**「魅力基隆-山海神廚」111年度第四屆全國國中小暨高中**

**料理競賽延期計畫**

1. 主辦單位：基隆市政府。
2. 協辦單位：基隆區漁會、基隆市農會、崇右科技大學、產業發展處、基隆市觀光及城市行銷處、基隆市綜合發展處、基隆市警察局、基隆市消防局、基隆市衛生局、基隆市環保局。
3. 承辦單位：基隆市深美國民小學。
4. 依 據：基隆市111-114年環境教育永續發展中程計畫。
5. 目 的：透過多元、創意、永續、在地及生活化的料理競賽，讓學生參與午餐設計及製作，讓學生做中學習，傳遞惜食永續的精神。
6. 延期活動說明：原參賽期程受國內Covid-19疫情升溫，為防範疫情擴散，改由下半年度辦理，並延長受理報名期程，使無法順利報名之學生，得以於下半年度完成報名並參加競賽。
7. 延長隊伍報名時程至111年09月21日(三)16:00止。
8. 保留111年5月20日(五)前報名的隊伍資格及參賽組別。
9. 應屆畢業生得以原報名當下之身分參與競賽，也得更改身分，以進階組別參賽。
10. 原報名之應屆畢業生若榮獲優勝者，可由主辦單位協助調整獲獎身分。
11. 原報名組別得於延長報名截止日前，更動原報名之菜單或組員明細。
12. 延長報名期間內的所有隊伍，於111年09月22日(四)至111年09月23日(五)，共同辦理初賽，公開評審擇40組之隊伍進入決賽。
13. 參賽對象：
14. 基隆市各級學校：
15. 國小：12班（含）以上學校至少**須指派1組參加**，12班以下學校自由參加。
16. 國中: 每校皆**須指派1組參加。**
17. 高中及高職：每校皆**須指派1組參加。**
18. 校廚：12班（含）以上學校至少**須指派1組參加**，12班以下學校自由參加。
19. 其他縣市各級學校：

1.不受組別及學校班級數，皆可自由報名參加。

(三) 比賽組隊方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 組別 | 人數 | 組員 | 備註說明 |
| 國小組 | 2-4人組隊 | 1-3名學生搭配1名家長/師長 |  |
| 國中組 | 2人組隊 | 1名學生搭配1名家長/師長  2名學生組隊參加 |  |
| 高中高職組 | 1人成隊 | 個人參賽 |  |
| 校廚組 | 2人組隊 | 2名校廚組隊參加  1名校廚搭配1名校內教職員 |  |

1. 活動期程：

(一)報名時間：即日起至111年09月21日(三)16:00前上傳書面資料。

(二)初賽時間：自111年09月22日(四)至111年09月23日(五)止，由評審委員評分，共錄取40組進入決賽，於111年09月26日(一)16:00前公告於基隆市政府教育處網站，並電子郵件通知學校承辦人。

(三)決賽時間：111年10月1日(六)上午08:00實體競賽。

(四)決賽地點：基隆市深美國小(基隆市信義區深美街198號)。

(五)活動進程：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 參賽對象 | 初賽(書面審查) | 決賽(現場烹煮料理) |
| 一、國小組  二、國中組  三、高中高職組  四、校廚組 | 一、辦理方式：  (一)報名隊伍自相關連結上傳報名資料。  (二)專業評審進行書面評選，依分數排名擇取決賽隊伍。  二、辦理期程：  111年09月22日-111年09月23日止。  三、進入決賽隊伍數  (一)國小組擇16隊進決賽。  (二)國中組擇8隊進決賽。  (三)高中高職組擇8隊進決賽。  (四)校廚組擇8隊進決賽。 | 一、辦理方式：現場決賽。  二、辦理期程：111年10月1日。  三、決賽獲獎隊伍數 |

1. 當日活動流程：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 流程 | 時間 | 活動內容 | 備註 |
| 1 | 08:00-08:10 | 參賽隊伍報到 | 簽到、帶位及放置器具 |
| 2 | 08:10-  08:30 | 上菜秀彩排 | 走位、排位順序 |
| 3 | 08:30-  08:45 | 開場表演 |  |
| 4 | 08:45-09:00 | 1.長官致詞  2.敲鑼(比賽開始) | 舞台佈置 |
| 5 | 09:00-09:30 | 大家來買菜 | 準備水產品、禽肉類、蔬果類、奶類、雜糧類攤位 |
| 活動項目 | | 主舞台 | 料理總決賽 |
| 參加人員 | | 長官及民眾 | 參賽者 |
| 6 | 09:30-  10:30 | 邀請中式及西式名廚料理PK！ (推廣營養午餐) | **料理總決賽**   1. 料理食材及整理環境時間**120分鐘**(包含環境清潔)。 2. **食材、四格餐盤、湯碗、卡斯爐及部分調味料由大會準備**，其他特殊調味料或特殊品牌之調味料及烹飪器具請自備。 3. **現場僅提供未處理的食材**，請於比賽現場料理。 4. 需製作**三菜一湯套餐，共兩盤(每盤一人份)餐點**，**11:30前繳交**評審評分。 5. 烹調後請清潔個人烹調區，並交由現場工作人員檢查。 |
| 7 | 10:30-11:30 | 活動表演(表演內容待定) |
| 8 | 11:30-  11:50 | 上菜秀 |
| 9 | 11:50-  12:00 | 市長致詞 |
| 10 | 12:00-  12:40 | 評審講評及頒獎 |
| 11 | 12:40-  13:00 | 摸彩 | |

十、報名辦法：請於111年09月21日(五)16:00前完成「網路報名」，並上傳相關報名資料，得完成報名手續。

1.請於報名網址**上傳附件一、附件三、附件四以及2張【成品獨照】及3張【試做過程】**。

1. 附件一菜單:請以附件二表單中之食材，設計40元以內(含40元)之三菜一湯菜單，用於成果冊排版後製，恕不接受PDF、照片檔等其他格式檔。
2. 附件三參賽者同意書:請參賽者親筆簽名，並掃描PDF檔或拍照後上傳。
3. 附件四、附件五參賽者基本資料:請參賽者依照參賽組別(國小親子組/國小親師組)或(國中組、高中組、校廚組)填寫，並掃描PDF檔或拍照後上傳。

十一、活動內容：

（一）**初賽**

1、以限定食材設計價值40元三菜一湯之菜單：參賽者得參考「學校午餐食物內容及營養基準」，利用大會限定之食材(如附件二)設計主菜、副菜、青菜及湯品，搭配健康調味原則(低油、低糖、低鹽及高纖維)，設計出適合國、高中及小學學生之營養午餐食譜。

2、初賽報名成功且無缺件之隊伍，**每隊皆補助食材費300元**。

2、菜單請以1人餐盤分量為基準，搭配顏色、切工、口味及多樣性。

3、書面審查評分標準：資料完整度5%、營養及健康10%及創意及特色20%(依照分數排列名次)。

4、若收件數不足或未達標準，經工作小組會議決議可酌予調整名額或予以從缺處理，且無任何疑義。

5、通過初審名單公布於基隆市政府教育處網頁首頁，並電子郵件通知學校承辦人。

（二）**決賽**

1、決賽時間：111年10月1日(六)，國小組、國中組、高中高職組及校廚組。

2、決賽地點：基隆市深美國小(地點指南如附件五)。

3、決賽辦法：

(1)每隊參賽者請依據初賽設計之菜單製作料理，進行比賽時不得任意更換菜色及食材，違者喪失最後評分資格。

(2)現場由基隆區漁會、基隆市農會、基隆市蔬果公會及基隆政府教育處**提供食材、白飯及部分調味料**(如:油、鹽、糖、醬油、烏醋、白醋、香油、番茄醬、沙茶醬、地瓜粉、太白粉及酥炸粉等…)，其他特殊調味料或特殊品牌之調味料請參賽者自行準備。

(3)各組須於活動現場拿取各自需要之材料，請參賽者於當日自行準備前處理之設備(如:削皮刀、剪刀、漏盆、磨泥器等…)，現場將備有水源可清潔食材。

(4)僅能使用限定之食材，不得自行先前加工，比賽過程中若發現私帶菜餚成品或是其他非原設計菜單之食材將以棄權論。

(5)現場須於120分鐘內製作兩盤餐點，以1人餐盤分量為基準，每盤內容物皆為三菜一湯，並於11:30分前送至評審室評分。

(6)活動當日請攜帶檢錄證件(例如:駕照、身分證、健保卡或學生證等…)，同參賽隊伍者每人應具備一份證明文件，若無法證明身分者，不得進入會場進行決賽。

(7)現場僅提供每隊1組卡式爐(含瓦斯罐)、四格餐盤及湯碗，請參賽者攜帶慣用烹飪器具(如:炒鍋、煎鍋、盛裝容器、砧板、削皮刀及刀具等…)，**現場將不提供任何烹煮器具**，惟放置卡式爐上之**鍋具底面積直徑勿超過22公分**，以免因爐具過大造成輻射熱使瓦斯罐側蓋過熱而發生意外，若於決賽現場發現使用之爐具有造成危險之疑慮，請參賽者務必配合替換自備之用品。賽前請詳閱附件七之卡式爐使用安全須知。

(8)參賽者提供之菜單特色說明附件一，大會將製作成各組解說看板供評審參閱；請各組**準備40秒講稿**，當日上菜秀時由主持人協助介紹該組菜餚，內容將列入評分標準；參賽者可於上菜秀時搭配創意動作或效果。

(9)為落實食品衛生安全，比賽期間請參賽者自備口罩、帽子、包鞋及圍裙，**衣著及環境衛生將列入評分，違者扣總分5分**。

(10)菜餚完成後，請徹底打掃工作及周圍環境，並請工作人員確認後方可離開會場，並列入評分，違者扣總分5分。

(11)參賽者於比賽期間不得干擾他組比賽的行為，違規者視情況扣分。

(12)所有參賽者需在指定時間內完成作品，未完成之作品將不予計分。

(13)疫情期間，為確保所有參賽者安全，請參賽者注意個人身體狀態，若有疑似感冒、發燒或是不適等症狀，建議在家休息，避免傳播。

(14)決賽將投保公共意外險，為求安全請協助於報名資料中填寫個人基本資料。

4、決賽評分標準：衛生與安全15%、菜餚介紹10%、外觀及風味20%、整體滿意度20%。

5、獎勵辦法：

(1)獎項:

《MVP神廚》全部隊伍選出1隊最佳隊伍，獎勵30,000元等值禮券、獎狀乙幀及獎盃乙座

《金牌神廚》每組各選出1隊最高分隊伍，獎勵10,000元等值禮券、獎狀乙幀及獎盃乙座

《銀牌神廚》每組各選出1隊第二高分隊伍，獎勵5,000元等值禮券、獎狀乙幀，每組各錄取1名

《銅牌神廚》每組各選出1隊第三高分隊伍，獎勵3,000元等值禮券、獎狀乙幀，每組各錄取1名

《最佳創意》每組各選出1隊最佳創意隊伍，獎勵1,000元等值禮券、獎狀乙幀，每組各錄取1名

《參 加 獎》入選決賽之隊伍，每組皆頒發伴手禮一份

(2)禮券於現場頒發；獎狀與獎盃於會後寄送至學校，請校方人員協助頒發。禮券內含基隆市農會、基隆區漁會、特色伴手禮商家及連鎖超市禮券之組合。

(3)獲獎組別，每隊將獲獎盃乙座、禮卷乙份及獎狀數面。

(4)以上獎項，若參與人數不足或未達標準，經評選專家會議決議可酌予調整名額、獎項或予以從缺處理。

6、其他事項：

(1)所有參賽人員上傳資料後，若需要更改參賽項目及名稱，須於111年09月21日(五)16:00前與承辦人聯繫(電話：02-24654821#30，陳韋志總務主任或葉芸菁組長)。

(2)參賽者繳交之相關資料，皆不退件，請參賽者自行留底備分。

十二、預期成效：

（一）提升民眾及學生對食農、食魚及環境教育的重視。

（二）提升飲食均衡理念，並藉由在地食材，推廣基隆飲食特色。

（三）增進親子及師生間互動，吃出健康也吃出幸福感。

(四) 促進青少年同儕合作，參與健康活動並發展專長。

(五) 促進民眾參與校園午餐推廣，並落實健康飲食理念。

十三、注意事項：

(一)應徵作品須符合未出版、發表或獲獎，切勿一稿多投；若有抄襲、模仿或冒用他人名義知侵犯他人著作權等情事者，經查屬實者，將取消資格、追回獎勵，並由作者自負一切相關法律責任。

(二)參賽作品無論得獎與否恕不退件，獲獎作品著作權人歸原作者所有，但主辦單位保有於任何時間地點以及任何形式公益推廣(如修改、轉載、出版)之權利，不另支酬。

(三)報名需上傳之資料如不齊全，且未能於報名截止日前補交，主辦單位得取消其報名資格。

(四)凡報名參賽者，視同認同本簡章知各項內容及規定，如有未盡事宜，得予主辦單位隨時修訂並另行公佈；詳情洽詢深美國小總務處。

(五)決賽當日帶隊比賽之教師或承辦人員，請給予補休；參與決賽之廚務人員請給予加班費或補休。

十四、本比賽計畫若有未盡事宜，得由主辦單位修正補充，並於決賽前公告。

十五、本計畫辦理有功之人員，由本府統一辦理敘獎，敘獎獎勵為主辦及承辦人員各記功乙次，協助人員各嘉獎貳次。各校指導老師，由校方本權責核實敘獎，獲獎學校得獎勵嘉獎貳次；進入決賽學校得獎勵嘉獎壹次。

十六、本計畫經核定後實施，修正亦同。