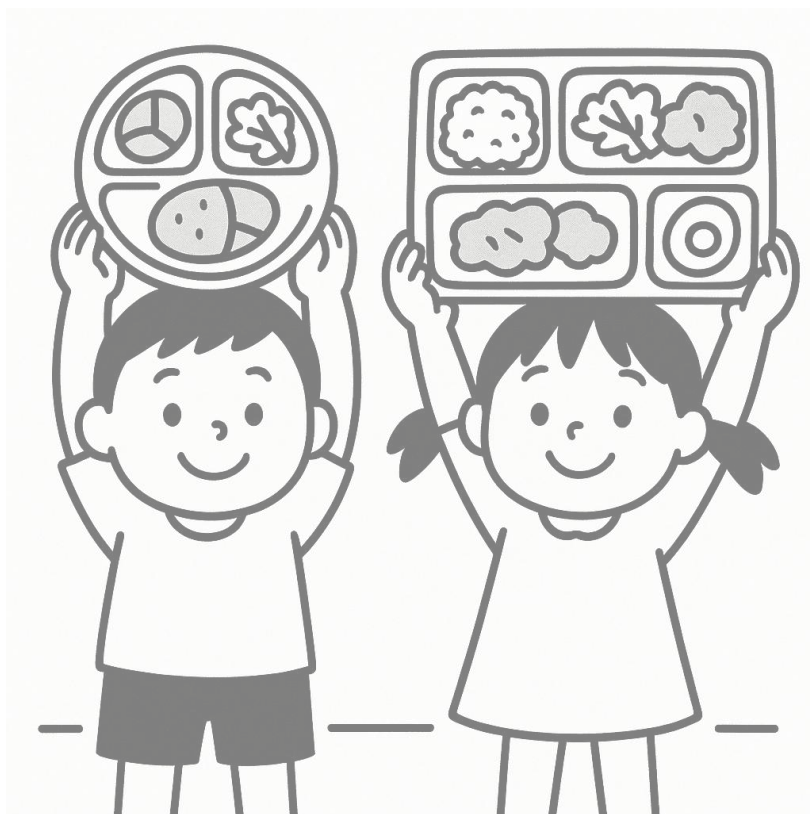




2025 第四回臺日學校午餐
食譜交換及供餐交流計畫
徵件簡章

指導單位 | 農業部農糧署

主辦單位 | 大享食育協會

日期 | 2025 年 7 月

一、緣起

起初只是出於一個簡單的念頭—如果臺灣與日本的孩子們，能在學校餐桌上，交換彼此日常營養午餐滋味，那應該是件相當有趣的事吧？

於是，2022 年，大享食育協會以民間自發的力量，啟動了第一回臺日學校營養午餐食譜交換與供餐計畫。三位臺灣營養師與三位日本營養師交換菜色、理念與心意，透過重現雙方校園餐點並搭配食農教育教材及學習單，孩子們品嚐另一種文化的日常，共同寫下臺灣校園供餐歷史的全新篇章。隔年，在農業部農糧署支持下，我們以「國產食材」為核心展開第二回午餐交換行動，規模擴至臺灣與日本共十所學校。

2024 年，韓國學校午餐從業人員首次加入計畫，臺灣、日本、韓國共三十一所學校彼此分享著充滿在地風土與均衡營養的料理，讓學生們無須出國，就能從午餐中認識彼此的生活與飲食習慣。

今年，第四回學校午餐交流行動持續由農糧署指導推動，邀請臺灣與日本學校營養師以「國產食材」為共同語言，攜手設計兩國都能實踐的共通菜單，成為開啟孩子探索世界、理解他人、珍惜家鄉的起點。

二、計畫主旨

臺灣與日本的學校營養師以共通的國產食材為主軸，攜手設計融合兩國飲食特色的營養午餐食譜並實際供餐，透過餐桌上的交流，讓師生認識彼此的飲食生活、在地農產與風土民情，進一步深化食農教育，拓展多元飲食文化的學習視野。

三、指導單位

農業部農糧署

四、主辦單位

社團法人大享食育協會

五、計畫主題

2025 臺日學校午餐食譜交換及供餐交流計畫

六、計畫說明

- (一) 媒合臺灣與日本學校營養師以彼此皆有的國產特色食材為主題設計「臺日共通學校午餐食譜」，翻譯後提供使用及供餐。
- (二) 邀請臺灣與日本學校營養師以「臺日共通學校午餐食譜」為主題編製食農教育教學教材，提供雙方學生學習不同飲食文化。
- (三) 配對完成的臺灣與日本學校，選擇一天供應以「臺日共通學校午餐食譜」製作之餐點，並由主辦單位協助透過線上視訊（或事先錄製影片）等方式進行食農教育國際交流。

七、參加資格

- (一) 學校及團膳營養師，須以供餐學校為單位報名。
- (二) 學校供餐以自設廚房（公辦公營或公辦民營）為限。
- (三) 每單位可提出一份以上的學校午餐食譜，惟每份食譜設計者（營養師）不得重複。

八、報名日期

2025 年 7 月 14 日（一）中午十二時起至 2025 年 8 月 4 日（一）中午十二時，以電子郵件收件時間為憑。

九、報名須知

- (一) 免費報名，無須繳交任何費用。

一律以電子郵件繳交「2025 臺日學校午餐食譜交換及供餐交流計畫報名表」電子檔（含 WORD 與 PDF 檔案），待收到主辦單位回覆確認信函後，始完成報名程序。

(二) 作品之供餐對象，須自下列二項範圍擇一辦理。

1. 國小四至六年級
2. 國中生

(三) 作品設計

1. 考量臺日學校午餐的規格不同，其食譜內容至少包含主食、一道主菜、一道副菜、一道湯品為基準，牛奶、水果及甜品可自由調整。
2. 本次主題食材為「蓮藕、黃豆、胡蘿蔔」，應於三項主題食材組別中至少選用一種（單選或複選）進行食譜設計。
 - (1) 蓮藕組：於主食、主菜、副菜、湯品或甜點中，至少一道菜色選用蓮藕為食材。
 - (2) 黃豆組：於主食、主菜、副菜、湯品或甜點中，至少一道菜色選用黃豆為食材（原型食材，非黃豆製品）。
 - (3) 胡蘿蔔組：於副菜、湯品或甜點中，至少一道菜色選用胡蘿蔔為食材。
3. 應依據學校衛生法第 23 條進行營養分析，符合中央主管機關所定學校午餐食物內容及營養基準，以及國人膳食營養素參考攝取量。
4. 須融入「支持認同在地農業」、「培養均衡飲食觀念」、「珍惜食物減少浪費」、「傳承與創新飲食文化」、「深化飲食連結農業」、「地產地消永續農業」、「彰顯地域生活環境資源與社會歷史」等食農教育精神。
5. 須將日本學校取得作品所需食材之難易度納入考量。
6. 食譜設計與報名組別，可參考下頁舉例表格之說明。

食譜設計與報名組別舉例說明	
可報名組別	食譜設計（僅供示範舉例說明）
蓮藕組	a. 蓮藕拌飯（主食）、○○（主菜）、○○（副菜）、○○（湯品/甜點） b. ○○（主食）、蓮藕炸肉餅（主菜）、○○（副菜）、○○（湯品/甜點） c. ○○（主食）、○○（主菜）、蒜香蓮藕片（副菜）、○○（湯品/甜點） d. ○○（主食）、○○（主菜）、○○（副菜）、枸杞蓮藕湯（湯品/甜點） ※至少一道料理使用蓮藕即可，亦可設計多道蓮藕料理組合。
黃豆組	a. 黃豆飯（主食）、○○（主菜）、○○（副菜）、○○（湯品/甜點） b. ○○（主食）、黃豆炒豬肝（主菜）、○○（副菜）、○○（湯品/甜點） c. ○○（主食）、○○（主菜）、黃豆鹹甜炸（副菜）、○○（湯品/甜點） d. ○○（主食）、○○（主菜）、○○（副菜）、黃豆排骨湯（湯品/甜點） ※至少一道料理使用黃豆即可，亦可設計多道黃豆菜色組合。
胡蘿蔔組	a. ○○（主食）、○○（主菜）、胡蘿蔔炒蛋（副菜）、○○（湯品/甜點） b. ○○（主食）、○○（主菜）、○○（副菜）、胡蘿蔔濃湯（湯品/甜點） c. ○○（主食）、○○（主菜）、胡蘿蔔炒蛋（副菜）、胡蘿蔔濃湯（湯品/甜點） ※僅副菜與湯品可使用胡蘿蔔，亦可設計副菜與湯品皆為胡蘿蔔菜色組合。
蓮藕組 黃豆組 （複選組別）	a. 蓮藕拌飯（主食）、黃豆炒豬肝（主菜）、○○（副菜）、○○（湯品/甜點） b. ○○（主食）、○○（主菜）、黃豆鹹甜炸（副菜）、枸杞蓮藕湯（湯品/甜點） ※至少各有一道料理使用黃豆和蓮藕，亦可設計多道黃豆與蓮藕菜色組合。
蓮藕組 胡蘿蔔組 （複選組別）	a. 蓮藕拌飯（主食）、○○（主菜）、胡蘿蔔炒蛋（副菜）、○○（湯品/甜點） b. ○○（主食）、蓮藕炸肉餅（主菜）、○○（副菜）、胡蘿蔔濃湯（湯品/甜點） ※至少一道料理使用蓮藕、副菜與湯品（甜點）其一使用胡蘿蔔，亦可設計多道蓮藕與胡蘿蔔菜色組合。
黃豆組 胡蘿蔔組 （複選組別）	a. 黃豆飯（主食）、○○（主菜）、胡蘿蔔炒蛋（副菜）、○○（湯品/甜點） b. ○○（主食）、黃豆炒豬肝（主菜）、○○（副菜）、胡蘿蔔濃湯（湯品/甜點） ※至少一道料理使用黃豆、副菜與湯品（甜點）其一使用胡蘿蔔，亦可設計多道黃豆與胡蘿蔔菜色組合。
蓮藕組 黃豆組 胡蘿蔔組 （複選組別）	a. ○○飯（主食）、黃豆炒豬肝（主菜）、胡蘿蔔炒蛋（副菜）、枸杞蓮藕湯（湯品/甜點） b. 黃豆飯（主食）、蓮藕炸肉餅（主菜）、○○（副菜）、胡蘿蔔濃湯（湯品/甜點） ※至少各有一道料理使用蓮藕、黃豆、副菜與湯品（甜點）其一使用胡蘿蔔，亦可以設計多道蓮藕、黃豆、胡蘿蔔菜色組合。

十、報名方式

- (一) 掃描右側「2025 臺日學校午餐食譜交換及供餐交流計畫網頁 QRCode」，或前往大享食育協會官網 (<https://www.foodiedu.org/>)，下載「2025 臺日學校午餐食譜交換及供餐交流計畫報名表」。
- 
- (二) 請以電腦打字方式，完整填寫報名表文件中之「報名資料」與「作品說明」欄位。
- (三) 將填妥之「2025 臺日學校午餐食譜交換及供餐交流計畫報名表」文件寄至活動信箱 (schoollunchexchange@foodiedu.org)，主旨註明：**2025 臺日午餐交換+隊伍名稱 (例：2025 臺日午餐交換+台北市大享國小)**，主辦單位將於三個工作天內回信，待收到確認信函後，始完成報名。
- (四) 若您繳交報名文件超過三個工作天後仍未收到確認信函，請務必致電主辦單位 (02) 66365870 確認，以免錯失資格。

十一、作品審查與配對

- (一) 作品審查
1. 主辦單位將針對報名單位繳交之「2025 臺日學校午餐食譜交換及供餐交流計畫報名表」文件進行審查，審查項目如下：
 - (1) 資料完整性 (10%)
 - (2) 菜單內容實際 (或可以) 應用於日本學校午餐 (40%)
 - (3) 符合學校午餐食物內容及營養基準 (20%)
 - (4) 彰顯臺灣食材與飲食文化特色 (30%)
 2. 每項食材主題預計錄取一至二組作品。主辦單位有權增加或減少名額。

3. 曾報名臺灣學校午餐大賽（第一屆至第八屆）及參與本會相關食農、食魚、惜食教育活動計畫之單位，享有優先參與之資格。
4. 2025 年 8 月 6 日（三）下午三時，主辦單位將以電子郵件與電話通知入選單位。
5. 接獲入選通知之單位須於 2025 年 8 月 8 日（五）下午三時前，以電子郵件或電話回覆是否參加。若未如期回覆，主辦單位得取消其資格。如有特殊情況，請務必洽詢主辦單位。

（二）臺日午餐交換單位配對

1. 2025 年 8 月 11 日（一）下午三時公布臺日學校配對名單。
2. 配對完成後，主辦單位將協助臺灣與日本雙方營養師召開一至二次食譜討論會議，完成「臺日共通學校午餐食譜」設計，以及擬定後續供餐行政事項。以蓮藕食材舉例說明：
 - >日本入選供餐單位：提出蓮藕主題學校午餐食譜 A
 - >臺灣入選供餐單位：提出蓮藕主題學校午餐食譜 B
 - >會議合作完成：1 式臺日共通蓮藕主題學校午餐食譜（A+B）

十二、供餐說明

1. 供應日期：2025 年 10 月至 11 月期間，擇一日供應依照「臺日共通學校午餐食譜」製作之餐點。
2. 供餐對象：入選學校之全校師生。
3. 食農教育教材：於 9 月底前完成設計，由主辦單位翻譯後，提供給配對的日本學校使用。
4. 食農教育線上交流：臺灣參加單位須於供餐當日安排至少一個班級師生（年段不限）與日本學校營養師進行線上交流活動。

5. 供餐計畫執行期間之相關翻譯事項，由主辦單位負責執行。

6. 本計畫不提供食材、食譜與教材設計等補助費用。

十三、計畫期程

項目 \ 月份	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月
報名徵件	●	●			
配對 / 公告		●			
食譜設計		●	●		
食農教育教材設計			●	●	
供餐 / 交流				●	●

十四、權利歸屬與爭議處理

- (一) 主辦單位對食譜作品享有無償使用、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，參加者本人則保有著作人格權。
- (二) 入選作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參加者自負全部法律責任。
- (三) 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

十五、 聯絡方式

社團法人大享食育協會

聯絡人：陳先生

TEL：(02) 6636-5870

E-mail：schoollunchexchange@foodiedu.org

官網：<https://www.foodiedu.org/>