

桃園市 112 年【首惜廚師】惜食料理食譜暨教案甄選活動須知

一、活動目的

為推廣社會大眾關注及支持惜食理念，行政院環境保護署與各直轄市及縣（市）環境保護局透過辦理惜食料理食譜暨教案甄選活動，徵求惜食「美味食譜」與「創意教案」，看料理家們如何化平凡為神奇，在美味料理的同時落實惜食理念；如何運用活潑有趣的教案推廣更多人瞭解惜食理念，故特訂定本活動須知，邀請所有人一同開創臺灣料理新食代！

二、辦理單位

指導單位：行政院環境保護署

主辦單位：桃園市政府環境保護局

協辦單位：健行科技大學

承辦單位：鼎澤科技有限公司

三、辦理時間及地點

組別	時間	地點
惜食料理食譜組	112 年 7 月 13 日(四)	健行科技大學民生與設計學院大樓-西廚教室(L201)
惜食教案組	112 年 7 月 11 日(二)	健行科技大學民生與設計學院大樓-房務教室(L205)
頒獎典禮	112 年 7 月 13 日(四)	健行科技大學民生與設計學院大樓-中餐宴會廳(L102)

*健行科技大學民生與設計學院大樓(地址：320 桃園市中壢區衡陽街 93 號)

四、徵件組別與參加對象

凡餐飲相關產業廚師、教師、學生、從業人員、對料理或惜食文化推廣感興趣的人及環境教育人員皆可參加。

組別(擇一)	組隊方式	備註
惜食料理食譜組	限個人報名參加。	將由第一名參賽者(隊伍)代表桃園市參加全國決賽。 *若拒絕參加全國決賽，將取消獎金與獎項，由第二及第三名備取參賽。
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， <u>惟報名時請以 1 人代表報名，勿多人同時報名。</u>	

註：參賽者可依就讀學校所在縣（市）、戶籍地、居住地或任職所在地為主，且各參賽者僅能選擇一縣（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。

五、報名方式

各組參賽者採個別報名，並於 **112年6月9日(五)中午12點前**，上傳報名資料於活動官網完成報名程序。(報名網址：<https://reurl.cc/KM15LR>)

六、甄選主題

(一) 惜食料理食譜組：

1. **第一階段(書面審查)**：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 (零廚餘)	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。	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，成為一道賞心悅目的餐點。	
食當季、吃在地 (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	

2. **第二階段(複賽)**：晉級第二階段之參賽者，需於現場烹飪各自創意料理，且需運用指定食材入菜，指定食材需至少選擇3種，其中1種需為桃園複賽運用指定食材，指定食材詳如下表所示。

指定食材(請至少選擇3種指定食材入菜，其中1種需為桃園複賽運用指定食材)						
甘藍(高麗菜)	花椰菜	胡蘿蔔	胡瓜	碗豆	*綠竹筍	*香菇
長豇(菜)豆	箭竹筍	結球白菜	甜椒	茄子	*筴白筍	*韭菜

*香菇、綠竹筍、筴白筍、韭菜為桃園在地特色物產，屬桃園複賽運用指定食材；其餘為全國決賽指定食材。

- (二) **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。

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 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"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。	

七、評分標準

由主辦單位邀集專家學者組成評審小組，召開評審會議，各組別評分標準說明如下：

(一) 惜食料理食譜組評分標準：

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。

(二) 惜食教案組評分標準：

評分項目	占分比率	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及具連貫性。 ● 進入決賽者尚須包含影片拍攝的完整度與品質。

八、甄選規則

本活動分為料理食譜組及惜食教案組兩組，皆採兩階段進行競賽，第一階段為書面審查，第二階段為「複賽」現場評選。文件均以 A4 平面直開印製、正體中文書寫，各階段若有使用任何圖片、照片、影像、音樂，需取得授權許可，說明如下：

(一) 惜食料理食譜組：

1. 第一階段(書面審查)：

- (1) 參賽者規劃至少 1 道惜食食譜，經第一階段「書面審查」至多入圍 20 件作品。
- (2) 收件時間：自公告日起至 112 年 6 月 9 日中午 12 點止，完成資料上傳至活動官網。
- (3) 報名資料：需繳交報名表、食譜表（含理念、食材、步驟、照片）、本人與參賽料理合照乙張、著作財產權轉讓同意書，詳如**附件一**。
- (4) 晉級名單於 112 年 7 月 4 日(二)前公告於「桃園市環境教育全球資訊網」(<http://tydep-eev.com.tw/home.php>)，並於公告後以電子信箱、電話通知參賽者確認。

2. 第二階段複賽(現場評選)：

- (1) 晉級選手至**現場烹調創意料理(且需運用指定食材)與理念說明 3 分鐘**，並由專家學者組成的評審小組進行現場評分，將於頒獎典禮公布最終成績。
- (2) 進入複賽之選手序號，依參賽者網站報名時先後順序排列。
- (3) 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）。其中料理擺盤所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品。
- (4) 現場烹調時間：**料理及擺盤時間為 120 分鐘**，參賽者完成料理擺盤後，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) 所需食材、器具填報：自公告晉級名單日起**至 112 年 7 月 7 日（星期五）中午 12 點止**，須完成需求填報。（請以電子信件回傳食譜表，如無更新亦須回復告知）。
- (6) 指定食材料理：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、箭竹筍等食材作為決賽(全國賽)之「指定食材」，香菇、綠竹筍、筊白筍、韭菜為複賽之「指定食材」，每組參賽者須**挑選至少 3 種指定食材**，其中 1 種需為桃園複賽運用指定食材，並運用現場素材(食材)進行烹煮及全部入菜（將於複賽日先移除無法食用部分，如：蔬果之蒂頭），詳細食材介紹如**附件三**。
- (7) 食材及器具/物品：為利活動公平、公正進行，複賽所需相關物品全數由主辦單位提供，包含基本之國內在地/當季食材（主辦單位將優先採購桃園在地、當季食材與格外品）；另複賽當天所需使用之相關器具/物品清單，將於晉級名單公告後提供予參賽者，並請參賽者於食譜表註明複賽當日所需之料理食材（如肉品、配菜等非上述指定食材）以利主辦單位彙整準備，複賽當日除參賽者本人慣用之基本刀具或小工具外，相關電器、用具（如電鍋、果汁機、烤箱及蒸籠等），以及相關擺盤器皿等設備，統一由主辦單位提供準備，亦不開放參賽者自行攜帶入場。

- (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) 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。

(二) 惜食教案組：

1. 第一階段(書面審查)：

- (1) 規劃至少 4 小時（可分堂、分天）的教案，主辦單位將按參賽者提供的**報名文件及 30 至 180 秒內概念影片**進行初步評選，經第一階段「書面審查」至多入圍 10 件作品。
- (2) 收件時間：**自公告日起至 112 年 6 月 9 日中午 12 點止**，完成資料上傳至活動官網。
- (3) 報名資料：需繳交報名表、教學表（教學理念、惜食金句、教學對象、教學目標、教學流程、步驟、教學評量、照片等）、著作財產權轉讓同意書等，詳**附件二**。
- (4) 晉級名單於 **112 年 7 月 4 日(二)前**公告於「桃園市環境教育全球資訊網」(<http://tydep-eew.com.tw/home.php>)，並於公告後以電子信箱、電話通知參賽者確認。

2. 第二階段複賽(現場評選)：

- (1) 採剪輯教學影音的方式呈現，複賽當天播放參賽(概念)影片(片長 30 秒至 180 秒內)，並於現場說明理念，經評審進行評分，並於頒獎典禮公布最終成績。
- (2) 進入複賽之選手序號，依參賽者網站報名時先後順序排列。
- (3) 每隊限定 10 分鐘內完成現場說明理念(含概念影片播放)；逾時 30 秒內(含 30 秒)扣總分 0.5 分；超過 30 秒以上，每 30 秒扣總分 1 分(未達 30 秒以 30 秒計算)，得累計至扣完該隊總得分。

- (4) 收件時間：自公告晉級名單日起至 **112 年 7 月 7 日(星期五)中午 12 點止**，須完成影片以電子信件方式回傳。(將以電子信件提供填報資訊(教學表)，若與第一階段概念影片相同，亦須回覆告知。)
- (5) 影片內容：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。
- (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）：解析度至少 1920*1080（1080p）以上並以橫式拍攝、支援上傳至 YouTube 的檔案格式（MOV、MPEG-1、MPEG-2、MPEG4、MP4、MPG、AVI、WMV、MPEGPS、FLV、3GPP、WebM、DNxHR、ProRes、CineForm 及 HEVC (h265)為主。
- (7) 若未於指定日期內上傳影片或補件完成，視同放棄競賽資格。

九、獎勵

經過二階段評選，於頒獎典禮公布名次，兩組各選出優勝前五名，並由第一名參賽者或隊伍代表桃園市參加環保署舉辦的全國決賽；為鼓勵民眾積極參與競賽，進入複賽而未得前五名者頒發入圍獎、各組前 15 位完成報名且徵選資料符合資格者將頒發積極參賽獎，獎勵如下表 1 所示：

表 1、桃園市 112 年惜食料理食譜暨教案甄選獎勵一覽表

組別	名次	數量	獎勵	備註
惜食料理 食譜組	第一名	1 組	獎狀及 50,000 元獎金	代表本市參加 全國決賽 ^{備註 1}
	第二名	1 組	獎狀及 30,000 元獎金	-
	第三名	1 組	獎狀及 20,000 元獎金	
	第四名	1 組	獎狀及 10,000 元獎金	
	第五名	1 組	獎狀及 8,000 元獎金	
惜食教案 組	第一名	1 組	獎狀及 36,000 元獎金	代表本市參加 全國決賽 ^{備註 1}
	第二名	1 組	獎狀及 20,000 元獎金	-
	第三名	1 組	獎狀及 12,000 元獎金	
	第四名	1 組	獎狀及 8,000 元獎金	
	第五名	1 組	獎狀及 6,000 元獎金	
入圍獎 (進入複賽但未獲 前五名者)		至多 20 組	1,200 元等值獎品	-
積極參賽獎 ^{備註 2}		30 組	500 元等值獎品	各組前 15 隊報名 成功者

備註 1：由各組第一名代表本市參加全國決賽。棄權者取消得獎資格並追回獎狀及獎勵，由名次第二~三名依序遞補參加全國決賽。

備註 2：積極參賽獎為各組前 15 位報名成功，且參選資料完整、符合競賽資格者。

十、其他注意事項

- (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) 各組參賽隊伍人員以初賽報名人員為主，不得變更名單外之人員，且競賽當天須出示有照片之身分證明文件（身分證、健保卡或護照）供工作人員核對身分使用，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) 複賽各參賽者／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) 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，參加分享會或相關推廣活動。
- (七) 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。
- (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) 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分證正反面影本、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。
- (十一) 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。
- (十二) 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。
- (十三) 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。
- (十四) 如有未盡善之處，主辦單位保留最終修訂及解釋之權利。

桃園市 112 年
【首惜廚師】惜食料理食譜暨教案甄選活動
【食譜組】報名資料

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 (須勾選至少 1 項)	<input type="checkbox"/> 全食物利用(零廚餘) <input type="checkbox"/> 即期品、格外品料理 <input type="checkbox"/> 食當季、食在地(低碳排料理)

桃園市112年【首惜廚師】惜食料理食譜暨教案甄選活動 【食譜組】初賽食譜表

參賽作品 名稱			
菜單名稱 (不限道數)			
創作理念	(200字以內)		
食用人數 (建議份量)			
指定食材 (請勾選至少3種預計入菜之指定食材，其中1種需為桃園複賽運用指定食材)			
<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"/> 碗豆 <input type="checkbox"/> 胡蘿蔔 <input type="checkbox"/> 箭竹筍 <input type="checkbox"/> 結球白菜 <input type="checkbox"/> 甜椒 <input type="checkbox"/> 茄子 <input type="checkbox"/> *綠竹筍 <input type="checkbox"/> *香菇 <input type="checkbox"/> *筍白筍 <input type="checkbox"/> *韭菜			
*為桃園複賽運用指定食材			
食材	材料名稱	重量/單位	食材利用說明
所需材料準備 (本表不敷使用可 自行增列)			
調味料	用品名稱	數量	
材料準備 (本表不敷使用可 自行增列)			
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		

【食譜組】初賽作品授權書

參賽作品 名稱	
授權人	(簽名／蓋章)
被授權人	桃園市政府環境保護局及經桃園市政府環境保護局授權之人(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桃園市政府環境保護局及經桃園市政府環境保護局授權之人(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

桃園市政府環境保護局

立授權書人簽章：_____

身分證字號：_____

連絡電話：_____

填表日期： 112 年 月 日

桃園市112年【首惜廚師】
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）
參加桃園市政府環境保護局（主辦單位）舉辦之桃園市112年【首惜廚
師】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）

身分證字號：

連絡電話：

住址：

桃園市 112 年【首惜廚師】
惜食料理食譜暨教案甄選活動
【教案組】報名資料

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 (須勾選至少1項)	<input type="checkbox"/> 主動說 <input type="checkbox"/> 可以選 <input type="checkbox"/> 可打包 <input type="checkbox"/> 吃格外 <input type="checkbox"/> 吃全食	<input type="checkbox"/> 吃在地 <input type="checkbox"/> 惜食材 <input type="checkbox"/> 愛地球 <input type="checkbox"/> 愛分享 <input type="checkbox"/> 愛推廣

桃園市112年【首惜廚師】惜食料理食譜暨教案甄選活動 【教案組】初賽教學表

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
引起動機	1	(1)活動名稱/時數 (2)執行步驟簡述	
	2-1	(1)活動名稱/時數 (2)執行步驟簡述	
開發活動	2-2	(1)活動名稱/時數 (2)執行步驟簡述	
	3	(1)活動名稱/時數 (2)執行步驟簡述	
教學評估			
教學附件說明			
項次	名稱	內容簡述	
1			
2			
3			

桃園市 112 年【首惜廚師】 惜食料理食譜暨教案甄選活動 【教案組】初賽作品授權書

作品名稱	
授權人	所屬團隊（簽名／蓋章）
被授權人	桃園市政府環境保護局及經桃園市政府環境保護局授權之人（單位）
備註	請以正楷文字詳細填寫。 如 2 人（含）以上參賽，授權人請填作品主要代表人。

（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桃園市政府環境保護局及經桃園市政府環境保護局授權之人（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

桃園市政府環境保護局

立授權書人簽章：_____（作品主要代表人）

身分證字號：

連絡電話：_____

填表日期： 112 年 月 日

桃園市112年【首惜廚師】
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）

參加桃園市政府環境保護局（主辦單位）舉辦之桃園市112年【首惜廚師】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）

身分證字號：

連絡電話：






住址：

中華民國 112 年 月 日

惜食食譜組桃園複賽及全國決賽指定食材

編號	指定食材	圖示	備註說明
1	甘藍（高麗菜）		<p>1. 每組參賽者須挑選至少3種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> <p>3. 香菇、綠竹筍、筴白筍、韭菜為桃園在地特色物產，屬桃園複賽運用之指定食材</p>
2	花椰菜（白色及深綠色皆可）		
3	長豇（菜）豆		
4	胡瓜		
5	胡蘿蔔		
6	茄子		
7	甜椒		
8	結球白菜		

附件三、【首惜廚師】複賽、決賽指定食材

編號	指定食材	圖示	備註說明
9	碗豆		
10	箭竹筍		
11	*香菇		
12	*綠竹筍		
13	*筴白筍		
14	*韭菜	