

# 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](mailto: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。)	<input type="checkbox"/> 公職營養師 <input type="checkbox"/> 團膳營養師 ※證書字號：	
	<input type="checkbox"/> 學校廚師 <input type="checkbox"/> 團膳廚師 ※級別與證號：	
	<input type="checkbox"/> 午餐秘書 <input type="checkbox"/> 偏鄉中央廚房專案經理人	
	<input type="checkbox"/> 衛管人員 <input type="checkbox"/> 其他：_____	
單位名稱		所屬縣市
單位電話		
供餐型態	<input type="checkbox"/> 公辦公營 <input type="checkbox"/> 公辦民營 (廠商： _____) <input type="checkbox"/> 民辦民營	
紅豆餐點預計供應人數	_____校_____人	
<input type="checkbox"/> 本人同意入選後於服務單位學校供應紅豆食譜餐點以及食農教育推廣活動至少乙次。(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



