附件一

**111年度新北市居家式托育照顧服務專業人員評選**

**「食光寶盒創意料理」調製大賽報名表**

編號：(主辦單位填寫)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、基本資料** | | | | | | | |
| 姓名 |  | 性別 | |  | | | 請貼/印最近1年內2吋半身正面照片1張 |
| 身分證  統一編號 |  | 出生日期 | |  | | |
| 登記證書  字號 |  | | | | | |
| 聯絡電話 | 市話：  手機： | | 所屬居家托育服務中心 | | | 區 | |
| 聯絡地址 |  | | | | | | |
| 適合年齡 |  | | 餐盒名稱 | |  | | |
| 大家一起發揮創意，製作好吃又方便攜帶的餐盒，食材內容提供如下：  1.全榖雜糧類：白飯、糙米飯、雞蛋麵、馬鈴薯、地瓜、玉米粒、南瓜、豌豆仁、中、低筋麵粉  2.蔬菜類：胡蘿蔔、白蘿蔔、高麗菜、青蔥、蒜頭、花椰菜、牛番茄、小黃瓜、青椒、彩椒、玉米筍、洋蔥、香菇、杏鮑菇、芹菜、金針菇、木耳、檸檬、豆芽菜  3.豆魚蛋肉類：雞蛋、豬絞肉、薄肉片、雞肉、鮭魚、吻仔魚、板豆腐  4.乳品類：起司、鮮奶  5.水果類：蘋果、芭樂、香蕉、鳳梨、小番茄、火龍果(白)、葡萄  6.油脂與堅果類：食用油、黑芝麻、白芝麻、腰果  7.其他：海苔、味醂、鹽、紅砂糖、冰糖、礦泉水  ◎比賽場地除了提供電鍋、爐火及鍋具外請參賽者自行準備調味用品及餐盒，如有模具或個人習慣的刀具用品，亦請自行準備。 | | | | | | | |