公司名稱」報名皆屬於此範疇。
5. 參賽作品須依據學校衛生法第 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。
6. 食材與調味料須精準列出「品項」與「份量」，並完整標示食材名稱，例如：使用油品，須寫是沙拉油或麻油；使用豆腐，須寫是嫩豆腐或傳統豆腐；使用甜椒，須寫是黃甜椒或紅甜椒；使用醋，須寫是烏醋或白醋；使用麵粉，須寫是低筋麵粉或中筋麵粉。
7. 如使用加工品，須完整標示該加工品之「廠牌」及「品名」，例如：小磨坊匈牙利紅椒粉。

8. 參賽作品之每道菜色須正確且完整標示過敏原，例如：

- 五穀米：(H)含麩質穀物及其製品
- 麻油：(G)芝麻及其製品
- 醬油：(I)大豆及其製品
- 沙茶醬：(A)甲殼類及其製品、(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、(J)魚類及其製品

過敏原請依衛生福利部 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。

9. 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)。

10. 填寫完畢後，請務必再次確認所有項目均已填答。沒有的欄位請填寫「無」，以利主辦單位辨識報名表內容是否有缺漏。

11. 繳交報名表時，請同時提供 WORD 與 PDF 兩種格式的檔案。

12. 如有任何問題，請洽詢主辦單位 (電話：02-6636-5870；Email：taiwanslc@foodiedu.org)。

| 報名隊伍資料表_1/2 | | | | | |
|----------------------|--|------|-----------|--|--|
| 報名編號 | (主辦單位填寫，報名者不用填) | | 報名組別 | <input type="checkbox"/> 競賽組 (學校/團膳營養師及學校午餐從業人員，各一人) <input type="checkbox"/> 發表組 (學校午餐從業人員二人) | |
| 單位名稱 | (請填寫全銜單位名稱) | | 電子信箱 | (請留下常用的信箱，並務必填寫正確，以確保收得到信！) | |
| 所屬縣市 | | 單位電話 | | 行動電話 | |
| 供餐型態 | <input type="checkbox"/> 公辦公營 <input type="checkbox"/> 公辦民營 (廠商：_____) <input type="checkbox"/> 民辦民營 (可以複製 ■ 來填寫) | | | | |
| 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 (擇一勾選，並填寫證號) | <input type="checkbox"/> 公職營養師 <input type="checkbox"/> 團膳營養師 ※證書字號： | | | <input type="checkbox"/> 公職營養師 <input type="checkbox"/> 團膳營養師 ※證書字號： | |
| | <input type="checkbox"/> 學校廚師 <input type="checkbox"/> 團膳廚師 ※級別與證號： | | | <input type="checkbox"/> 學校廚師 <input type="checkbox"/> 團膳廚師 ※級別與證號： | |
| | <input type="checkbox"/> 午餐秘書 <input type="checkbox"/> 專案經理人 <input type="checkbox"/> 衛管人員 <input type="checkbox"/> 其他：_____ | | | <input type="checkbox"/> 午餐秘書 <input type="checkbox"/> 專案經理人 <input type="checkbox"/> 衛管人員 <input type="checkbox"/> 其他：_____ | |
| 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)

※ 提醒：若您是代表供餐學校出賽的團膳業者，請填寫學校簡介，並於報名前徵詢學校的出賽同意。

參賽作品
設計理念
(500 字
以內，須
說明作品
與賽事主
題的關
聯)

※ 提醒：請勿露出任何與參賽選手姓名、學校名稱或團膳公司名稱相同之字眼，如：小明廚師、大享國小、大享食品有限公司，以維持評選公正性。

| 參賽作品說明總表_1/1 | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------------|--|---------------|--|-----------------------|------------------------|---|
| 報名編號 | (主辦單位填寫，報名者不用填) | | 報名組別 | <input type="checkbox"/> 競賽組 (學校/團膳營養師及學校午餐從業人員，各一人) <input type="checkbox"/> 發表組 (學校午餐從業人員二人) (可以複製 ■ 來填寫) | | | |
| 單位名稱 | (請填寫全銜單位名稱) | | 供應對象 (請擇一) | <input type="checkbox"/> 國小四至六年級 <input type="checkbox"/> 國中生 <input type="checkbox"/> 高中(職)生 | 作品成本(元) | (請加總菜單內容之所有成本，務必計算正確！) | |
| 請填寫作品符合的永續發展目標項目 | | (最多填寫3項，請參照右側QRcode文章內的「中文翻譯」填寫，如：SDG2 消除飢餓) | | | | | 認識永續發展目標  |
| 作品內容 (依作品設計狀況填寫，若無，則填寫「無」) | | 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 | | 全穀雜糧類 | | 份 | 熱量 | | Kcal |
| 主菜 | | 豆魚蛋肉類 | | 份 | 碳水化合物 | | g |
| 副菜一 | | 蔬菜類 | | 份 | 蛋白質 | | g |
| 副菜二 | | 水果類 | | 份 | 脂肪 | | g |
| 湯品 | | 乳品類 | | 份 | 鈉 | | mg |
| 其他 (水果、甜點、飲料) | (如同時有水果、飲料，請都填寫在這個欄位) | 油脂與堅果種子類 | | 份 | 鈣 | | mg |
| | | | | | 精緻糖 | (精緻糖的熱量不得超過本餐總熱量10%) | g |

| 參賽作品說明_1/6 | | | | | |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| 主食 | 簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。 如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭) | 材料 (詳細填寫所有使用食材 與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵 粉或中筋麵粉等) | 一人份可食重量 (g) (調味料必須定量， 建議勿寫適量或少許) | 成本計算 (元) (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位) | 過敏原 |
| (請在此格填 寫菜色名稱) | 1. | | | | 填寫範例： (C)花生及其製品 若無過敏 原，請填寫 「無」 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計成本 | | | | | |

參賽作品說明_2/6

| 主菜 | 簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。 如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭) | 材料 (詳細填寫所有使用食材 與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵 粉或中筋麵粉等) | 一人份可食重量 (g) (調味料必須定量， 建議勿寫適量或少許) | 成本計算 (元) (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位) | 過敏原 |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| (請在此格填 寫菜色名稱) | 1. | | | | 填寫範例： (C)花生及其製品 若無過敏 原，請填寫 「無」 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計成本 | | | | | |

參賽作品說明_3/6

| 副菜一 | 簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。 如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭) | 材料 (詳細填寫所有使用食材 與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵 粉或中筋麵粉等) | 一人份可食重量 (g) (調味料必須定量， 建議勿寫適量或少許) | 成本計算 (元) (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位) | 過敏原 |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| (請在此格填 寫菜色名稱) | 1. | | | | 填寫範例： (C)花生及其製品 若無過敏 原，請填寫 「無」 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計成本 | | | | | |

參賽作品說明_4/6

| 副菜二 | 簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。 如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭) | 材料 (詳細填寫所有使用食材 與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵 粉或中筋麵粉等) | 一人份可食重量 (g) (調味料必須定量， 建議勿寫適量或少許) | 成本計算 (元) (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位) | 過敏原 |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| (請在此格填 寫菜色名稱) | 1. | | | | 填寫範例： (C)花生及其製品 若無過敏 原，請填寫 「無」 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計成本 | | | | | |

參賽作品說明_5/6

| 湯品 | 簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。 如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭) | 材料 (詳細填寫所有使用食材 與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵 粉或中筋麵粉等) | 一人份可食重量 (g) (調味料必須定量， 建議勿寫適量或少許) | 成本計算 (元) (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位) | 過敏原 |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| (請在此格填 寫菜色名稱) | 1. | | | | 填寫範例： (C)花生及其製品 若無過敏 原，請填寫 「無」 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計成本 | | | | | |

參賽作品說明_6/6

| 其他 | 簡述作法 (所提及的食材及調味料，請與右方的「材料」一致。 如：在材料中寫到蒜頭，簡述作法中也要寫到蒜頭) | 材料 (詳細填寫所有使用食材 與調味料的正確名稱 如：麵粉，請填寫低筋麵 粉或中筋麵粉等) | 一人份可食重量 (g) (調味料必須定量， 建議勿寫適量或少許) | 成本計算 (元) (詳列各項食材單 價，最多計算至小 數點後第二位) | 過敏原 |
|--------------------|---|---|--|---|--|
| (請在此格填 寫菜色名稱) | 1. | | | | 填寫範例： (C)花生及其製品 若無過敏原，請填寫「無」 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 合計成本 | | | | | |

參賽作品照片_1/1

參賽作品照片 (請將「一人份」完整餐點拍攝 1 張照片，圖片大小勿超過此頁面)

| 參賽作品供應證明_1/3 | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 主食 | 主菜 |
| (請務必填寫與前述參賽作品之「相同菜色名稱」) | (請務必填寫與前述參賽作品之「相同菜色名稱」) |
| 曾供應日期 | 曾供應日期 |
| (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期) | (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期) |
| _____年_____月_____日 | _____年_____月_____日 |
| 校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面) | 校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面) |
| <p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p> | <p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p> |

| 參賽作品供應證明_2/3 | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 副菜一 | 副菜二 |
| (請務必填寫與前述參賽作品之「相同菜色名稱」) | (請務必填寫與前述參賽作品之「相同菜色名稱」) |
| 曾供應日期 | 曾供應日期 |
| (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期) | (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期) |
| _____年_____月_____日 | _____年_____月_____日 |
| 校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面) | 校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面) |
| <div>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</div> | <div>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</div> |

| 參賽作品供應證明_3/3 | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 湯品 | 其他 |
| (請務必填寫與前述參賽作品之「相同菜色名稱」) | (請務必填寫與前述參賽作品之「相同菜色名稱」) |
| 曾供應日期 | 曾供應日期 |
| (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期) | (若為新創菜色，請填寫本學年預計供應之日期) |
| _____年_____月_____日 | _____年_____月_____日 |
| 校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面) | 校園食材登錄平臺截圖 (圖片大小勿超過此頁面) |
| <p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p> | <p>※若為新創菜色，則在此填寫「新創菜色」。</p> |

填答完成！感謝您參與 2026 年第九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！