111 年度新北市居家式托育照顧人員「食光寶盒創意料理」調製大賽活動辦法

壹、目的

在2至4歲時期的幼兒是活動力旺盛的階段,所消耗的熱量相對增加,且肌肉和身高發育需要較多的蛋白質、鈣、鐵質等營養素,才能滿足正常生長發育的需要,並促進大腦發育、調節免疫力等各項系統發展,建議平日裡要幫助孩子建立良好的飲食習慣,攝取足夠的營養素才能有更好的成長發育。

近幾年受到疫情衝擊,改變了台灣民眾習以為常的生活習慣,為了避免群聚感染,呼籲不要共餐及共同使用碗筷,或各自分開吃、不同時間吃,並盡量保持一定距離,因此期望透過以餐盒概念方式辦理「食光寶盒創意料理」之評選,托育人員在調製幼兒餐點的過程中,讓幼兒們攝取多元化的食物種類提供各式營養,看到托育人員的用心,並藉由此活動來肯定專業托育人員對幼兒健康及營養的用心與付出。

衷心期待這樣的選拔活動,能讓托育人員彼此互相觀摩學習,也能有幼兒餐點調製經驗 交流分享的機會,讓此專業技能不斷提升並教學相長,以創造健康優質之托育服務,讓家長 放心托育且幼兒能健康快樂的成長,並以此推廣讓社會大眾對居家托育服務中心的認識。

貳、主辦單位

一、主辦單位:新北市政府社會局

二、承辦單位:社團法人新北市保母協會

參、活動內容

「食光寶盒創意料理」調製大賽,由各區推選托育人員或自由報名參加,依據幼兒發展 階段及營養需求,舉行調理競賽,參賽人員於競賽當天現場製作適合 2-4 歲幼兒的野餐便 當,食材由主辦單位提供,現場發揮創意製作以單層餐盒為主的創意料理,共準備兩人份, 限時內完成整場競賽及完成後由委員現場評分選出優勝。

一、參選資格及報名方式:

1. 新北市居家托育服務中心登記之托育人員。

★社園法人新北市保母協會

- 2. 每位參選人僅以此項目報名參選,不得同時參選其他競賽。
- 3. 三年內曾獲此獎項者,不得再參選。
- 4. 因應疫情關係,參賽人員若已完成施打三劑疫苗者請提供小黃卡佐證,未完成施打三 劑疫苗者,須提供活動日(含)前兩日內之快篩陰性證明,並拍照回傳所屬居家托育服 務中心。

二、評選方式與時間:

- 1. 報名日期:即日起至8月3日(三)中午12:00 截止。
- 2. 報名方式: 參賽托育人員逕向各區居家托育服務中心報名,參選人員請至單位領取「報名表」一份,依規定填寫並檢附相關資料備查,統一由各中心於 8 月 5 日(五)中午 12:00 前,將報名表 E-MAIL 至承辦單位(社團法人新北市保母協會tka. tka1896@hinet.net)完成報名程序。
- 2. 比賽日期:111 年 8 月 27 日(六)
- 3. 評選地點:新北市豫章工商中餐教室(新北市板橋區四川路一段 391 號)
- 4. 競賽時間:進入會場後正式計時,10分鐘比賽規則說明,20分鐘時間進行備料及用 品準備,60分鐘進行餐點現場調製,30分鐘提供評審委員評分與提問,共計120分 鐘完成賽事。
- 5. 評分標準:營養成分 20%、適齡調製 20%、創意超群的烹調方式 20%、清潔衛生 20%、 口感味道 20%,總分 100 分。

三、評選須知

- 1. 報名表中需說明餐點名稱,創意餐點則於當天競賽當天呈現。
- 現場由主辦單位準備食材,以現場參賽人數提供全穀雜糧類、蔬菜類、豆魚蛋肉類、 乳品類、水果類、油脂與堅果等提供給參賽者使用。
- 3. 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,如需模具或個人習慣的刀具用品,亦請自行準備。
- 4. 基於公平原則,食材從洗、切、烹煮調理皆需於『現場』處理製作,不得攜帶半成品 (違者扣分)。
- 5. 如有變更餐盒名稱,請於 8/12(五)前繳交相關變更書面資料,以利評審參照及製作

★社園法人新北市保母協會

現場立牌

肆、獎勵機制

獲獎人員將配合市府規劃另擇期安排表揚大會,頒發優勝獎項,並提供獎牌或禮券。

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				
身分證 統一編號		出生日	日期		請貼/印最近1年 內2吋半身正面 照片1張	
登記證書 字號					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
聯絡電話	市話: 手機:		所屬居家托 服務中心		DB.	
聯絡地址						
適合年齢			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. 全穀雜糧類: 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
- 盆蔬菜類: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。

111 年度新北市居家式托育照顧服務專業人員評選專業技能評選-「食光寶盒創意料理」報名表著作財產權授權同意書

本人	参加新北市社會局舉辦之「新北市居家式托育服法	務
專業技能評選—食	光寶盒創意料理」評選活動,同意提供參選影片、照片、	じ
得感言等相關資料	(照片、影像、紀錄片、文字紀錄、書籍及影音資料等)之	. 著
作財產權授權主辦	單位,無償使用於刊載托育服務相關活動手冊、成果專刊	1,
網站及活動會場佈	置等相關影視(文宣)出版品以及公益性宣導。	

本人保證為參選作品之著作權人,享有完整之著作財產權,且有權得以授權主辦單位,並無侵害第三人權利情事,若任何第三人向主辦單位就上開創作主張任何權利,應由本人自負民、刑事上法律責任。

此致

新北市政府社會局

立同意書人:

簽章

身分證字號:

中華民國

年

月

日