

114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽--

~珍惜食物 從我做起！~

【活動簡章】

壹、辦理目的

透過惜食料理食譜／惜食教案（下稱食譜、教案）甄選活動，鼓勵在地餐飲相關產業廚師、學生、教師、從業人員、對料理或惜食文化推廣感興趣的人及環境教育人員，可透過惜食料理食譜創造在地惜食好味道，亦可透過惜食教案將惜食理念推廣給更多社會大眾，一同開創料理的「新食代」。

貳、辦理單位

- 一、 指導單位：環境部
- 二、 主辦單位：新竹縣政府環境環保局
- 三、 承辦單位：國際環境科技有限公司

參、甄選組別

- 一、 惜食料理食譜組
- 二、 惜食創意教案組

肆、參加對象及組隊方式

- 一、 惜食料理食譜組
歡迎喜愛動手做料理並對惜食理念推廣感興趣之民眾參與，
限個人報名參加。
- 二、 惜食創意教案組
歡迎對惜食理念、教案設計規劃、教學展演有興趣之民眾，
不限個人或團隊（成員至多 3 名）報名參加。

伍、惜食料理食譜組競賽說明

一、賽程階段

(一) 第一階段：地方初賽

1. 參賽資格

凡對惜食料理及理念推廣有興趣之民眾，皆可參加本縣初賽。依照環境部公告之全國賽規定，報名本縣初賽之參賽者，應不得重複報名其他縣市初賽。

2. 報名方式及時間

採個別報名，可自行至活動網頁（網址：www.cherishfood.com.tw）進行報名，最遲需於 114 年 5 月 23 日（星期五）完成線上報名程序。

3. 競賽時間及地點

114 年 6 月 28 日（星期六）假新竹縣東泰高級中學（新竹縣竹東鎮東峰路 343 號）舉辦。

(二) 第二階段：分區決賽

1. 參賽資格

由獲得本縣初賽之**最優勝選手 1 名**，優先代表本縣參加分區決賽。

2. 資料提交

代表本縣參加分區決賽者，請最遲於 7 月 25 日（星期五）下午 4 時前，以 E-mail 方式提供報名應備文件，相關文件由初賽辦理單位初賽後提供。

3. 競賽分組

新竹縣競賽分區為「中區」，競賽縣市包含：新竹縣、新竹市、苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣。

4. 競賽時間及地點

114 年 8 月 23 日（星期六）假苗栗縣君毅高級中學（苗栗縣竹南鎮公義路 245 號）舉辦。

(三) 第三階段：全國總決賽

1. 參賽資格

各分區決賽將選出金獎、銀獎及銅獎各 1 名。由獲「金獎」及「銀獎」之選手，優先代表參加全國總決賽。

2. 資料提交

代表分區參加全國總決賽者，請最遲於 9 月 10 日（星期三）下午 4 時前，以 E-mail 方式提供報名應備文件，相關文件由初賽辦理單位分區決賽後提供。

3. 競賽時間及地點

114 年 9 月 27 日（星期六）假臺南市崑山科技大學（台南市永康區崑大路 195 號）舉辦。

二、 甄選方式及標準

(一) 縣內初賽初審

初審徵件：填寫報名表，食譜內容須包含大會指定食材至少兩種，並完成網站報名程序。初審由評選委員進行書面審查，選出 14 組進入決賽。於 114 年 6 月 6 日(星期五)於本縣環境保護局官網（www.hcepb.gov.tw）及新竹縣政府環境保護局 Facebook 粉絲專頁公布進入決賽名單。

(二) 縣內初賽決賽

1. 主題：人人都可以是首惜廚師-家中可以輕鬆上菜的好料理

2. 料理精神：吃全食（零廚餘）、吃格外、食當季、吃在地（低碳排料理）等惜食概念為發想，由參賽者規劃設計並烹煮 2 道惜食且美味的料理。

3. 食材及廚具：

- (1) 參賽者參加初賽時，將統一使用由主辦單位於賽事現場提供之主要食材、選配食材、佐料/調味料、料理廚具、設備（如：電鍋、果汁機、烤箱、蒸籠）及相關擺盤器皿等。參賽者僅能自行攜帶慣用之廚刀入場，在相同有

限的條件下進行料理比賽。

- (2) 為倡議惜食及永續理念，本活動使用之所有食材，皆優先挑選臺灣在地、具有產銷履歷、符合動物福利、友善環境生產之產品。

4. 評比方式

- (1) 活動當日將會由參賽者抽籤，決定參賽序號，並依序使用對應序號之廚臺。
- (2) 以現場烹調方式進行，由評審委員進行現場評分。
- (3) 需烹調 2 道主餐料理（每盤份量：可供 4 人份用餐），每道菜 2 盤，共 4 盤（1 盤供評審委員試吃審查用，另 1 盤為採訪及拍照用）。
- (4) 料理及擺盤時間以 90 分鐘為限，時間結束參賽者應立即停止。其中料理擺盤所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品；如未遵守時間及擺盤規範，將由承辦單位予以註記納入委員評審考量。
- (5) 參賽選手完成料理擺盤後，將由工作人員協助移至評審小組試吃區及展示區。參賽者若提前完成，可主動舉手告知，即可提前送交評審小組試吃並同時進行說菜（原則以 5 分鐘為限），後續再由評審委員進行提問及互動交流。若有多組同時完成，則依參賽序號作為審查順序。
- (6) 參賽者請穿著廚師服或著圍裙、網帽及防滑鞋為宜，並請佩戴口罩。（口罩及網帽，將由主辦單位提供）
- (7) 由主辦單位邀集專家學者或實務工作者組成評審小組，於比賽現場進行試吃、聆聽說菜及互動交流，依評分項目及標準進行評分。

5. 評分項目

評分項目	配分	評分標準
「全食物」利用	30%	主食材使用比重、充分使用各項食材。
食譜設計與說菜	20%	作品設計構思與惜食理念之呈現型態，食譜設計上可供大眾學習應用之程度。
菜餚美味程度	20%	比賽成品在食用後呈現之風味與平衡。
創意及創新	20%	菜餚設計、材料搭配創新性。
材料準備及衛生	10%	料理人基本素養，包含工作區域與食材處理之清潔。
加分項	-	食材使用前、後秤重計算「食材使用率」，由最終食材使用率最高之 1-3 名，分別於本項目給予加分（第 1-3 名分別加 2、1、0.5 分），如食材使用率（計算至小數點後 2 位）相同，加分以 3 名為原則。

(1) 為倡議「吃多少，煮多少」，本次加分項係採計「食材使用率」。競賽前承辦單位將針對各參賽者使用之所有食材進行秤重。

(2) 鹽類、糖類、味精類、酒類相關、發酵醬油類與調味粉類之調味料不納入秤重範圍；單一植物或真菌成分及動物來源調味料納入秤重範圍，如：蔥、薑、蒜、辣椒、芹菜、薄荷、紫蘇、芝麻等，料理完亦將針對剩餘食材進行秤重，計算食材使用率（已入菜之食材不納入剩餘食材秤重）。

陸、惜食創意教案組競賽說明

一、賽程階段

(一) 第一階段：地方初賽

1. 參賽資格

凡對惜食理念、教案設計規劃、教學展演有興趣之民眾，不限個人或團隊（團隊至多 3 名），皆可參加本縣初賽。依照環境部公告之全國賽規定，報名本縣初賽之參賽者，應不得重複報名其他縣市初賽。

2. 報名方式及時間

採個別報名（團隊參賽請以 1 人為代表報名，勿多人同時報名），可自行至活動網頁（網址：www.cherishfood.com.tw）進行報名，最遲需於 114 年 5 月 23 日（星期五）完成線上報名程序。

3. 競賽時間及地點

114 年 6 月 28 日（星期六）假新竹縣東泰高級中學（新竹縣竹東鎮東峰路 343 號）舉辦。

(二) 第二階段：全國總評比

1. 參賽資格

由獲得本縣初賽之**最優勝組別**（個人或團隊），優先代表本縣參加分區決賽。

2. 資料提交

代表本縣參加分區決賽者，請最遲於 7 月 25 日（星期五）下午 4 時前，以 E-mail 方式提供報名應備文件，相關文件由初賽辦理單位初賽後提供。

3. 競賽時間及地點

114 年 8 月 16 日（星期六）假環境部（臺北市中正區中華路 1 段 83 號）舉辦。

二、 甄選方式及標準

(一) 縣內初賽初審

初審徵件：填寫報名表，並完成網站報名程序。由評選委員進行書面審查，選出 6 組進入決賽，於 114 年 6 月 6 日（星期五）於本縣環境保護局官網（www.hcepb.gov.tw）及新竹縣政府環境保護局 Facebook 粉絲專頁公布進入決賽名單。

(二) 縣內初賽決賽

1. 教案主題

以 10 項惜食行動「主動說、可以選、可打包、吃格外、吃全食、吃在地、惜食材、愛地球、愛分享、愛推廣」，規劃設計 2 至 4 節課之教學內容。國小階段每節課 4 分鐘，中學階段每節課 50 分鐘。

惜食創意教案甄選主題		
行動	概念內容說明	附註
主動說	鼓勵主動說明餐點/食品內容或主動詢問餐點內容，不吃的食物可事先表明。	可混和多個主題進行教案設計
可以選	鼓勵「吃多少，點/買多少」，主動說出份量大小的需求，並可依喜好減少特殊食材。	
可打包	鼓勵打包吃不完的食物，並妥善存放、盡快食用。	
吃格外	不排斥格外品（如：醜蔬果）和即期品；如為即食需求，鼓勵可優先選擇即期品。	
吃全食	煮飯時，鼓勵將整個食材（如果皆可食）全部入菜食用，來一頓零廚餘的料理。	
吃在地	自煮時鼓勵優先購買在地食材；外食時鼓勵優先選擇惜食推廣種子店家、綠色餐廳。	
惜食材	✓ 鼓勵每天至少 1 餐，把點的食物全部吃完。 ✓ 鼓勵善用食材不浪費（如：骨頭熬湯、果皮堆肥）。	
愛地球	✓ 鼓勵一週一蔬食日，並且做好廚餘分類。 ✓ 鼓勵自備環保杯、餐具、購物袋。	
愛分享	鼓勵可將吃不完的食材/食物，趁新鮮與親友分享或捐贈給食物銀行/剩食再利用組織。	
愛推廣	鼓勵可適時與親友分享惜食理念。	

2. 參賽者需準備 12 分鐘以內之教案展演，涵括教學情境（主題、對象、教學目標）、教學活動說明及試教，可自行準備教具或教材。結束展演後，將由評審小組進行提問及互動交流。
3. 評比展演順序，將現場抽籤決定。
4. 由主辦單位邀集專家學者或實務工作者組成評審小組，召開教案展演評比會議，依評分項目及標準進行評分。

5. 評分項目

評分項目	配分	評分標準
主題明確與創新	20%	主題符合惜食理念與行動，並能有效提升學習者惜食素養。
內容正確與豐富	35%	1. 學習目標與教學方法具體，並切合教學對象。 2. 教學架構具備邏輯連貫性；教學後的學習成果及評估能符合教學目標。 3. 教學活動之知識、技能內容正確，教案設計內容豐富且具創意性、獨特性，能啟發學習者思考與視野。
規劃適切與可行性	25%	1. 依教學內容需要準備教材教具，且展演得宜、具體可行。 2. 教學活動可行性高且易推廣。
教學展演	20%	能掌握基本教學要領，清楚表達且能吸引學習者注意力。

6. 依各評審委員評定之總分，轉換成序位，依序位法排序。加總每位委員序位後，以序位和（由低至高）排序名次。如有序位和相同者，則以「內容正確與豐富」得分高者排序在前；如仍相同時，再以「規劃適切與可行性」得分高者排序在前；如仍相同時，再以獲得「序位 1」多者排序在前。

柒、獎項與獎勵

由初賽決審參賽選手中，評選前四名頒發獎狀及獎品

組別	獎項名稱	獎勵說明
惜食料理食譜組	第一名	8,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
	第二名	6,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
	第三名	4,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
	第四名	2,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
惜食創意教案組	第一名	8,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
	第二名	6,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
	第三名	4,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份
	第四名	2,000 元禮券或等值獎品、獎狀一份

捌、活動注意事項

- 一、若參賽者未滿 18 歲，需填妥法定代理人同意書（詳簡章附件 4），始得參與本活動並領取獎項。
- 二、為維持活動甄選之公平性，不符合本簡章之各項規定者，不予受理、不予評選。亦得取消已獲獎者之名次，並追回各項獎勵。
- 三、所有參賽者應保證其報名資料內容均為真實正確，作品（食譜或教案）未侵害或抄襲他人著作、未經刊登、非授權自其他人或單位之原創作品，且未於其他活動重覆參選而得獎。若作品內容涉及侵權事宜、資料填寫不實等情形，經查證屬實，除取消獲獎資格、追回獎勵外，參賽者須自負各項法律責任，與辦理單位無關；若造成辦理單位之損害，參賽者另應負損害賠償責任。
- 四、報名參加本活動者，即同意無條件將活動內所產出之作品（食譜或教案）無償授權予新竹縣政府環境保護局，得將作品複製、重製、數位化等方式進行教育推廣、發表、展示、出版、上網公開或其他非營利目的使用。新竹縣政府環境保護局得以創用 CC（Creative Commons）「姓名標示-非商業性（4.0 版）」標示授權。

- 五、所有參賽作品及相關資料恕不退件，主辦單位留存備查 1 年後得進行資料封存或銷毀。
- 六、參賽者於分區決賽 / 全國總決賽 / 全國總評比當天須出示有貼照片之身分證明文件供辦理單位查驗，若有冒名頂替等未依規定辦理者，一律取消參賽資格。除因突發或不可抗力因素外，不可臨時替換參賽者。
- 七、辦理單位遵守個人資料保護法規定，保障參賽者個人資料安全之責任，在符合蒐集之特定目的下處理及利用個人資料。另辦理單位將對本活動各項過程進行錄影，參賽者同意主辦單位得對參賽者及其作品進行拍照、錄影。
- 八、辦理單位將依中華民國稅法規定，由辦理單位開立年度扣繳憑單予得獎者，並代扣應繳稅額後給付。獲獎作品如為共同創作者，應由共同得獎者自行決定獎勵分配。
- 九、凡參加報名者，視同已閱讀並完全同意遵守本活動之各項規定及內容。
- 十、如有未盡善之處，主辦單位保留最終修訂及解釋之權利。

玖、聯絡資訊

- 一、國際環境科技有限公司（活動主要聯繫窗口）
邱小姐 03-5589632 / 03-5583565
- 二、新竹縣政府環境保護局
謝小姐 03-5519345 分機 5108

【114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽】

料理食譜組—初賽賽食譜表

設計者姓名			代表縣（市）	
自我介紹 (100 字內)				
料理名稱 (不限道數)				
設計理念 (300 字內)				
食用人數 (建議份量)				
主題概念 (可複選)	☐ 吃全食（零廚餘） ☐ 吃格外 ☐ 食當季 ☐ 吃在地（低碳排）			
食材表 (僅能使用公布之食材，本表不敷使用可自行增列)	名稱		數量/重量(g)	備註說明
調味料 (僅能使用公布之調味料，本表不敷使用可自行增列)	名稱		數量/重量(g)	備註說明
烹飪步驟 (本表不敷使用可自行增列)	步驟		內容說明	照片
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
料理重點 小撇步				

【114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽】

創意教案組—初賽教案教學表

設計者姓名 (至多 3 名)		代表縣 (市)	
教案名稱			
設計理念	(300 字內)		
教學目標			
教學時間			
教學對象			
主題概念 (可複選)	☐ 主動說 ☐ 可以選 ☐ 可打包 ☐ 吃格外 ☐ 吃全食 ☐ 吃在地 ☐ 惜食材 ☐ 愛地球 ☐ 愛分享 ☐ 愛推廣		
教學流程 (請規劃設計 2 至 4 節課之教學內容，自行依需求增列表格列數)			
學習活動		時間	教學資源
引起 動機			
發展 活動			
綜合 活動			
學習成效評估			
附件資料			
1. 學習單 1 份 2. 教學簡報 1 份 3. 評量工具 1 份 4. 參考資料等 (僅為範例，參賽者得自由調整)			

表格若不敷使用，請自行增刪，總頁數請於 20 頁以內。

【114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽】

料理食譜組—初賽食譜授權書

創意教案組—初賽教案授權書

組別	☐ 料理食譜組 (☐ 分區決賽 ☐ 全國總決賽) ☐ 創意教案組		
作品 名稱			
授權 人	1.	2.	3.
被授 權人	新竹縣政府環境保護局		
說明	本參賽人員（團隊）參加新竹縣政府環境保護局舉辦之「114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽」，就該作品保證及授權如下： 1. 本參選人員（團隊）保證報名資料均為真實正確，作品（食譜或教案）未侵害或抄襲他人著作、未經刊登、非授權自其他人或單位之原創作品，且未於其他活動重覆參選而得獎。若作品內容涉及侵權事宜、資料填寫不實等情形，經查證屬實，除取消獲獎資格、追回獎勵外，參賽者須自負各項法律責任，與辦理單位無關；若造成辦理單位之損害，參賽者另應負損害賠償責任。 2. 本參選人員（團隊）同意無條件將活動內所產出之作品（食譜或教案）無償授權予新竹縣政府環境保護局，得將作品複製、重製、數位化等方式進行教育推廣、發表、展示、出版、上網公開或其他非營利目的使用。新竹縣政府環境保護局得以創用 CC(Creative Commons)「姓名標示-非商業性 (4.0 版)」標示授權。 3. 本授權為非專屬授權，授權人對授權著作仍擁有著作權。		
備註	1. 請以標楷體填寫。 2. 作品若為 2 人以上之共同著作，全體人員皆須簽署，否則本同意書視同無效，並取消甄選資格。		
此致 新竹縣政府環境保護局 立授權書人（全體人員簽章）： 中華民國 114 年 月 日			

未成年人參加【114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽】 法定代理人同意書

您好：

為了保障貴子弟的權益，請務必詳細的閱讀本同意書之各項內容。

1. 主辦單位新竹縣政府環境保護局委託本單位國際環境科技有限公司（以下稱本單位）辦理「114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽」，因活動相關業務之需求，取得您自由提供的貴子弟個人資料，在個人資料保護法及相關法令之規定下，本單位將依法處理利用貴子弟的個人資料。
2. 您所提供以下的個人資料：姓名及聯絡方式（包括但不限於電話號碼或聯絡地址）或其他得以直接或間接識別貴子弟個人之資料皆受本單位保全維護，並僅限於公務使用。
3. 您同意本單位以您所提供的個人資料確認貴子弟的身分，並與您進行聯絡、提供您 本活動之相關資訊。
4. 您所提供之個人資料，若經檢舉或經本單位發現不足以確認貴子弟的身分真實性或其他個人資料冒用、盜用、資料不實等情形，本單位有權終止貴子弟參與本活動之相關權利。
5. 個人資料蒐集之特定目的消失或期限屆滿時，本單位將主動或依當事人之請求，刪除、停止處理或利用該個人資料。但因執行職務或業務所必須或經當事人書面同意者，不在此限。
6. 您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本單位蒐集、處理及利用您提供的個人資料之效果。

※簽署即視為您已詳閱並了解本同意書的內容，且同意貴子弟參加本單位辦理之「114 年新竹縣首惜廚師料理甄選地方初賽」並遵守所有事項，謝謝。

參賽者姓名：

法定代理人(監護人) 簽章：

身分證字號：

聯絡電話：

中華民國 114 年 月 日