

# 112 年臺北市「首惜」廚師爭霸戰

## 一、活動目的

食物浪費會造成地球資源的浪費，若從源頭減少食物資源浪費，讓原本可能被丟棄的食材可以成為其他人的救命糧食，這也是一種惜福的行為。從挑選食材開始，除了要健康還能環境友善，食材的包裝、運輸途徑、季節性及善用即期品都能列入考量的依據。食材的處理，如何兼具色香味也是烹飪者發會創意的好時機，食材的營養特色、可食用的範圍及烹煮的方式等皆為不能忽視的重要條件。邀請民眾發揮創意，讓惜食從生活中的每道料理開始。

透過惜食料理食譜暨教案甄選活動，鼓勵餐飲相關產業廚師、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，以惜食料理食譜創造在地惜食好味道，並以惜食教案創造惜食文化的新食代。

## 二、辦理單位：

- (一)指導單位：行政院環境保護署
- (二)主辦單位：臺北市政府環境保護局
- (三)承辦單位：亞太環境科技股份有限公司

## 三、甄選組別：

- (一)惜食料理食譜組。
- (二)惜食教案組。

## 四、參加對象及組隊方式

- (一)參加對象：凡餐飲相關產業廚師、教師、學生、從業人員、對料理或惜食理念推廣感興趣的人及環境教育人員皆可參加。
- (二)組隊方式：
  - 1. 惜食料理食譜組：限個人報名參加。
  - 2. 惜食教案組：不限個人或團隊報名參加，若以團隊參賽，成員至多 3 名，惟報名時請以 1 人為代表人報名，勿多人同時報名。

## 五、報名方式：

- (一)報名時間：各組參賽選手採個別報名，112 年 3 月 24 日開放報名，並於 112 年 6 月 15 日（星期四）中午 12 時 0 分前，至環保署網站

活動網站 <https://www.cherish-food.com.tw/> (24 日開放) 臺北市環保局專區，上傳報名資料即完成報名程序。

(二)報名區域：參賽選手可依就讀學校所在縣(市)、戶籍地、居住地任職所在地為主，且各參賽選手僅能選擇一縣(市)報名，如有冒名、重複報名或未依前述規定辦理者，一律取消參賽資格。

六、報名時間：自 112 年 3 月 24 日(五)起至 112 年 6 月 15 日(四)中午 12 時 00 分止。以檔案上傳時間為憑，逾期不予受理。

七、競賽時間及地點：

(一) 惜食料理食譜組：

1. 初審：由評選委員書審 12 組入圍，並於 7 月 7 日(五)於臺北市環保局網站及「臺北市無圍牆環境教育博物館網站」公佈複審名單 (<https://eemuseum.gov.taipei/>)。
2. 複審：112 年 7 月 22 日(六)下午於喬治高級工商職業學校第二校區－餐飲實務教室辦理。(地址：臺北市信義區基隆路二段 155 號)。

(二) 惜食教案組：

1. 初審：由評選委員書審選出 6 組進入複審，另於 7 月 7 日(五)於臺北市環保局網站及「臺北市無圍牆環境教育博物館網站」公佈複審名單 (<https://eemuseum.gov.taipei/>)。
2. 複審：112 年 7 月 22 日(六)上午於喬治高級工商職業學校第二校區－餐飲實務教室辦理。(地址：臺北市信義區基隆路二段 155 號)。

(三) 綜上，相關細則(如複審時間、活動地點及料理器具等)將於 7 月 7 日(五)於臺北市環保局網站及「臺北市無圍牆環境教育博物館網站」一併公布。

八、甄選規格：

報名文件均以 A4 平面直開印製、正楷中文書寫。惟附件三、四須列印親簽並掃描上傳，其餘附件不限。各階段若有使用任何圖片、照片、影像、音樂，須取得授權許可，說明如下：

(一) 「惜食料理食譜組」：

1. 初審：

- (1) 以臺灣在地食材為主結合活動 2 種「指定食材」，規劃至少 1 道惜食且美味的食譜(若採全食料理可一併提出多道料理的食

譜)，主辦單位將按參賽者提供的報名文件進行初步書面評審。

- (2) 報名資料：逕上系統填寫報名表，並繳交食譜表(含理念、食材、步驟、照片)、作品授權書及肖像權授權同意書，未成年者尚須交法定代理人同意書。(詳附件，或至<https://reurl.cc/Rv40Wr> 雲端硬碟下載)
- (3) 參賽者報名資料符合甄選相關規定者，始進入初審階段。
- (4) 錄取人數：至多入圍 12 件作品，並另備取 3 件作品。(若報名數小於入圍數，將取消初審機制，視同報名者全數入圍，將直接進入現場烹調複審。)
- (5) 指定食材：甘藍、花椰菜、長豇(菜)豆、胡瓜、胡蘿蔔、茄子、甜椒、結球白菜、碗豆、箭竹筍等 10 種當季食材，須挑選至少 2 種指定食材現場烹煮及全部入菜。

## 2. 複審：

- (1) 參賽者現場烹調，主辦單位將邀集評選委員現場評分，並於複審當日公布成績並進行頒獎。
- (2) 烹調方式：以現場烹調方式進行，由評審小組進行現場評分，並於頒獎典禮現場公布獲獎名單。
- (3) 烹調份量：共需烹調 5 人份料理，並均分為 2 份擺盤(1 份為採訪及拍照用，另 1 份為評審小組審查用)。其中料理擺盤所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品。
- (4) 烹調時間：料理及擺盤時間為 120 分鐘，參賽選手完成料理擺盤後，將由工作人員協助統一移至展示／評審試吃區域。料理及擺盤時間到，參賽者應立即停止，如未停止，將由主辦單位予以註記納入委員評審考量。
- (5) 指定食材：現場由主辦單位準備甘藍、花椰菜、長豇(菜)豆、胡瓜、胡蘿蔔、茄子、甜椒、結球白菜、碗豆、箭竹筍等 10 種當季食材作為複審之「指定食材」，每組參賽者須挑選至少 2 種指定食材現場烹煮及全部入菜(指定食材主辦單位將優先採購格外品，並於複審當日移除無法食用部分，如：蔬果之蒂頭)。
- (6) 服裝規範：請參賽者務必自備並穿著廚師服或著圍裙、網帽及防滑鞋為宜，並請佩戴口罩；另相關手錶、戒指及手環等配件

進入會場時請勿配戴。服儀整潔將納入衛生及料理人基本素養評審。

- (7) 食材及器具／物品：為利活動公平、公正進行，複審所需相關物品、烹飪器具、食材全數由主辦單位提供，相關細則將於複審名單公布一併提供。
- (8) 為倡議「吃多少，煮多少」掌握適量食材之惜食理念，競賽前主辦單位將針對各組使用之食材進行秤重，料理完亦將針對剩餘食材進行秤重，計算出食材使用率後作為額外加分項(已入菜之食材不納入剩餘食材秤重)，惟如現場烹調份量剩餘過多，將由主辦單位予以註記納入委員評審考量。
- (9) 相關食材、電器、用具等將於料理時間開始前由主辦單位、評審委員及參賽者於現場相互進行確認，不符合規定之食材、電器、用具等不得使用並酌情扣分。
- (10) 參賽者需自備環保餐具(容器)，以利將未食用競賽料理打包，落實環保與惜食精神。
- (11) 複審細則將於初審結果公布日 7 月 7 日(五)時一併公布，暫定流程如下表。

料理食譜組「複審」流程表

| 時間          | 活動內容                                 | 備註                                              |
|-------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 13:00~13:15 | 選手報到                                 | 1. 驗證參賽者身份。<br>2. 抽籤決定評選順序。<br>3. 發放指定食材。       |
| 13:15~13:50 | 開場及簡介競賽規則<br>現場檢視食材、電器及用具<br>食材秤重與紀錄 | 1. 介紹評審委員及競賽規則。<br>2. 主辦單位、評審委員及參賽者相互進行確認食材與器具。 |
| 13:50~15:50 | 料理時間                                 | 製作投稿之食譜料理 5 人份並均分成 2 份擺盤                        |
| 15:50~16:00 | 休息/準備說菜                              |                                                 |
| 16:00~16:45 | 解說菜餚、委員試吃                            | 1. 由參賽者依抽籤順序進行 2 分鐘之說明。<br>2. 評審委員聽取各組說明及品嚐菜餚。  |
| 16:45~17:15 | 評審委員講評與評分<br>得獎公告                    | 評審委員現場進行評分，並採序位法方式進行。                           |

|             |            |              |
|-------------|------------|--------------|
| 17:15~17:30 | 頒獎典禮、合照、賦歸 | 前 3 名頒獎、發放餐盒 |
|-------------|------------|--------------|

(二) 「惜食教案組」:

1. 初審：規劃符合惜食主題的教育方案，主辦單位將按參賽者提供的報名資料進行評選。

(1) 報名資料：逕上系統填寫報名表，並繳交教案表(含教學理念、惜食金句、教學對象、教學目標、教學流程、教學評估、照片等)、作品授權書及肖像權授權同意書。未成年者須交法定代理人同意書。(詳附件，或至 <https://reurl.cc/rLxZ6r> 雲端硬碟下載)

(2) 參賽者報名資料符合甄選相關規定者，始進入初審階段。

(3) 錄取人數：至多入圍 6 件作品，並另備取 1 件作品。(若報名組數小於入圍數，將取消初審機制，視同報名者全數入圍，將直接進入現場講解複審。)

2. 複審：參賽者至現場講解教案，主辦單位邀集評選委員現場評分，並於複審當日公布成績並進行頒獎。

(1) 參賽者有【5】分鐘講解時間，內容應包含成員自我介紹、教學對象、教學方法、教學內容或教學重點、學習成效評估及惜食理念、或播放 3 分鐘內教學概念影片及惜食理念。工作人員於第【4】分鐘按鈴一響提示，第【5】分鐘按鈴二響結束講解時間。

(2) 參賽者需根據委員提問，採統問統答方式回答，時間不得超過【5】分鐘(不含委員問答時間)。

(3) 複審當日主辦單位將準備參賽者報名時提供的教案表及相關附件，進入複審之參賽者須於 7 月 17 日(一)前提供複審簡報或教學概念影片，請寄至主辦單位信箱(ghgedu2218@gmail.com)，並於寄送後電洽亞太環境科技(股)公司張小姐(02)2218-9099#205 確認是否送達，檔案相關格式建議如下：

A. 複審簡報：參賽者可用簡報的方式介紹教案，可用 PPT、PDF 的檔案型式。

B. 教學概念影片：參賽者可將設計之教案進行試教，並剪輯為 3 分鐘內教學影音。影片須確實呈現出教案內容及試教情形，

建議包含參賽成員自我介紹、惜食金句、教學精華片段剪輯、學生回饋等。解析度至少 1920\*1090(1090p)以上並以橫式拍攝，以可支援上傳至 YouTube 的檔案格式(含 MOV、MPEG-1、MPEG-2、MPEG4、MP4、MPG、AVI、WMV、MPEGPS、FLV、3GPP、WebM、DNxHR、ProRes、CineForm 及 HEVC(h265))為主。

C. 其他惜食教案相關教學用具與資料。

教案組「複審」流程表

| 時間          | 活動內容        | 備註                                         |
|-------------|-------------|--------------------------------------------|
| 09:00~09:30 | 選手報到        | 1. 驗證參賽者身份<br>2. 抽籤決定評選順序<br>3. 確認參賽者檔案    |
| 09:30~09:45 | 開場及競賽規則簡介   | 介紹主辦單位、評審委員、介紹競賽規則                         |
| 09:45~11:15 | 參賽者說明及委員提問  | 每人 15 分鐘(含參賽者講解 5 分鐘、委員提問 5 分鐘及參賽者回復 5 分鐘) |
| 11:15~11:30 | 評審委員評分與得獎公告 | 評審委員現場進行評分，並採序位法方式進行                       |
| 11:30~12:00 | 頒獎典禮、合照、賦歸  | 頒獎                                         |

## 九、甄選內容：

### (一) 甄選主題

1. 惜食料理食譜組：以吃全食(零廚餘)、吃格外、食當季、吃在地(低碳排料理)等惜食概念，規劃設計至少 1 道惜食且美味的食譜。另為倡議吃在地的惜食理念，本甄選活動參賽者設計使用的所有食材，必須挑選使用臺灣在地食材。

惜食料理食譜甄選主題

| 主題        | 內容說明                                                      | 附註                                                           |
|-----------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 全食物利用     | 採用天然、完整，沒有加工精製過的食材，並將食材完整利用。如：將蔬菜連根帶葉一起料理運用，做到既美味又不浪費的料理。 | 指定食材：甘藍、花椰菜、長豇(菜)豆、胡瓜、胡蘿蔔、茄子、甜椒、結球白菜、碗豆、箭竹筍等 10 種當季食材作為複審之「指 |
| 即期品、格外品料理 | 將即期品或市場規格之外(如太短、太小或奇形怪狀等蔬果)但品質無虞的食材，透過料理方式，成為一道賞心悅目的餐點。   |                                                              |
| 食當季、吃在地   | 採用當季、在地食材，減少冷藏及運輸時                                        |                                                              |

|         |                                               |                                 |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| (低碳排料理) | 產生的碳排放；盡量避免高溫油炸、長時間烘烤、燉煮等烹調方式，以減少能源消耗，既低碳又省錢。 | 定食材」，每組參賽者須挑選至少2種指定食材現場烹煮或全部入菜。 |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------|

2. 惜食教案組：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」，規劃設計至少 4 節（可分堂、分天）之惜食教案，涵蓋主題愈多或愈廣、愈有創意、愈能有效提升惜食理念者為佳。

### 惜食教案－甄選主題

| 主題   | 內容說明                                                                                                     |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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：賣相不佳之蔬果)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  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●鼓勵每天至少1餐，把點的食物全部吃完。</li> <li>●鼓勵善用食材不浪費(如：骨頭熬湯、果皮堆肥)。</li> </ul> |
| 惜愛地球 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●鼓勵一週一蔬食日，並且做好廚餘分類。</li> <li>●鼓勵自備環保杯、餐具、購物袋。</li> </ul>          |
| 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。                                                                                          |

## (二) 評分標準

### 1. 惜食料理食譜組：

#### 初審評分標準

| 評分項目  | 占分比例 | 評分標準                                                              |
|-------|------|-------------------------------------------------------------------|
| 創作理念  | 20%  | 食譜理念、內容及說明步驟等完整程度。                                                |
| 低碳排   | 20%  | 在地、當季食材運用程度。避免選用牛、羊等高碳排食材，肉類食材可選擇魚、家禽、豬肉等較低碳排放之肉品。於製作料理時縮短能源使用時間。 |
| 食材利用度 | 20%  | 運用適當的烹調技術充分使用食材。                                                  |
| 創意度   | 20%  | 菜餚設計(含格外品)、材料搭配創意性                                                |
| 應用性   | 20%  | 照片呈現清晰。食譜實際運用的延展性、複製性。                                            |

#### 複審評分標準

| 評分項目    | 占分比率 | 評分標準                                                                                                                                                    |
|---------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 材料準備及衛生 | 15%  | 料理人基本素養，包含工作區域與食材處理之清潔、食物的切割浪費程度                                                                                                                        |
| 食材利用度   | 30%  | 運用適當的烹調技術充分使用食材。                                                                                                                                        |
| 創意及創新   | 20%  | 菜餚設計、材料搭配的創新性。                                                                                                                                          |
| 菜餚美味程度  | 20%  | 比賽成品在食用後呈現最佳風味及平衡。                                                                                                                                      |
| 設計擺飾與說菜 | 15%  | 作品的設計構思、惜食理念及呈現型態，並考驗廚師理念傳達的口語能力。                                                                                                                       |
| ★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 1-4 名，分別於本項目給予加分（第 1-4 名分別加 2、1.5、1、0.5 分），如食材使用率（計算至小數點後 2 位）相同，加分以 4 名為原則。<br>（由現場工作人員計算，其中有 2 位以上同分者時，以小數點後 3 位以此類推計算。） |

## 2. 惜食教案組：

### 初審評分標準

| 評分項目   | 佔分比例 | 評分標準                                    |
|--------|------|-----------------------------------------|
| 教學對象描述 | 10%  | 分析教學對象特性。                               |
| 主題性    | 30%  | 根據對象的學習需求設計不同主題，惟主題內容需呼應十大惜食行動設計。       |
| 教學結構   | 20%  | 包含引起動機、開發活動、綜合活動三大部分，考驗教學的氣氛引導、互動性與流暢度。 |
| 創意與創新  | 15%  | 教學內容、方式、教材之創意程度。                        |
| 教學評估   | 15%  | 學習成效評估，如學習單、前後測、實作等，需呼應學習目標與主題。         |
| 完整性    | 10%  | 教案內容是否前後呼應、具連貫性及教案的完整度與品質。              |

### 複審評分標準

| 評分項目   | 佔分比例 | 評分標準                                     |
|--------|------|------------------------------------------|
| 表達力    | 30%  | 現場講解時可完整且簡潔扼要的表達惜食教學方案的內容。面對提問應對得宜。      |
| 教學對象描述 | 5%   | 分析教學對象特性。                                |
| 主題性    | 15%  | 根據對象的學習需求設計不同主題，惟主題內容需呼應十大惜食行動設計。        |
| 教學結構   | 15%  | 包含引起動機、開發活動、綜合活動三大部分，考驗教學的氣氛引導、互動性與流暢度。  |
| 創意與創新  | 10%  | 教學內容、方式、教材之創意程度。                         |
| 教學評估   | 10%  | 學習成效評估，如學習單、前後測、實作等，需呼應學習目標與主題。          |
| 完整性    | 5%   | 教案內容是否前後呼應及具連貫性。教案的完整度與品質。               |
| 其他     | 10%  | 包含教案表及教學附件，設計內容與創意。現場說明時間控制得宜、生動有趣、創意表現。 |

## 十、績優獎項及鼓勵

料理食譜組及惜食教案組第一名將於 112 年 9 月 16 日(六)代表臺北市參與全國賽，全國賽地點為新北市醒吾科技大學，如不便參與將由第二名替補，以此類推。主辦單位將擇日輔導臺北市代表參與全國賽，另全國賽行前說明會暫定於 9 月 5 日(二)。

### 惜食料理食譜／惜食教案－獎勵

| 獎 項   | 名 額                    | 獎勵（禮卷或等值獎品） |
|-------|------------------------|-------------|
| 第 一 名 | 1 名                    | 10,000 元、獎狀 |
| 第 二 名 | 1 名                    | 6,000 元、獎狀  |
| 第 三 名 | 1 名                    | 4,000 元、獎狀  |
| 佳作    | 料理食譜組:9 名<br>惜食教案組:3 名 | 精美小禮物、獎狀    |

## 十一、 注意事項：

- (一) 參賽者報名後，即表示同意遵守本活動所有規則、注意事項及內容規範，如有違反前述任一內容主辦單位將取消其得獎資格。
- (二) 各縣（市）參賽者／隊伍，複審當天須出示有貼照片之身分證明文件（身分證、健保卡或護照）供主辦單位驗證與初賽報名人員是否相符，除因突發或不可抗力因素外，不可臨時替換參賽者／隊伍。
- (三) 參賽者保證所有提供之個人資料均為真實且正確，如有不實或不正確之情事，將被取消得獎資格，且如有致生損害於主／委辦單位或其他任何第三人，應負一切民刑事責任。主／委辦單位對於任何不實或不正確之資料不負任何法律責任。
- (四) 參賽者須遵守主辦單位的一切安排。如有違反者，主辦單位有權取消其參賽資格及其所獲獎項。
- (五) 各複審者／隊伍至少須有 1 位參賽選手代表參加頒獎典禮，除特殊原因外，不在頒獎現場的獲獎者／隊伍將以自動放棄獎項處理。
- (六) 依據所得稅法規定，將開立年度扣繳憑單予本活動獎項得獎者，均須依中華民國稅法規定，由主辦單位代扣應繳稅額後給付，得獎者領獎時須檢附身份證正反面影本、護照或居留證影本，以便日後扣繳憑單之寄送作業；如得獎者不接受開立扣繳憑單，或未於規定期限內完成相關手續者，視同放棄得獎權利。
- (七) 獲獎者同意將本活動所撰寫之食譜、教案內容等著作之著作財產權，

無償授權與主辦單位及經主辦單位授權之人（單位）使用，並配合主辦單位邀請，參與後續惜食環境教育工作坊、訪談影片拍攝等相關推廣工作。

- (八) 本活動主辦單位將全程錄影，所有相關彩排及比賽的過程，在參賽者簽署「作品授權書及肖像權授權同意書」後，將有可能被運用在主辦單位製作多媒體相關宣傳文宣，參賽者不得異議。
- (九) 參賽者同意主辦單位得對參賽者及其作品得為拍照、錄影。參賽之食譜、參賽者個人簡介與個人照／廚師照，亦同意授權主辦單位使用（包括製作平面刊物、拍攝影像、新聞稿及網站刊登等）。
- (十) 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。
- (十一) 依據民法規定參賽者已滿 18 歲或已取得法定代理人之同意，有權參加本活動並領取獎項。若參賽者未滿 18 歲，主辦單位有權要求參賽者提供法定代理人書面同意之相關資料。
- (十二) 主辦單位擁有對本活動規則的最終解釋權，並有權修正、更改或刪除相關規定之權利。
- (十三) 如有未盡善之處，主辦單位保留最終修訂及解釋之權利。

## **十二、聯絡窗口：**

- (一) 承辦單位：亞太環境科技(股)公司   張小姐(02)2218-9099#205
- (二) 主辦單位：臺北市政府環境保護局   彭先生(02)27020-8889#7232

# 惜食料理組-附件一

## 臺北市惜食料理食譜甄選—食譜表

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------|-----------------------------------|
| 參賽編號                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (主辦單位填寫)                                    |       |                                   |
| 菜單名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                             |       |                                   |
| 創作理念<br>(符合甄選主題)                                                                                                                                                                                                                                                                                 | (若選用即期品、格外品、食當季、吃在地的食材請附註來源或合作單位等，至多 200 字) |       |                                   |
| 10 種指定食材(請勾選至少 2 種預計入菜之指定食材)                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                             |       | 能源時用時間                            |
| <input type="checkbox"/> 甘藍 <input type="checkbox"/> 甜椒 <input type="checkbox"/> 茄子 <input type="checkbox"/> 胡瓜 <input type="checkbox"/> 碗豆<br><input type="checkbox"/> 胡蘿蔔 <input type="checkbox"/> 箭竹筍 <input type="checkbox"/> 長豇豆 <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 結球白菜 |                                             |       | 分鐘<br>(低碳料理加分參考<br>包含瓦斯及其他電動料理器具) |
| 料理食材 (以 5 人份為主)                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
| 食材名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 照片 (可以格外品為主)                                | 重量／單位 | 食材利用說明<br>(全食物利用與否)               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
| 料理調味料 (以 5 人份為主)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                             |       |                                   |
| 調味料名稱                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 照片 (可以即期品為主)                                | 重量／單位 | 食材利用說明                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                             |       |                                   |
| 烹飪步驟<br>(得佐附照片)                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 步驟                                          | 內容說明  |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1                                           |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2                                           |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3                                           |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4                                           |       |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5                                           |       |                                   |
| 完成料理照片                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                             |       |                                   |

(本表不敷使用可自行增列，食材以10種為限，肉類至多3種)

## 惜食料理組-附件二

### 臺北市惜食料理食譜甄選 作品授權書及肖像權授權同意書

|      |                        |
|------|------------------------|
| 作品名稱 |                        |
| 授權人  | (簽名/蓋章)                |
| 被授權人 | 臺北市政府環境保護局及經本局授權之人(單位) |

(一) 茲聲明本作品為授權人自行創作，內容未侵犯他人著作權，如有聲明不實，願負一切法律責任。若有抄襲或不實，本人同意得由主辦單位取消得獎資格，並收回所得之獎項及獎金，並負一切法律責任。

(二) 授權人同意無償授權臺北市政府環境保護局及經本局授權之人(單位)使用授權人之作品及肖像，得不限時間、地域與次數，以紙本、微縮、光碟或其他數位化方式重製、典藏、發行或上網，提供讀者基於個人非營利性質及教育目的之檢索、瀏覽、列印或下載，或用於廣宣素材(包含廣告、刊物、海報、傳單、報導、電子媒體等平台)，以利學術資訊交流與全民推廣。另為符合典藏及網路服務之需求，被授權單位得進行格式之變更。

(三) 本授權為非專屬授權，授權人對授權著作仍擁有著作權。

特此切結為憑，此致

臺北市政府環境保護局

立授權書人簽章：\_\_\_\_\_

身份證字號：\_\_\_\_\_ 連絡電話：\_\_\_\_\_

填表日期： 112 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

### 惜食料理組-附件三

## 臺北市惜食料理食譜甄選—法定代理人同意書

茲同意本人未成年子女\_\_\_\_\_ (參賽者姓名) 參加臺北市政府環境保護局(主辦單位)委託亞太環境科技股份有限公司舉辦之惜食料理食譜甄選競賽。

法定代理人(未成年之參賽人家長或監護人)： (簽章)

姓名： (簽章)

身份證字號：

連絡電話：

住址：

中華民國 112 年      月      日

# 惜食教案組-附件一

## 臺北市惜食教案甄選一教案表

|        |                              |                         |    |
|--------|------------------------------|-------------------------|----|
| 參賽編號   | (由主辦單位填寫)                    |                         |    |
| 參賽作品名稱 |                              |                         |    |
| 報名主題   |                              |                         |    |
| 教學理念   | (200 字以內)                    |                         |    |
| 惜食金句   | (金句 20 字以內，並另外說明金句內涵 50 字以內) |                         |    |
| 教學對象   | (50 字以內，描述特性與學習需求)           |                         |    |
| 學習目標   | 項次                           | 內容說明                    |    |
|        | 1                            |                         |    |
|        | 2                            |                         |    |
|        | 3                            |                         |    |
| 教學流程   | 項次                           | 內容說明/時數                 | 照片 |
| 引起動機   | 1                            | (1)活動名稱/時數<br>(2)執行步驟簡述 |    |
| 發展活動   | 2-1                          | (1)活動名稱/時數<br>(2)執行步驟簡述 |    |
|        | 2-2                          | (1)活動名稱/時數<br>(2)執行步驟簡述 |    |
| 綜合活動   | 3                            | (1)活動名稱/時數<br>(2)執行步驟簡述 |    |
| 學習評量   |                              |                         |    |
|        |                              |                         |    |
| 教學附件說明 |                              |                         |    |
| 項次     | 名稱                           | 內容簡述                    |    |
| 1      |                              |                         |    |
| 2      |                              |                         |    |
| 3      |                              |                         |    |

(本表不敷使用可自行增列)

## 惜食教案組-附件二

### 臺北市惜食教案甄選

### 作品授權書及肖像權授權同意書

|      |                        |
|------|------------------------|
| 作品名稱 |                        |
| 授權人  | (簽名/蓋章)                |
| 被授權人 | 臺北市政府環境保護局及經本局授權之人(單位) |

(一) 茲聲明本作品為授權人自行創作，內容未侵犯他人著作權，如有聲明不實，願負一切法律責任。若有抄襲或不實，本人同意得由主辦單位取消得獎資格，並收回所得之獎項及獎金，並負一切法律責任。

(二) 授權人同意無償授權臺北市政府環境保護局及經本局授權之人(單位)使用授權人之作品及肖像，得不限時間、地域與次數，以紙本、微縮、光碟或其他數位化方式重製、典藏、發行或上網，提供讀者基於個人非營利性質及教育目的之檢索、瀏覽、列印或下載，或用於廣宣素材(包含廣告、刊物、海報、傳單、報導、電子媒體等平台)，以利學術資訊交流與全民推廣。另為符合典藏及網路服務之需求，被授權單位得進行格式之變更。

(三) 本授權為非專屬授權，授權人對授權著作仍擁有著作權。

特此切結為憑，此致

臺北市政府環境保護局

立授權書人簽章：\_\_\_\_\_

身份證字號：\_\_\_\_\_連絡電話：\_\_\_\_\_

填表日期： 112 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

## 惜食教案組-附件三

### 臺北市惜食教案甄選—法定代理人同意書

茲同意本人未成年子女\_\_\_\_\_ (參賽者姓名) 參加臺北市政府環境保護局(主辦單位)委託亞太環境科技股份有限公司舉辦之惜食教案甄選競賽。

法定代理人(未成年之參賽人家長或監護人)： (簽章)

姓名： (簽章)

身份證字號：

連絡電話：

住址：

中華民國 112 年          月          日