

學校午餐紅豆泥 oishii

紅豆食譜暨食農教育教案徵案活動簡章

壹、活動說明

自《食農教育法》通過以來，國產食材在學校午餐的使用更受重視，雜糧也是其中的一環。我國生產許多優質雜糧，其中紅豆為社會大眾熟悉常見的食材，常於傳統節日食用，是一具備文化節慶意義之雜糧。國產紅豆以南部為主要產區，是高屏地區秋冬裡作的重要經濟作物。在地生產之紅豆品質優良，具食物里程短等優點，且不同育成的品種各有風味。

為增進學童對國產紅豆之認識，本活動以學校為主要場域，借重學校午餐第一線工作人員的創意與專業，進行紅豆食譜與食農教育推廣活動之徵案計畫。透過在學校午餐供應紅豆餐點，帶著學童瞭解國產食材之優點與應用，深化校園飲食與農業之連結，並且學習紅豆食農知識與節慶文化，讓食農與教育相輔相成。

貳、指導單位：行政院農業委員會農糧署。

參、主辦單位：社團法人大享食育協會

肆、參加對象：

1. 高中職、國中小及幼兒園學校午餐從業人員，包含營養師、衛管人員、午餐秘書、廚師、偏鄉中央廚房專案經理人等。
2. 本活動以個人為單位進行報名。

伍、徵選主題與內容

(一)以「節慶文化」為主題，設計一道食材包含紅豆的學校午餐食譜及食農教育推廣活動：

- 1、節慶文化除了傳統節慶（春節、清明、中秋等）外，亦可結合一般節日如聖誕節、父親節、母親節與二十四節氣或當地特殊節日等為主題進行創意發想。
- 2、食材必須包含國產紅豆，可使用生豆或者經加工之紅豆泥、紅豆粒等食材。
- 3、食譜內容以 100 人份為基準的食材、份量、步驟，以及烹調時須注意的訣竅。
- 4、依照所選擇的節慶，設計相對應之食農教育推廣活動設計。

- (二)入選者需於本(112)年擇期就所設計之節慶紅豆料理進行供應並安排食農教育活動乙次(若因選定的節慶時間須於113年完成,則可與主辦單位討論實際執行時間)。執行供應紅豆料理所需紅豆原料由主辦單位提供,實際數量討論後確認。

陸、活動重要日程

項目	時間
報名時間	即日起至112年5月19日
公布徵選結果	112年5月31日
頒獎記者會	112年6月15日,敬請預留時間參加
紅豆產地食農教育參訪活動	112年7月至8月間擇期辦理
紅豆料理實際供餐	112年6月5日至12月22日 *備註:若因選擇之節慶必須於113年上半年供應餐點以及進行食育活動,則另案處理。

柒、報名方式

- (一)即日起至5月19日止,請將應繳交資料寄至大享食育協會電子信箱:schoollunch22@gmail.com,信件主旨請註明「紅豆食譜+姓名」。
- (二)應繳交資料:基本資料表(附件1)、紅豆食譜文件(附件2)、食農教育推廣活動規劃文件(附件3)。

捌、評選與獎項

- (一)評選方式:由主辦單位大享食育協會邀集農糧署、營養學領域專家學者、飲食文化工作者、專業廚師等進行評選,共計選出十六件/案入選者。
- (二)入選者獲得獎項如下:
1. 新臺幣10,000元獎金。
 2. 入選者與服務單位各獲頒獎牌乙面。
 3. 提供入選者所屬供餐學校優質國產紅豆原料。
 4. 食農教育推廣活動材料費3,000元(實報實銷)。
 5. 免費參加紅豆產地食農教育參訪活動。

玖、評選標準

- (一)契合賽事主題:紅豆與節慶文化(30%)

本食譜徵選之主題為「紅豆與節慶文化」。紅豆此項食材在許多文化節慶

扮演重要角色，例如過年吃紅豆年糕、端午節的紅豆粽，紅龜粿與壽桃等更是常見於許多傳統節日習俗。本計畫所徵集之學校午餐食譜，希望將紅豆與節慶進行連結，讓學童食用紅豆餐點時能一起感受節令文化的氛圍，達成食與時串連之效。

節慶包含**傳統節日**（春節、端午節、清明節、中秋節…等）、**一般節日**（婦女節、國慶日、父親節、母親節、聖誕節等）、**二十四節氣**或**當地特殊節日**。

(二)符合學校午餐食物內容與營養基準（30%）

本活動之主旨為強化國產紅豆於學校午餐之使用，希望學校午餐的紅豆有較多元的使用形式，因此紅豆食譜在學校午餐之**適用性**為評選重點之一。

(三)餐點做法（含調味料用量）敘述完整、正確（20%）

本案成果將供社會大眾與學校午餐從業人員參考與使用，因此須確保**食譜內容正確性以及敘述的完整性**，讓食譜能更廣泛應用於學校午餐。

(四)食農教育推廣活動設計（20%）

設計紅豆主題食農教育推廣活動，帶領學童學習**紅豆食譜與節慶的關係**，亦可讓學生認識**紅豆之食農知識**。活動執行的形式與時間無特別規定，主辦單位將提供入選者 3,000 元材料費進行食農教育推廣活動。

壹拾、 聯繫方式

有任何問題請洽：社團法人大享食育協會 王章逸專員。

電話：02-66365870、信箱：ruralcy@foodiedu.org

壹拾壹、 權利歸屬與爭議處理

- 一、主辦單位對入選作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，作者本人則保有著作人格權（著作財產權授權同意書請參考附件四）。
- 二、本活動參加者於提交資料後，視為同意接受簡章事項之規範，如有違反之情事，主辦單位得取消其參加或獲獎資格。
- 三、活動辦法主辦單位保留變更之權利，如有未盡事宜悉依有關法令規定及主辦單位解釋辦理。

附件一：報名資料表

報名資料表			
姓名			
手機號碼			
電子信箱			
職稱 (擇一勾選，並填寫證號。)	☐ 公職營養師 ☐ 團膳營養師 ※證書字號：		
	☐ 學校廚師 ☐ 團膳廚師 ※級別與證號：		
	☐ 午餐秘書 ☐ 偏鄉中央廚房專案經理人		
	☐ 衛管人員 ☐ 其他：_____		
單位名稱		所屬縣市	
單位電話			
供餐型態	☐ 公辦公營 ☐ 公辦民營 (廠商：_____) ☐ 民辦民營		
紅豆餐點預計供應人數	_____校_____人		
☐ 本人同意入選後於服務單位學校 <u>供應紅豆食譜餐點</u> 以及 <u>食農教育推廣活動</u> 至少乙次。(請打勾確認)			

附件二：紅豆食譜

料理名稱					
節慶主題					
食譜設計理念					
食譜做法					
食譜運用小叮嚀					
成本（100 人份）			_____ 元		
食材明細 （100 人份）			調味料 （100 人份）		
編號	材料	重量	編號	材料	重量
1	Ex：紅豆	4 公斤	1		
2			2		
3			3		
4			4		
5			5		

一人份食物內容			一人份營養量		
全穀雜糧類		份	熱量		Kcal
豆魚蛋肉類		份	碳水化合物		g
蔬菜類		份	蛋白質		g
水果類		份	脂肪		g
乳品類		份	鈉		mg
油脂與堅果種子類		份	鈣		mg
菜色照片（請插入試做圖片）					

附件三：食農教育推廣活動規劃文件

活動名稱			
活動時間長度		學習年級	
活動舉辦時段	朝會、午餐時間、入班教學等	活動與永續發展目標	選填，食育活動所符合之永續發展目標 SDGs
活動與學習科目	選填，與食育活動有關的學習科目		
教學理念			
教學目標			
所需教學資源			
教學內容			
教學時間	內容		所需教學資源

附件四：著作權同意書（作品入選後進行簽署作業）

著作財產權授權同意書

立授權同意書人_____茲參與社團法人大享食育協會「學校午餐紅豆泥 oishii—紅豆食譜暨食農教育教案徵案活動」（以下簡稱本計畫）之甄選，爰立書授權同意如下：

一、著作名稱（食譜名稱）：_____（以下簡稱本著作）。

二、著作人：

姓名	所屬單位（請填寫全銜）

三、被授權人：社團法人大享食育協會。

四、授權範圍：

- （一）經徵選獲獎後，立書人同意將本著作（包含其食譜、照片以及食農教育推廣活動文件）之著作財產權授權被授權人，於執行本計畫之目的範圍內，不限方式、時間、次數及地域，以現在或未來發展之技術方式為非營利之利用，並同意被授權人得於授權範圍內再授權。前開授權範圍包括但不限於：本著作之修整、格式之變更，增刪或變更文句，以及經數位化、重製、編輯等加值流程後於平台內傳輸及收錄於資料庫，並以電子形式透過單機、網際網路、無線網路或其他公開傳輸方式，提供用戶進行檢索、瀏覽、下載、傳輸、列印等符合電子資料庫之用途，或其他基於政策宣導需求之利用。
- （二）立書人同意上開授權範圍，於本著作因本計畫之執行而修整、格式變更或編輯之著作內容亦有適用。

五、授權期間：不限期間。

六、授權費用：無償。

七、著作權之擔保：

- （一）立書人聲明及保證本著作係原創性著作，若利用第三人之著作並擔保已獲得原著作權人之授權同意，絕無侵害第三人智慧財產權之情事。
- （二）立書人如有違反前項之擔保致他人受有損害者，將自行處理並承擔法律責任，概與被授權人無涉，並應賠償被授權人因此所受之損害。

八、著作權之約定：

- （一）本授權為非專屬授權。立書人仍得行使其讓與著作權於第三人之權利，但無礙於本件

既存之授權；其再授權時亦同。

(二) 被授權人尊重立書人之具名權。除另有約定外，被授權人應依著作權法之規定適當表明立書人為本著作之著作人。

九、補充條款：

本授權同意書未盡事宜，悉依本計畫推行實際需求以及誠信原則補充解釋之。

十、準據法：

本授權同意書適用中華民國法律，並約定以被授權人所在地之法院為管轄法院。

十一、授權書之成立：

本授權同意書經立書人簽署後交付被授權人收執之同時成立，無須被授權人另為簽署。此致

社團法人大享食育協會

中 華 民 國 年 月 日

立同意書人：

身份證字號：

戶籍地址：

通信地址：

電 話：

電子信箱：

立同意書人簽名/章：