**新北市106年度「低碳煮藝競賽」實施計畫**

**壹、緣起**

在地、當季、低碳，已成為現代人追求健康飲食的必要元素。新北市幅員廣闊，各區物產豐富，已成為各級學校推動食農教育的最佳資材。為響應每年10月份「世界糧食日」的號召，喚起全市師生共同重視糧食生產、料理及剩食處理的過程，以進一步發揮食農教育低碳環保護地球的宗旨，新北市教育局特辦理本項競賽活動，期使各校師生能善加運用本市特色物產，設計並推廣低碳健康飲食的料理，讓新北市成為落實食農教育的「健康城市」。

**貳、依據**

新北市106年度「新北田園趣‧良食好farm心」食農教育推廣實施計畫。

**叁、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、實施對象**

一、高中職組：本市公私立高中職師生。

二、國中組：本市市立國中師生(含市立高中國中部)。

**陸、實施內容**

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、1位指導教師為

限之隊伍參賽。

2.競賽方式：參賽隊伍得以本市校園種植之作物、本市境內農漁會超市或各大超市為

食材獲取或採購之對象，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106年度『低碳

煮藝競賽』報名表」(附件1)暨「新北市106年度『低碳煮藝競賽』設計料理說明」

(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)**，由本局聘請餐飲、營養及環境教育相關領

域專家，進行各隊菜單設計評選。

3.**欲參賽之隊伍，可參考運用NG蔬果(又稱「醜蔬果)列入菜單設計及料理之食材，以**

**符合本計畫落實低碳健康生活之理念。**

4.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12件進入決賽。

5.錄取進入決賽隊伍之報名。

(二)決賽：

1.參賽對象：由各組經評選後擇優進入決賽之隊伍參加。

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.本局將補助決賽隊伍每隊新臺幣5,000元之材料費，惟僅限於本市校園種植之作物

、本市境內農漁會超市或各大超市所採購之在地且當季生鮮食材與調味品(須開立發

票)，日常用品及用具恕不予核銷。

二、報名方式：

(一)初賽：

1.報名期限：自即日起至106年9月20日(星期三)止。

2.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)，逾期恕不受理**。

3.成績公告：經本局評選後於106年9月27日(星期三)前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>。

(二)決賽：106年10月28日(星期六，**暫定**)上午8時至下午2時於淡水商工(新北市淡

水區商工路307號)辦理，競賽地點如下：

1.高中職組：餐旅中心1樓中西餐教室。

2.國中組：餐飲大樓1樓中餐教室。

三、評審方式及標準：

(一)評分方式：由承辦單位聘請餐飲、營養及環境教育相關領域專家擔任評審人員就初

賽、決賽評分標準進行評審。

(二)評選標準：

1.初賽：設計符合環境教育理念(佔35%)、營養成分(佔20%)、創意特色(佔20%)、

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%)。

3.參賽作品如均未達水準，得由評審人員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、成績公告：預定於決賽後1週內公布獲獎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>)，頒獎時間另函通知。

六、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教育局作為後續教育推廣之用。

(二)承辦單位須於106年11月中旬前彙整本計畫各項成果報局結案。

七、獎勵方式：

(一)高中職組：(以禮券面額值計算)

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6,000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：(以禮券面額值計算)

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4隊，頒發新臺幣6,000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。

(三)**上列獲獎隊伍頒發獎狀之對象包括參賽學生及指導教師。**

**柒、公差假**

本局同意本案工作人員及參加決賽之學校人員於活動時得核予公假登記，課務排代，若

遇假日實施，則得於活動結束後翌日起6個月內核實實施補休。

**捌、經費**

由本局環境教育推廣經費項下支應。

**玖、獎勵**

承辦學校人員依「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」之獎勵辦法辦理敘獎，**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」**附表第四項第(二)款執行專案計畫績效優良，**主要策劃執行人員記功1次，餘協辦(含督辦)人員5人依功績程度嘉獎1至2次。

**壹拾、本計畫經新北市政府教育局核准後實施，修正時亦同。**

附件1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **新北市106年度「低碳煮藝競賽」報名表(高中職組)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 證件照 | | | 身分證字號 | | | | | | | | | |
| １ |  | |  | 年　月　日 |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ２ |  | |  | 年　月　日 |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ３ |  | |  | 年　月　日 |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

處室主任 校長

附件2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **新北市106年度「低碳煮藝競賽」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 |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

處室主任： 校長：

附件3

**新北市106年度「低碳煮藝競賽」競賽作品說明**

**（高中職組）**

1. 隊名：(**以不超過10字為原則**)
2. 在地食材選用理念：(300字以內)
3. 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……)
4. 其他(**是否運用NG蔬果、與社區產業結合…等**)

附件4

**新北市106年度「低碳煮藝競賽」競賽作品說明**

**（國中組）**

1. 隊名：(**以不超過10字為原則**)
2. 在地食材選用理念：(300字以內)
3. 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……)
4. 其他(**是否運用NG蔬果、與社區產業結合…等**)