

# 「2020非米不可創意米食競賽」 簡章

主辦單位：



承辦單位：



109年04月27日

## 活動緣起：

為推動「食米教育」的理念，透過健康飲食教育，讓高中生具體認識及瞭解稻米文化、稻米營養觀念，並發揮創意製作多樣化米食。由行政院農業委員會農糧署辦理「2020非米不可創意米食競賽」，以推廣臺灣在地食材與青年圓夢為主軸，鼓勵年輕學子，了解國產米及米穀粉特性，搭配在地食材創作符合消費者需求之作品，從中學習溝通、團隊合作與創作力。

## 壹、活動單位

- 一、主辦單位：行政院農業委員會農糧署
- 二、承辦單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會

## 貳、競賽主題

- 一、設計 1 項以國產米或米穀粉為主食材，搭配臺灣在地農特產品，適合於連鎖便利商店流通之作品。作品限中西式米食料理（中式如便當、炒飯等，西式如燉飯、焗烤等）、烘焙產品（如麵包、蛋糕或甜點等）。
  1. 參與評比之米食提案作品，須使用國內產製之稻米或米穀粉，其烘焙百分比須佔 50% 以上（配方請以國產米、米穀粉、麵粉及其他粉類總百分比為 100%，例如：稻米或米穀粉 80%+麵粉及其它粉類 20%=100% 計算）；其他副原料、內餡與裝飾物，必須完全為可食用食材。
  2. **國產稻米原料**：取得 CAS、有機、產銷履歷驗證或農糧署輔導「稻米產銷契作集團產區」（參考名單如附表一）生產之稻米，包含白米、糙米或其副產物如米糠等稱之。
  3. **國產米穀粉原料**：於國內生產製造之米穀粉，其原料可包括白米、糙米或細糠等經研磨成粉後稱之，米穀粉業者名單如附表二。另米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類：
    - （1）熟米穀粉：將稻米經過預糊化後研磨成細粉。
    - （2）生米穀粉（乾磨）：將稻米直接研磨或粉碎成細粉。
    - （3）生米穀粉（半乾磨）：將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成細粉。

(4) 生米穀粉(水磨):將浸漬過的米加入大量水研磨成米漿,經脫水乾燥形成之粉末。

4. 在地食材採用須為臺灣在地生產之農產品、水產品與肉品。

5. 建議競賽食材可搭配有CAS、有機、產銷履歷等驗證標章之國產農特產品。

二、提案作品售價須設定在 80 元以內,食材費佔售價 50% 以下。

例:滑蛋蝦仁燴飯,售價 80 元,食材費用 40 元以下。

南瓜濃湯,售價 39 元,食材費用 19 元以下。

食材單價請參考一般零售通路銷售價格,如經審與一般零售通路銷售價格差異過大時,視情節輕重酌予扣分。

三、以流通至便利商店上架販賣為設計主軸(有特殊性及銷售性成品),得獎隊伍作品將有機會於全家便利商店銷售。

## 參、參賽資格

報名期間為就讀高中(職)或五專三年級以下(含)之學生,參賽者 2 人一組(以同校為原則),須有指導老師最多 1 名。每一參賽學生不得重覆報名。

## 肆、活動行程

項目	時間	備註
報名時間	109 年 9 月 1 日至 9 月 25 日	郵戳為憑
入選總決賽名單公告	109 年 10 月 12 日(星期一)	
總決賽暨頒獎典禮	109 年 10 月 30 日(星期五)	(臺北)

## 伍、報名方式

一、初賽報名方式:

1. 報名時間:109年9月1日至109年9月25日(以當天郵戳為憑)。
2. 報名方式:報名表下載填寫後以電子郵件寄送;並將紙本資料寄送至競賽小組。

(1) 紙本資料:列印報名表紙本,郵寄信封請列印(附件五)內容,並黏貼於信封正面。請列印附件一~五,以電腦打字撰寫附件一及附件二,詳閱附件三及附件四後親筆簽名,將附件五黏貼於信封正面後郵寄。

(2) 電子郵件：一律採電腦打字撰寫報名表(附件一及附件二)後，將電子檔(word及pdf檔)寄送至電子信箱rice.edu2015@gmail.com

3. 掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄送至

「非米不可創意米食競賽」競賽小組

地址：24937新北市八里區中山路三段223號(臺灣穀物產業發展協會)

電話：(02)2610-1823

信箱：rice.edu2015@gmail.com

4. 競賽相關資訊及報名表電子檔可至下列網站下載填寫。

(1) 行政院農業委員會農糧署網站 (<https://www.afa.gov.tw/>)。

(2) 社團法人臺灣穀物產業發展協會網站 (<http://www.tgia.org.tw/>)。

二、 報名繳交文件(正本)：

1. 競賽報名表1份(附件一)

2. 作品提案表1份(附件二)

3. 授權同意書1份(附件三)

4. 履行個資法第8條告知義務聲明(附件四)

三、 完成報名後，承辦單位將以電子郵件方式回覆通知。

四、 不論是否得獎，報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要，請自行影印留存。

五、 凡報名者，視為瞭解並同意本簡章規定。

## 陸、競賽說明

### 一、初賽

由主辦、承辦單位及專業評審團依報名繳交之資料完整度、作品提案表內容等進行資格審查，按賽報名隊數預計錄取30%進入總決賽，主辦單位得視報名隊數調整錄取隊數。

1. 初賽(書面審查)：

(1) 經檢視報名資料後，將參賽資格不符、資料未繳交齊全或未填寫完整、主題不符及照片內容不符者，酌予扣分。

- (2) 由專業評審依據書面資料之作品提案表內容進行評分。(此階段參賽者相關資料皆會保密)。
2. 評分標準：
- (1) 食材應用性20%
  - (2) 創意及商品可行性70%
  - (3) 資料完整性10%
3. 入選總決賽公告：
- (1) 初賽(書面資格)審查通過者，109年10月12日(星期一)下午5:00前公布於行政院農業委員會農糧署及社團法人臺灣穀物產業發展協會網站首頁；通過初賽(書面審查)者，須無條件配合總決賽事宜，未配合者視為自動放棄參賽資格，且不得更換選手與指導老師及要求大會做任何補償。
  - (2) 入選總決賽經大會以電子郵件方式通知後，參賽選手須於**109年10月16日(星期五)**下午5:00前以電子郵件回覆承辦單位是否參加總決賽。
  - (3) 入選作品若與總決賽當天作品不同者，視同棄權。

## 二、總決賽比賽方式說明

- 1. 總決賽隊伍須於109年10月30日(星期五)至行政院農業委員會農糧署臺北辦公區大禮堂(臺北市杭州南路一段15號)進行總決賽(產品展示及試吃)。總決賽當天作品與入選作品若不同者，視同棄權。
- 2. 總決賽當日參賽隊伍成品請自行準備，產品介紹卡統一由承辦單位印製提供，說明應用之在地食材特色，以供評審參閱。
- 3. 參賽隊伍當日依規定時間內完成現場布置及成品展示(展示桌60cm x90cm)，提供現場展示、拍照及評審試吃。準備展示成品2份(置於自行攜帶的餐盤中)及評審試吃成品8小份(承辦單位將提供500ml紙湯碗)。
- 4. 現場備有微波爐3台(20L，微波輸出功率700W)、卡式爐3台及大同電鍋3台(10人份)提供復熱使用，其餘加熱所需額外用具，如保鮮膜及碗盤等，請參賽選手自備。

5. 總決賽前3名獲得獎座、獎牌、獎狀及獎金，獎項依據評審給分評定（得從缺），並得視情形增設其他特別獎項。總決賽金、銀、銅獎分別提供新台幣10萬、7萬、5萬之競賽獎金，及前3名得獎隊伍指導老師新台幣1萬元之獎金。
6. 總決賽之舉辦地點為臺北，詳細地點、流程及注意事項，將於入選總決賽時另行通知。
7. 提案作品中材料皆為可食用，不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物。
8. 參賽者服裝須自備廚師服、圍裙、帽、口罩及工作鞋，並著裝整齊進場，同時不得有個人、學校、公司學校logo、標示圖像等足以辨識符號露出，一經發現取消該組比賽資格。
9. 總決賽隊伍選手給予入圍證明一張，指導老師參賽指導證明一張。
10. 總決賽評分標準：
  - (1) 主題及創意30%
  - (2) 作品風味30%
  - (3) 商品可行性25%
  - (4) 初賽成績10%
  - (5) 參賽選手服裝儀容5%

#### 11. 109年10月30日總決賽當日流程

- (1) 於指定時間內進行報到手續。
- (2) 出示身分證明文件（如：學生證、身分證），並於身分確認後進行簽到。
- (3) 當日流程如下。

時間	項目
08:00-08:50	競賽隊伍報到
08:50-09:00	評審介紹及展示說明
09:00-10:00	競賽隊伍成品展示佈置
10:00-12:00	委員試吃、評分及成績計算
12:00-13:00	休息時間
13:00-13:30	媒體及參加貴賓接待

時間	項目
13:30-14:15	頒獎典禮及合影
14:15-14:30	媒體聯訪及成品展示

\*未出席總決賽及頒獎典禮者視同該隊放棄獎項。

\*得獎者領獎時，應配合填寫領據資料（獎金以匯款方式支付，請提供領據簽收人本人之郵局或銀行存摺封面影本），並依所得稅法規定扣繳所得稅額。

## 柒、獎項

### 一、總決賽錄取獎項

獎項	
金牌獎 1 名	隊伍獎金 NT\$100,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張 指導老師獎金 NT\$10,000 元整
銀牌獎 1 名	隊伍獎金 NT\$70,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張 指導老師獎金 NT\$10,000 元整
銅牌獎 1 名	隊伍獎金 NT\$50,000 元整、獎座一座 每人獎牌 1 面、獎狀 1 張 指導老師獎金 NT\$10,000 元整
特別獎	頒獎當日公布

二、獎金依各類所得扣繳率標準第2條第7款「競技競賽機會中獎獎金或給與按給付全額扣取百分之十」規定，得獎者獎金為2萬元（含）以下，照原獎金發放，得獎獎金超過2萬元，須先扣10%之稅款，並計入個人所得。（如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理）。

## 捌、比賽規章

一、主辦單位有權拒絕任何不遵守規則或不符合比賽項目所訂條件之作品參加比賽。

二、書面審查及總決賽相關規定：

（一）初賽（書面審查）及總決賽參賽選手與指導老師須與報名資料相同，不得更換，否則以棄權論，參賽選手須全員全程參加比賽，指導老師須陪同出席總決賽，否則取消該隊入選資格。

（二）請依規定於比賽前抵達總決賽會場。（另行通知、公布總決賽賽程表）

（三）參賽選手服裝：請自備廚師服（禁穿牛仔褲）、白色廚帽、白色圍裙、及工作鞋（禁穿球鞋、涼鞋、拖鞋）（皆勿有學校、公司圖樣及文字）等應整齊

清潔，不符合規定參賽者將依評分標準予以扣分。

- (四) 主辦單位有權取消、刪改或增補任何規則，及增加或減少比賽組別，裁判長對規則的詮釋為最終之依歸。
- (五) 參賽者如有違反參賽規則，裁判長有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判長做最終決定，參賽選手不得異議。
- (六) 比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品遺失或損害者，主辦單位無保管賠償責任。
- (七) 為鼓勵選手有更多創意的發想，並預防創意作品被抄襲。曾經參與過比賽的作品不可再製作陳列，否則評審得予以扣分。比賽後一週如經檢舉或大會發現有具體事證，主辦單位可以取消得獎資格，追回所發獎項，並由次高分數之名次遞補。
- (八) 詳細總決賽流程及注意事項，將於初賽（書面審查）結果公布時，公布於相關活動網頁。

### 三、權利歸屬與爭議處理

- (一) 主辦單位對參賽作品享有無償使用、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，參賽者本人則保有著作人格權。
- (二) 得獎作品嗣後如涉及著作權糾紛，損害第三人權利者，由參賽者自負全部法律責任，一經法院判決敗訴確定者，除取消全部得獎資格外，並追回得獎獎牌/狀/金等全部獎項。
- (三) 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後 7 日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
- (四) 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

### 玖、補充事項說明

- 一、 完成總決賽之產品製作及場地清潔之隊伍補助每隊食材費用 1,000 元與參賽選手與指導老師車馬費（按距離以自強號車資核算）。
- 二、 本競賽得獎隊伍，須配合主辦單位相關行銷推廣活動，主辦單位得另行補助參賽選手車馬費用。

### 拾、活動諮詢

「2020 非米不可創意米食競賽」小組

地址：24937 新北市八里區中山路三段 223 號(臺灣穀物產業發展協會)

電話：(02)2610-1823

信箱：rice.edu2015@gmail.com

附表一 稻米產銷契作集團產區業者名單

域區	業者	產品名	網頁或購買電話
北區	聯榮商行	大賀米	<a href="https://reurl.cc/A4Lae">https://reurl.cc/A4Lae</a>
	新松仁碾米工廠	秀才米	<a href="https://www.facebook.com/HsinSungJen/">https://www.facebook.com/HsinSungJen/</a>
	桃園市觀音區農會	觀音甘泉米	<a href="http://guanin.efarm.org.tw/">http://guanin.efarm.org.tw/</a> 03-4981221
	桃園市新屋區農會	樂禾趣、花現幸福、屋呷好米	<a href="http://www.hsinwu.com.tw/">http://www.hsinwu.com.tw/</a>
	桃園市陸穀實業股份有限公司	新屋芋香米、陸穀人家	<a href="http://www.lugurice.com.tw/lugurice/">http://www.lugurice.com.tw/lugurice/</a>
	老永昌商行	雪山良質米、雪山香米	<a href="http://www.webdo.cc/riceking/">http://www.webdo.cc/riceking/</a>
	泉順食品企業股份有限公司	山水米	<a href="http://www.e-rice.com.tw/">http://www.e-rice.com.tw/</a>
	義合商行	山城米	03-7622379
	好的米食品股份有限公司	好的米	<a href="https://www.goodrice.com.tw/">https://www.goodrice.com.tw/</a>
	苗栗縣後龍鎮農會	龍好米(台梗9號)、台灣好米、清純好米	<a href="https://reurl.cc/67Ybr">https://reurl.cc/67Ybr</a>
	湖口鄉農會	大窩口米	03-5907382
	花東糧業	台梗糯3號	03-4222489
	桃園市八德區農會	八三么、德農米	<a href="http://www.badefarm.org.tw/">http://www.badefarm.org.tw/</a>
	台灣稻米產業研發館	樂米穀場	02-29223030
	中區	臺中市霧峰區農會	霧峰香米
穗旺商行		穗旺香米	<a href="https://www.facebook.com/23331200.joe/">https://www.facebook.com/23331200.joe/</a>
南投縣草屯鎮農會		草農合歡米、糧源九九	<a href="http://www.tsaotun.org.tw/">http://www.tsaotun.org.tw/</a>
彰化縣田中鎮農會		田穗米、彰農米、正新米、建新米	<a href="https://reurl.cc/zl4QQ">https://reurl.cc/zl4QQ</a>
宏元米廠		松字商標精選長糯白米及圓糯白米	<a href="https://reurl.cc/54Z3n">https://reurl.cc/54Z3n</a>
彰化縣第一稻米蔬果生產合作社		和冠	<a href="https://www.facebook.com/di.y.daomi">https://www.facebook.com/di.y.daomi</a>
壽米屋企業有限公司		米屋、大橋牌	<a href="http://www.rice-house.com/">http://www.rice-house.com/</a>
三光米股份有限公司		台梗九號	<a href="http://www.sgrice.com.tw/">http://www.sgrice.com.tw/</a>
億東企業竹塘集團產區		三好米	<a href="http://www.rice.com.tw/">http://www.rice.com.tw/</a>
聯米企業股份有限公司		中興米、中興穀堡	<a href="http://www.unionrice.com.tw/">http://www.unionrice.com.tw/</a>
彰化縣竹塘鄉農會		竹塘米	<a href="http://www.chu.org.tw/front/index.php">http://www.chu.org.tw/front/index.php</a>
億東企業二崙集團產區		三好米	<a href="http://www.rice.com.tw/">http://www.rice.com.tw/</a>
億東企業西螺集團產區		三好米	<a href="http://www.rice.com.tw/">http://www.rice.com.tw/</a>
東遠碾米工廠		好田米、(稻)第一稻場	<a href="https://www.sweetrice.com.tw/">https://www.sweetrice.com.tw/</a>
雲林縣大埤鄉農會		寺上好米	<a href="https://reurl.cc/37pyj">https://reurl.cc/37pyj</a>
正昇碾米工廠		金太陽	<a href="https://reurl.cc/OGLQv">https://reurl.cc/OGLQv</a>
彰化縣二崙鄉農會		二崙上好禮	<a href="http://www.erylun.org.tw/index01.html">http://www.erylun.org.tw/index01.html</a>
建通米廠		建通	<a href="https://reurl.cc/M4LWL">https://reurl.cc/M4LWL</a>
雲林縣西螺鎮農會		西農清健系列、穗美人系列、台灣好米、清建芋香	<a href="http://www.slofa.org/">http://www.slofa.org/</a>

域區	業者	產品名	網頁或購買電話
	雲林縣斗南鎮農會	紅冠水雞香米	http://www.dnrice.org/
	宇進實業股份有限公司	西螺金農米	https://reurl.cc/v04Gy
南區	新聯豐碾米工廠	奇力米、饗樂米、愛米粒、食祿米	http://www.nicerice.com.tw/
	豐裕碾米工廠	上田好米-雙龍好米	https://reurl.cc/or4p5
	芳榮碾米工廠	禾家米、禾雁米、活力夯米、無米樂、有米樂、金谷米	http://esun.com.tw/idrice066622749/
	弘昌碾米工廠	大力米、發財米、好都禾、金色穗月、幸福抱稻	https://www.bigpower-rice.com.tw/
	臺南市善化雜糧生產合作社	金玉好米	06-5836999
	高雄市美濃區農會	美農米	https://reurl.cc/OGLm7
	新豐碾米工廠	春上米	https://www.sinfang.com.tw/
	鼎鑫農產行	台中私糯2號	0931-870868
東區	宜蘭市農會	雪山鮮米	http://www.ylfa.org.tw/
	宜蘭縣五結鄉農會	夢田越光米、蘭陽五農米	http://www.wjfarm.org.tw/index_main.php
	宜蘭縣冬山鄉農會	良食米	https://www.dsfa.org.tw/
	上誼興業有限公司	有機稻鴨米	03-3661106
	花蓮縣富里鄉農會	富麗米	http://www.fulifa.org.tw/Default.asp
	花東製米股份有限公司	天生好米、富豐牌	https://www.facebook.com/Hualiennaturalrice/
	御皇米企業有限公司	御皇米	http://www.tennorice.com/
	花蓮縣玉溪地區農會	玉溪米	https://www.twyushi.com.tw/122171/
	青田農產有限公司	銀川、樂弟	http://www.organic-rice.com.tw/
	花蓮縣龍鳳甲良質稻米運銷合作社	哇好米	http://www.wahao.com.tw/about2
	東豐拾穗農場有限公司	東豐有機米	https://www.facebook.com/dongfon/
	信安糧食行	信安米	http://shin-en-rice.blogspot.com/
	池上米東竹碾米工廠	縱谷好米、漁米之香	https://reurl.cc/xL431
	花蓮縣鳳榮地區農會	鳳榮米	https://reurl.cc/rr4Yk
	松浦米廠	松浦米	https://reurl.cc/bDamv
	花蓮縣吉安鄉農會	吉安米	http://www.ji-an.org.tw/index.htm
	新乾坤碾米廠	四季好米	http://www.guanshangoodrice.com.tw/
	梓園碾米工廠	皇帝米、後山米、台九大稻	http://www.rices.com.tw/
	皇家穀堡實業有限公司	皇家穀堡	http://www.goldenricecastle.com.tw/
	池上多力米股份有限公司	多力米、大池牌、大地有機米	http://drr.com.tw/shop/shoplist.php
	陳協和碾米工廠	陳協和牌	http://www.csr.com.tw/
	瑞豐碾米廠	池田好米	089-861555、089-862242
	臺東縣池上鄉農會	池農米	https://www.csfa.com.tw/
	臺東縣關山鎮農會	關農米、關山米	http://www.ksfa.org.tw/default.asp
	新永裕碾米工廠	美粒穀	089-324641
	年昌碾米工廠	年昌好米	03-8882066

附表二 米穀粉業者名單

業者	產品名	購買電話
聯華實業股份有限公司	純米穀粉	0800-200806
泰益麵粉廠有限公司	米麥預拌粉	03-3618885#26
屏東農產有限公司	純米穀粉	08-7831133#113
伍珍穀粉有限公司	純米穀粉及純米加工用細粒	04-26713637

米穀粉業者銷售地點：



米穀粉加工及運用參考資料：



附件一 (2-1)

「2020非米不可創意米食競賽」報名表 (2-1) 請以電腦打字撰寫

參 賽 學 校	(學校全名)		
指 導 老 師		聯 絡 電 話	
		行 動 電 話	
指 導 老 師 信 箱	(E-mail)		
學 校 地 址 ( 資 料 通 知 處 )	□□□		
參賽者資料 (以下欄位務必完全填寫)			
參 賽 者	1 (主要聯絡人)		2
照 片			
姓 名			
性 別			
出 生 年 月 日			
身 分 證 字 號			
行 動 電 話			
監 護 人 姓 名			
監 護 人 手 機			
就 學 科 系			
電 子 信 箱			

「2020 非米不可創意米食競賽」報名表 (2-2)

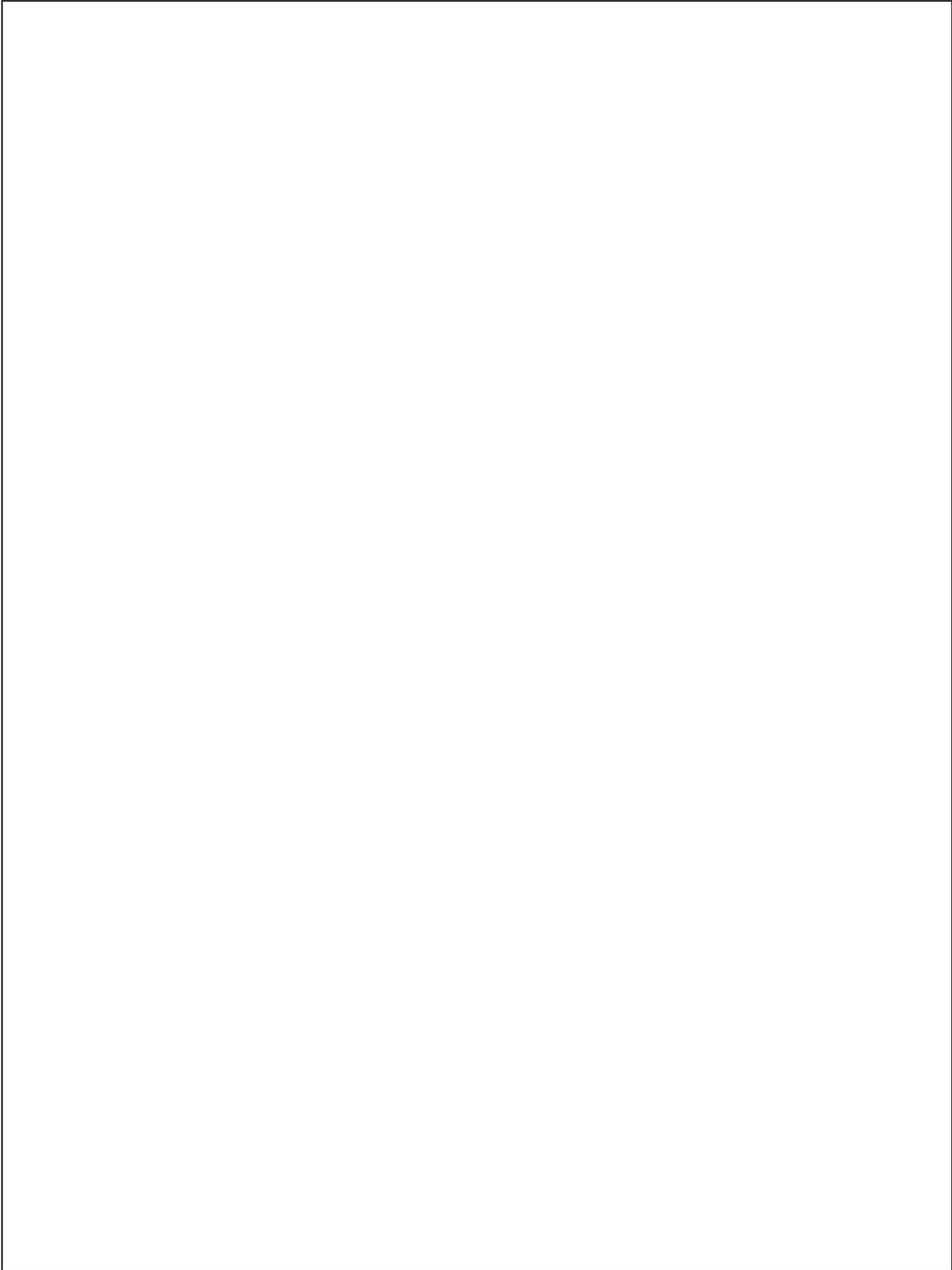
<p>參賽者 (1) 身分證影本正反面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (1) 學生證影本正反面 浮貼處</p>
<p>參賽者 (2) 身分證影本正反面 浮貼處</p>	<p>參賽者 (2) 學生證影本正反面 浮貼處</p>





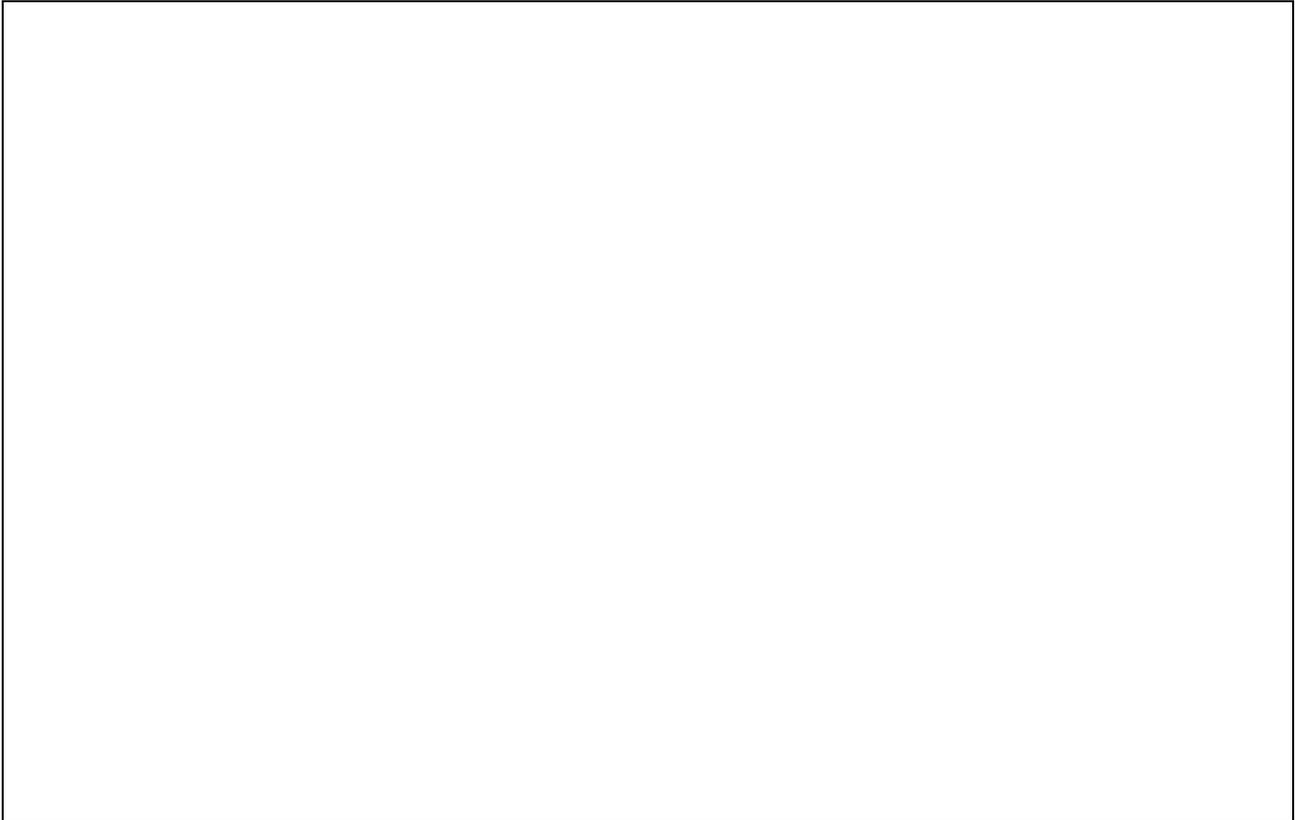
附件二 (5-2)

■ 調理步驟說明

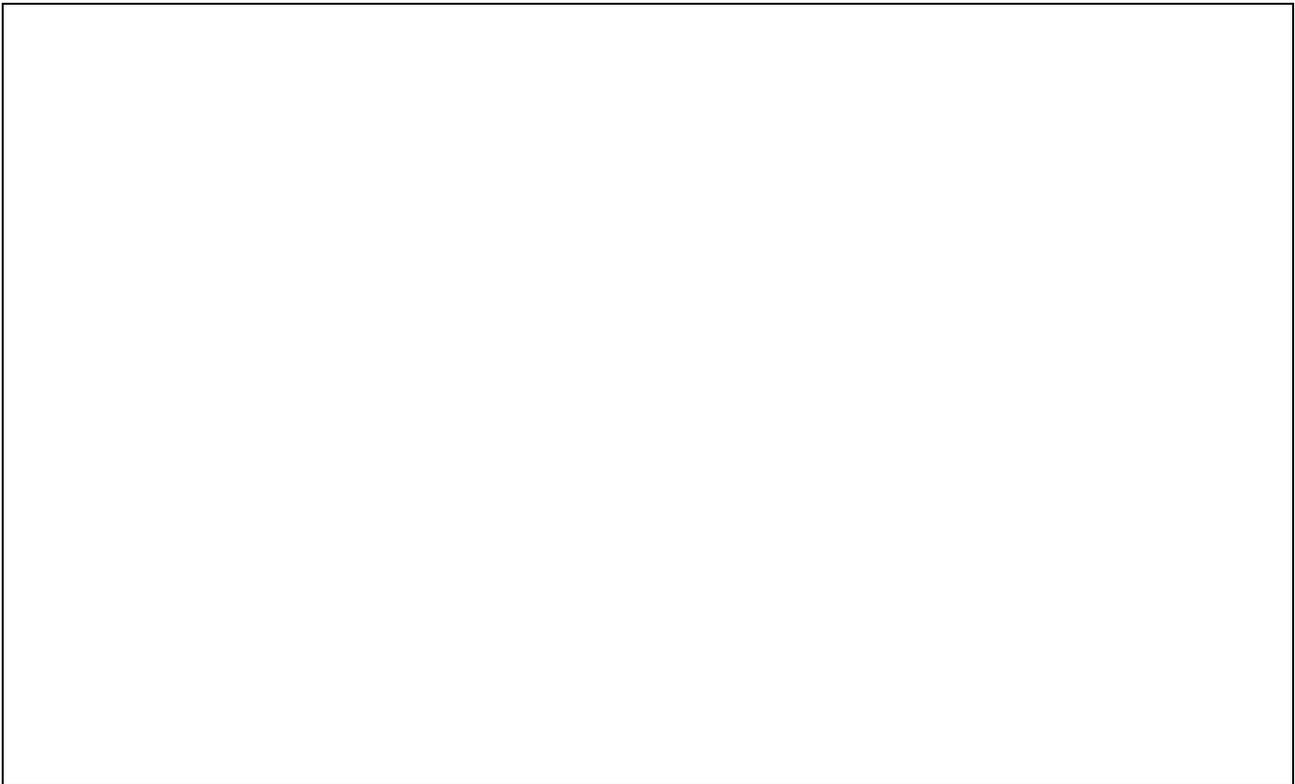


附件二 (5-3)

■ 參賽動機



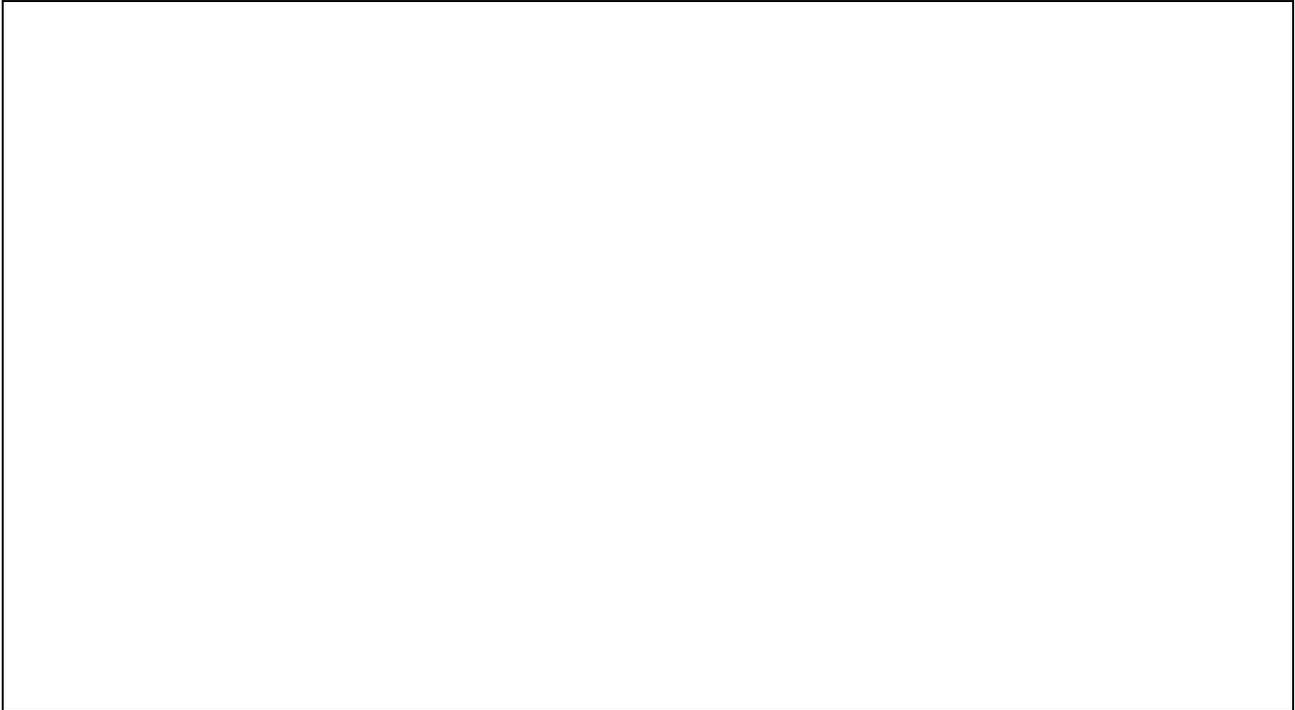
■ 在地食材特色及創作理念說明(字數：80-120 字)



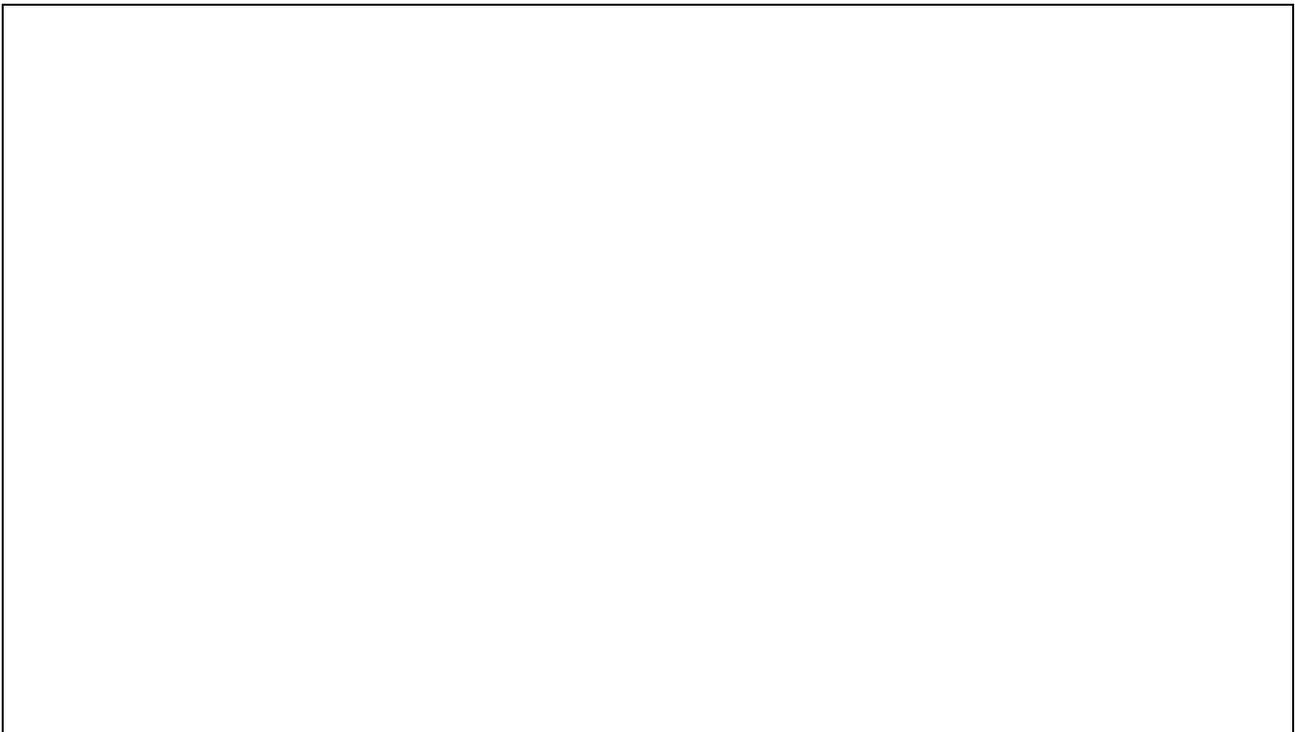
附件二 (5-4)

■ 提案作品照片

(最多可放 3 張照片，須清楚呈現作品賣相；整體外觀正面照及產品剖面照)



■ 參賽隊伍團體照 (含指導老師之所有成員上半身照片)



■ 原料標章照片

原料須包裝完整且具有標章圖示及條碼	
內容：	內容：
內容：	內容：
內容：	內容：

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。





「2020 非米不可創意米食競賽」

**履行個資法第 8 條告知義務聲明**

農糧署（以下簡稱主辦單位）「2020 非米不可創意米食競賽」，依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第 8 條規定，告知參賽團隊下列事項，請參賽團隊於填寫報名表時詳閱：

- 1、 主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2020 非米不可創意米食競賽」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽團隊之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽團隊之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含食譜），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及主辦單位授權之第三人（包含承辦單位、協辦單位）。
- 2、 就主辦單位所蒐集參賽團隊之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得來信或致電（rice.edu2015@gmail.com、02-2610-1823）請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽團隊請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
- 3、 參賽團隊得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽團隊請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
- 4、 本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

立同意書人

姓名： \_\_\_\_\_、 \_\_\_\_\_（隊員 2 人皆需親簽）

參賽單位（學校）： \_\_\_\_\_

中華民國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

附件五

**「2020非米不可創意米食競賽」報名專用信封**  
截止收件日期：109年9月25日（以郵戳為憑）

寄件學校：

寄件人：

聯絡電話：

地址：

郵票黏貼

24937新北市八里區中山路三段223號(臺灣穀物產業發展協會)

**「2020非米不可創意米食競賽」工作小組 收**

收件人電話：(02)2610-1823

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。

已詳閱、了解且同意「2020 非米不可創意米食競賽」競賽簡章內容（確認請打✓）

附件一 競賽報名表 1份（共 2 頁）（正本）

附件二 作品提案表 1份（共 5~7 頁）（正本）

附件三 授權同意書 1份（正本）

附件四 履行個資法第 8 條告知義務聲明（正本）

附件一及二（電子檔檔名為：2020 競賽報名表\_學校名稱+隊長姓名）已郵寄 word 及 pdf 兩種檔案格式至 rice.edu2015@gmail.com

本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項規定，參賽作品皆由選手獨立完成，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。

隊長親筆簽名：\_\_\_\_\_

隊員親筆簽名：\_\_\_\_\_

中華民國 109年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

本封袋請以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。

上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。

「2020 非米不可創意米食競賽」競賽

作品提案表（填寫範例）

- 參賽單位（學校） 稻香高中
- 提案作品名稱 黑糖芝麻米餅乾
- 應用之在地食材 寶山黑糖、西港芝麻、柳營鮮奶
- 國產米或米穀粉之烘焙百分比 80% (80/(80+20)=80%)
- 食譜（10 人份）

食 材 名 稱	使 用 量 (10 人份)	單 位	分 切 規 格 ( c m 或 m m )	保 存 方 法
無鹽奶油	0.2	公斤		冷藏
寶山黑糖	0.15	公斤		常溫
砂糖	0.1	公斤		常溫
鹽	0.005	公斤		常溫
雞蛋	0.1	公斤		冷藏
柳營鮮奶	0.075	公斤		冷藏
國產米穀粉	0.4	公斤		常溫
低筋麵粉	0.1	公斤		常溫
西港黑芝麻	0.05	公斤		常溫
西港白芝麻	0.05	公斤		常溫

註：所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請將其詳細填妥。

## 附件七

### ■ 調理步驟說明

- 1.無鹽奶油+黑糖+砂糖+鹽拌勻。
- 2.分次加入雞蛋拌勻。
- 3.倒入鮮奶拌勻。
- 4.將國產米穀粉及低筋麵粉過篩倒入，再加入黑白芝麻拌勻即可。
- 5.分割重量 20 公克/個，搓圓壓平。
- 6.以上火 180°C/下火 130°C，烤焙 20~25 分，金黃色即可取出。
- 7.冷卻，6 個包裝成一份。

### ■ 參賽動機（略）

### ■ 在地食材特色及創作理念說明（略）

### ■ 提案作品照片（略）

### ■ 參賽隊伍團體照（略）

### ■ 原料標章照片（略）

