

## 屏東縣 112 年度環境教育計畫

### 「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動地方初賽

#### 壹、目的：

根據聯合國統計報告指出，全球約有 1/3 的食物，在生產、運送及消費等過程中就已被浪費，且達 50% 的浪費集中產生在餐飲業者及最終的消費者。為推廣社會大眾關注及支持惜食理念，並呼應聯合國於 2016 年提出的永續發展目標(SDGs)，SDGs 目標 12，將零售和消費者方面的全球人均糧食浪費減半，並減少生產與供應鏈上的糧食損失提昇，透過辦理「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動，徵求惜食「美味食譜」及「創意教案」，看料理家如何化平凡為神奇，將惜食理念融入美味料理；教育界如何運用活潑有趣的教案，讓更多人瞭解惜食理念，期能將「惜食」逐漸由教育開始融入全民生活，守護環境、傳達永續。

#### 貳、辦理單位：

- 一、主辦單位：屏東縣政府環境保護局
- 二、指導單位：行政院環境保護署

#### 參、甄件組別：

- 一、惜食料理食譜組
- 二、惜食教案組

#### 肆、參加對象及組隊方式：

- 一、參加對象：凡對料理或惜食文化推廣有興趣的人皆可報名參加。
- 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。
  3. 各組報名參賽者通過第一階段審查後進入初賽。

#### 伍、活動期程：

| 序號 | 日期                      | 辦理項目   |
|----|-------------------------|--|
| 1  | 112年3月24日               | 開放報名   |
| 2  | 112年6月15日<br>(中午12:00前) | 報名截止   |
| 3  | 112年6月28日               | 第一階段書面審查會  |
| 4  | 112年6月30日               | 公告書審成績   |
| 5  | 112年7月19日               | 教案組概念影片繳交截止日                                     |
| 6  | 112年7月22日               | 「食全 X 食美」甄選活動地方初賽                                |
| 7  | 112年8月31日前<br>(以實際公告為準) | 上傳決賽報名資料(代表參賽名單、食譜表及決賽所需在地/當季食材、教案組之教學概念影片等相關資料) |
| 8  | 112年9月16日               | 【首惜廚師】甄選活動全國決賽                                   |

#### 陸、規劃內容：

本活動將邀集餐飲、環境及教育界之專業評審，第一階段採書面審查，通過審查者進入第二階段。第二階段當天於比賽現場進行現場烹飪(食譜組)及試教(教案組)，經由評審現場評分後公布食譜組第1-3名、3組優秀作品以及教案組第1-3名，並頒發獎座及獎品。由各組第1名參賽隊伍擔任本縣全國決賽之正取，另第2組則為本縣全國決賽之備取。

一、活動時間：112年7月22日星期六

二、活動地點：大仁科技大學 米其林大樓

三、參加對象：通過第一階段書面審查之各組參賽者。

- (1) 惜食料理食譜組-提出以吃全食(零廚餘)、吃格外、食當季、吃在地(低碳排料理)等惜食概念的料理食譜。
- (2) 惜食教案組-甄選涵蓋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」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。

### 112 年惜食料理食譜組甄選主題

| 主題                 | 內容說明   | 附註                        |
|--------------------|--|---------------------------|
| 全食物利用<br>(零廚餘)     | 攝取天然、完整，沒有加工精製過的食物，將食材完整利用。<br>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。 | 不限定主食材、副食材，可混合多個主題進行食譜設計。 |
| 即期品、格外品創意料理        | 將即期品或市場規格之外(如表皮損傷、過熟、短小或外型不佳等蔬果)但品質無虞的食材，透過料理方式，成為一道賞心悅的餐點。  |                           |
| 食當季、吃在地<br>(低碳排料理) | 選用當季且在地食材、烹飪出一道低食物里程的低碳料理。                                   |                           |

### 112 年惜食料理教案組甄選主題

| 主題  | 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。   | 可混點合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 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鼓勵每日至少 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> |                 |
| 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 | 鼓勵將吃不完的食物／食材，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。  |                 |

#### 四、甄選規格：

##### 1. 惜食料理食譜組：

- (1) 由主辦單位邀集之專業評審委員團進行第一階段初審，再由進入第二階段之參賽選手進行現場烹飪。
- (2) 現場烹調份量：共需烹調 5 人份主餐料理，並均分為 2 份擺盤（1 份為採訪及拍照用，另 1 份為委員評審用）。
- (3) 現場烹調時間：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，將予以註記並納入委員評審考量。
- (4) 指定食材：現場由主辦單位準備「高麗菜、花椰菜、長豇豆（菜豆）、胡瓜、胡蘿蔔、茄子、甜椒、結球白菜、碗豆、箭竹筍」等當季／當地食材，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）。
- (5) 其餘食材：若為肉品、蛋等食材，一併由主辦單位統一採買。肉品以雞、豬肉為主；主食僅提供米。且為配合食材時令，所有食材皆以主辦單位購置為主，參賽者需於比賽當天按照所提供之食材調整替代食材進行烹飪。
- (6) 比賽所需物品：為利活動公平、公正進行，比賽所需相關物品僅可由主辦單位提供，包含基本之國內在地／當季食材（主辦單位將優先採購格外品）、調味料（油、醬油、鹽、糖、米酒、黑醋、白醋、黑胡椒粉、白胡椒粉、味醂）及辛香料（蔥、薑、蒜），參賽者皆毋須自備。
- (7) 競賽前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）。
- (8) 比賽相關電器、用具：由主辦單位統一提供，參賽者毋須自備：

| 器材/用具 | 器材/用具 | 器材/用具 |
|-------|-------|-------|
| 炒菜鍋*2 | 夾盤器*1 | 粗漏杓*1 |
| 蒸籠*1  | 夾子*1  | 剝刀*1  |
| 電鍋*1  | 筷子*1  | 片刀*1  |
| 湯鍋*1  | 炒杓*1  | 水果刀*1 |
| 油桶*1  | 鍋鏟*2  | 削皮刀*1 |
| 量匙*1  | 湯匙*1  | 刮鱗刀*1 |
| 量杯*1  | 細濾網*1 | 剪刀*1  |

| 盛裝器皿 |       |      |
|------|-------|------|
| 湯碗*1 | 腰子盤*1 | 深盤*1 |
| 平盤*5 | 大平盤*1 |      |

- (9) 各組參賽隊伍人員以報名表人員為主，不得變更名單外之人員，且當天須出示有貼照片之身份證明文件（身分證、健保卡或護照）供驗證與報名人員是否相符。
- (10) 服裝規範：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；另相關手錶、戒指及手環等配件進入會場時請勿配戴。
- (11) 評分標準：依本甄選活動公告之評分標準進行，並採序位法方式進行評審。

## 2. 惜食教案組：

- (1) 參賽隊伍需依教學對象合適之教學時長規劃至少 4 堂課的教案，主辦單位將邀集專業評審委員團按參賽者提供的報名文件進行第一階段書面評選。遴選出晉級第二階段之參賽選手進行現場試教及說明。
- (2) 進入第二階段之參賽隊伍，須將設計之教案直接進行試教，並採剪輯教學影音的方式呈現，比賽當天播放參賽影片並於現場說明理念，經評審委員進行評分，於頒獎典禮現場公布最終成績。
- (3) 現場試教時間：比賽當日每組參賽隊伍應於現場播放影片並進行試教或講解規劃之教案內容 15 分鐘（含委員提問時間）。
- (4) 收件時間：於 112 年 7 月 19 日（星期三）下午 5 時止。
- (5) 影片內容：以影片方式須確實呈現出選提案內容，建議含成員自我介紹、惜食金句、教學精華片段剪輯、學生回饋。
- (6) 影片規格（若影片時間或格式不符合規格者，評審委員將酌予扣分）：
- A. 建議上傳 3 分鐘內概念影片。
  - B. 解析度至少 1920\*1080（1080p）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。

## 五、報名資訊：

### 1. 報名方式：

各組參賽選手採個別報名，並於112年6月15日（星期四）前，檢附報名資料於活動網站之屏東縣政府環境保護局完成報名程序。

### 2. 報名區域：

參賽選手可依就讀學校所在縣（市）、戶籍地、居住地或任職所在地為主，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，一律取消資格。

## 六、評選標準：將委請環境、餐飲領域專家組成評審團予以評選，選出各組優良作品。

### 1. 第一階段書面審查標準

| 惜食料理食譜組 |      |                                   |
|---------|------|-----------------------------------|
| 評分項目    | 佔分比率 | 評分標準                              |
| 創作理念    | 25%  | 對於所設計食譜的發想及推廣的惜食觀念。               |
| 食譜完整性   | 20%  | 食譜表達材料、步驟完整及明瞭程度。                 |
| 食譜實用性   | 20%  | 食譜可行性及可推廣性。                       |
| 創意及創新   | 25%  | 菜餚設計、材料搭配創意性。                     |
| 主題切合性   | 10%  | 設計之食譜和報名資料所選主題切合度。                |
| 惜食教案組   |      |                                   |
| 評分項目    | 佔分比例 | 評分標準                              |
| 教學理念    | 15%  | 教學理念是否清楚明瞭。                       |
| 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，惟主題內容須呼應十大惜食行動設計。 |
| 創意與創新   | 25%  | 教學內容、方式、教材之創意程度。                  |
| 完整性     | 20%  | 教案內容是否前後呼應及具連貫性。                  |

## 2. 第二階段現場比賽標準

| 惜食料理食譜組 |      |   |
|---------|------|---|
| 評分項目    | 佔分比率 | 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、材料搭配創意性。   |
| 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。 |
| 惜食教案組   |      |   |
| 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，惟主題內容須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、教材之勵創意程度。   |
| 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%  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 教案內容是否前後呼應及具連貫性。</li> <li>● 尚須包含影片拍攝的完整度與品質。</li> </ul>          |

## 七、 競賽獎勵：

### 1. 惜食料理食譜組

錄取前3名，第一名6,500元、第二名5,000元、第三名4,000元，頒發獎座和獎品，第一名獲得代表本縣參加決賽之資格。並選出3組優秀單位，各頒發獎座及禮券，每組1,500元。惜食料理食譜組獎勵辦法如下表。

惜食料理食譜組獎勵辦法

| 項次 | 名次   | 數量 | 內容          | 備註         |
|----|------|----|-------------|------------|
| 1  | 第一名  | 1組 | 6,500元禮券、獎座 | 全國決賽代表(正取) |
| 2  | 第二名  | 1組 | 5,000元禮券、獎座 | 全國決賽代表(備取) |
| 3  | 第三名  | 1組 | 4,000元禮券、獎座 |            |
| 4  | 優秀單位 | 3組 | 1,500元禮券、獎座 |            |
| 5  | 佳作單位 |    | 獎狀一張        |            |

### 2. 惜食料理教案組

錄取前3名，第一名6,500元、第二名5,000元、第三名4,000元，頒發獎座和禮券，第一名獲得代表本縣參加決賽之資格。惜食料理教案組獎勵辦法如下表。

惜食料理教案組獎勵辦法

| 項次 | 名次   | 數量 | 內容          | 備註         |
|----|------|----|-------------|------------|
| 1  | 第一名  | 1組 | 6,500元禮券、獎座 | 全國決賽代表(正取) |
| 2  | 第二名  | 1組 | 5,000元禮券、獎座 | 全國決賽代表(備取) |
| 3  | 第三名  | 1組 | 4,000元禮券、獎座 |            |
| 4  | 佳作單位 |    | 獎狀一張        |            |



## 八、注意事項：

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 參賽作品須為自行創作，且無發生侵害第三人著作權利之情事；如有抄襲侵權、或其他違反法令等情形發生，除取消入選資格、追回獎項外，參賽者應負一切相關法律責任。
5. 參賽作品須遵守本活動規定及繳件方式之要求，方符合徵選資格並得參加評選。
6. 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。
7. 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）。
8. 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，得獎者領獎時需檢附身份證正反面影本、護照或居留證影本（團體創作得獎者，請依報名表填寫主要創作者交付），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（依所得稅法規定，本國國人機會中獎之獎項價值超過新臺幣 1,000 元，所得將列入個人年度綜合所得稅申報；若獎品價值總額超過新臺幣 20,000 元，中華民國境內居住之個人須就中獎所得扣繳 10% 稅額；外籍人士不論金額，均須依中國稅法扣繳 20% 稅額）。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。
9. 所有參賽作品及相關資料恕不退件，承辦單位留存備查 1 年後得進行資料封存或銷毀。
10. 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。
11. 比賽當天全程禁止使用一次性餐具或用品，請參賽者(含陪同人員)皆自備環保杯及環保餐具。

12. 為因應 Covid-19 防疫需求，進入第二階段初賽之參賽者，比賽當天均需於現場配合量測體溫及消毒，體溫高於 37.5°C 者不可入場。
13. 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。
14. 活動聯絡資訊：(08)7322375 岳小姐／電子郵件：ettayue@pf-recycle.com.tw。

【附件一】惜食料理食譜組報名資料

「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動

惜食料理食譜組

|                     |  |
|---------------------|--|
| 參賽編號                | (由主辦單位填寫)  |
| 參賽作品名稱              |  |
| 參賽者姓名               |  |
| 自我介紹                | (至多 100 字)   |
| 報名主題<br>(須勾選至少 1 項) | <input type="checkbox"/> 全食物利用 (零廚餘)<br><input type="checkbox"/> 即期品、格外品料理<br><input type="checkbox"/> 食當季、食在地 (低碳排料理) |

【附件一】惜食料理食譜組報名資料

「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動 食譜表

|   |      |           |        |
|---|------|-----------|--------|
| 參賽作品名稱  |      |           |        |
| 菜單名稱<br>(不限道數)  |      |           |        |
| 創作理念  |      | (200 字以內) |        |
| 食用人數<br>(建議份量)  |      |           |        |
| 10 種指定食材 (請勾選至少 2 種預計入菜之指定食材，比賽當日以現場食材為主)   |      |           |        |
| <input type="checkbox"/> 甘藍 (高麗菜) <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 長豇(菜)豆 <input type="checkbox"/> 胡瓜 <input type="checkbox"/> 胡蘿蔔<br><input type="checkbox"/> 茄子 <input type="checkbox"/> 甜椒 <input type="checkbox"/> 結球白菜 <input type="checkbox"/> 碗豆 <input type="checkbox"/> 箭竹筍 |      |           |        |
| 食材  | 材料名稱 | 重量/單位     | 食材利用說明 |
| 所需材料準備<br>(本表不敷使用可<br>自行增列)   |      |           |        |
|   |      |           |        |
|   |      |           |        |
|   |      |           |        |
| 調味料   | 用品名稱 | 數量        |        |
| 材料準備<br>(本表不敷使用可<br>自行增列)   |      |           |        |
|   |      |           |        |
|   |      |           |        |
| 烹飪步驟<br>(本表不敷使用可<br>自行增列)   | 步驟   | 內容說明      | 圖片     |
|   | 1    |           |        |
|   | 2    |           |        |
|   | 3    |           |        |
|   | 4    |           |        |
|   | 5    |           |        |

【附件一】惜食料理食譜組報名資料

## 惜食料理食譜組 作品授權書

|      |                        |
|------|------------------------|
| 作品名稱 |                        |
| 授權人  | (簽名/蓋章)                |
| 被授權人 | 屏東縣政府環境保護局及經本局授權之人(單位) |
| 備註   | 1.請以正楷文字詳細填寫。          |

(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/團隊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屏東縣政府環境保護局及經本局授權之人(單位)使用，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

屏東縣政府環境保護局

立授權書人簽章：\_\_\_\_\_

身份證字號：\_\_\_\_\_ 連絡電話：\_\_\_\_\_

填 表 日 期 : 1 1 2 年 月 日

【附件一】惜食料理食譜組報名資料

「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動  
法定代理人同意書

茲同意本人未成年子女 \_\_\_\_\_（參賽學生姓名）

參加屏東縣政府環境保護局（主辦單位）

舉辦之「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動。

法定代理人（未成年之參賽人家長或監護人）：

姓名： \_\_\_\_\_（簽章）

身份證字號：

連絡電話：

住址：

【附件二】惜食教案組報名資料

「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動  
惜食料理教案組

|                     |  |
|---------------------|--|
| 參賽編號                | (由主辦單位填寫)  |
| 參賽作品名稱              |  |
| 參賽者名單               | (若為團體組需填寫所有成員姓名)   |
| 自我介紹                | (至多 100 字)   |
| 報名主題<br>(須勾選至少 1 項) | <input type="checkbox"/> 主動說<br><input type="checkbox"/> 可以選<br><input type="checkbox"/> 可打包<br><input type="checkbox"/> 吃格外<br><input type="checkbox"/> 吃全食<br><input type="checkbox"/> 吃在地<br><input type="checkbox"/> 惜食材<br><input type="checkbox"/> 愛地球<br><input type="checkbox"/> 愛分享<br><input type="checkbox"/> 愛推廣 |

【附件二】惜食教案組報名資料

「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動 教學表

|        |                    |                           |      |
|--------|--------------------|---------------------------|------|
| 教學理念   | (200 字以內)          |                           |      |
| 惜食金句   | (20 字以內，說明金句內涵)    |                           |      |
| 教學對象   | (50 字以內，描述特性與學習需求) |                           |      |
| 教學目標   | 項次                 | 內容說明                      |      |
|        | 1                  |                           |      |
|        | 2                  |                           |      |
|        | 3                  |                           |      |
| 教學流程   | 項次                 | 內容說明/時數                   | 照片   |
| 引發動機   | 1                  | (1) 活動名稱/時數<br>(2) 執行步驟簡述 |      |
|        | 2-1                | 同上                        |      |
| 開發活動   | 2-2                | 同上                        |      |
|        | 3                  | 同上                        |      |
| 教學評估   |                    |                           |      |
| 教學附件說明 |                    |                           |      |
| 項次     | 名稱                 |                           | 內容簡述 |
| 1      |                    |                           |      |
| 2      |                    |                           |      |
| 3      |                    |                           |      |



【附件二】惜食教案組報名資料

| <b>惜食教案組 作品授權書</b>  |   |
|---|---|
| <b>作品名稱</b>   |   |
| <b>授權人</b>  | 所屬團隊(簽名/蓋章)                                     |
| <b>被授權人</b>   | 屏東縣政府環境保護局及經本局授權之人(單位)                          |
| <b>備註</b>   | 1.請以正楷文字詳細填寫。<br>2.如 2 人 (含) 以上參賽，授權人請填作品主要代表人。 |
| <p>(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/團隊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。</p> <p>(二) 授權人同意無償授權屏東縣政府環境保護局及經本局授權之人(單位)使用，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。</p> <p>(三) 本授權為非專屬授權，授權人對授權著作仍擁有著作權。</p> <p>特此切結為憑，此致<br/> <b>屏東縣政府環境保護局</b></p> <p style="text-align: center;">立授權書人簽章：_____ (作品主要代表人)</p> <p style="text-align: center;">身份證字號：_____ 連絡電話:_____</p> <p>填 表 日 期       :     1     1     2     年        月        日</p> |   |

【附件二】惜食教案組報名資料

「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動  
法定代理人同意書

茲同意本人未成年子女 \_\_\_\_\_（參賽者姓名）

參加屏東縣政府環境保護局（主辦單位）

舉辦之「食全 X 食美」惜食料理食譜暨教案甄選活動。

法定代理人（未成年之參賽人家長或監護人）：

姓名： \_\_\_\_\_（簽章）

身份證字號：

連絡電話：

住址：

【附件三】當令/當地食材(比賽當天由主辦單位購置為主)

| 編號 | 指定食材              | 圖示  | 備註說明  |
|----|-------------------|---|---|
| 1  | 甘藍<br>(高麗菜)       |    | <p>1. 每組參賽者須挑選<u>至少2種</u>指定食材現場烹煮全部入菜，並建議可考量連皮一起進行全食料理。</p> <p>2. 相關食材主辦單位將優先採購格外品。</p> |
| 2  | 花椰菜<br>(白色及深綠色皆可) |    |   |
| 3  | 長豇(菜)豆            |  |   |
| 4  | 胡瓜                |  |   |
| 5. | 胡蘿蔔               |  |   |

| 編號 | 指定食材 | 圖示  | 備註說明   |
|----|------|---|--|
| 6  | 茄子   |    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每組參賽者須挑選<u>至少2種</u>指定食材現場烹煮全部入菜，並建議可考量連皮一起進行全食料理。</li> <li>2. 相關食材主辦單位將優先採購格外品。</li> </ol> |
| 7  | 甜椒   |    |  |
| 8  | 結球白菜 |   |  |
| 9  | 碗豆   |  |  |
| 10 | 箭竹筍  |  |  |