

2025「天下第一攤」育秀學園小小廚神料理爭霸戰

【米麵食創意競賽】比賽辦法

一、活動目的

廚房是很棒的學習教室，下廚的經驗，訓練孩子肌肉發展、培養五感、學習數量概念與料理科普知識，也幫助孩子認識食材、了解食材的烹調訣竅與烹調用具的使用方法，同時重視對健康有益的食物。財團法人育秀基金會提倡孩子學習發展，促進SDGs優質教育的實踐及健康與福祉，鼓勵青少年『動手煮，健康吃』之能力，舉辦全國料理競賽，以麵食料理、米食料理、點心小食為主軸，結合食品安全(潔淨標章)、廚房安全與清潔、剩食零浪費，了解不同時令文化，搭配餐盤餐桌擺飾，啟發孩子創造力和執行力，創造飲食生活美感經驗，建立全人品格與國際視野。

二、辦理單位

指導單位：教育部國民及學前教育署、新北市政府教育局

主辦暨執行單位：財團法人育秀教育基金會、中華穀類食品工業技術研究所

協辦單位：聯華神通集團、聯華製粉食品股份有限公司

三、參賽對象與報名資格

(一) 全台灣中小8-15歲(國小三年級至國中九年級)，喜愛烹飪及創作料理的兒童及青少年。

(二) 每組2名主廚。

(三) 同一參賽隊伍，2組皆可投件，唯入圍決賽只能擇一類別(麵食組或米食組)參與。

(四) 初賽書審後各類將遴選出7組正取進入決賽，備取2組。

四、競賽期程

報名及收件截止日	即日起至2025年10月31日(五)17:00止。
決賽入圍名單公布	2025年11月14日(五)於育秀教育基金會官網公告(http://www.ysed.org.tw)，並以e-mail進行個別通知，未入圍者恕不退件。
決賽暨頒獎典禮 (現場實務製作)	2025年12月13日(六) 9:00-15:00 決賽場地：中華穀類食品工業技術研究所(新北市八里區中山路三段225號)/育秀樓/實習工廠。

五、競賽說明

(一)競賽主題：天下第一攤

(二)競賽類別：【1. 麵食創意競賽】及【2. 米食創意競賽】

組別	比賽項目	內容
1. 麵食創意競賽組	主題產品：炒麵	請準備三份(每份麵條及食材重量400-500克)，一份供展示，一份供評審品評。含中式炒麵、廣東炒麵、炒米粉、清炒義大利麵、炒粿條、炒麵麵包…
	自選產品：點心小食	一式3個/款，製做三份。成品重量(含裝飾)介於20-100公克之間。
2. 米食創意競賽組	主題產品：粥品	請準備三份(每份重量約400g，其中固形物200g)一份供展示，一份供評審品評。含甜粥、鹹粥，例如：狀元及第粥、皮蛋瘦肉粥、鴉片粥、芋頭鹹粥、海鮮粥、廣東粥、銀耳蓮子粥、小米粥、紫米粥、八寶粥、雜炊、茶泡飯、湯泡飯…
	自選產品：點心小食	一式3個/款，製做三份。成品重量(含裝飾)介於20-100公克之間。
備註：	點心小食參考：蛋塔、綠豆糕、鳳梨酥、桃酥、月餅、米香、麻糬、綠豆椪、3Q餅、草莓大福、鬆糕、裝飾鬆餅、草仔粿、咖哩餃、鹹蛋糕、瑪德蓮、司康、米雞蛋糕、檸檬雪藏米蛋糕、雪Q餅、串糰子、杯子蛋糕、紅豆餅、蔥油餅、牛舌餅、燒賣、牛粒、布丁、珍珠丸子… 食譜下載：	

(三)競賽內容：

初賽主題產品及自選產品「食譜內容及拍照」繳件僅需製作一份餐點。決賽採「現場烹飪」進行，每組需在2.5小時內，包含製作成品、擺盤和環境清潔，完成一道主題產品及一道點心小食，主題產品需製作三份，點心產品需製作三份，一式三個/款(共9個)，一份供評審委員品評、一份供擺盤展臺展示(展示台規格為60*60cm)、一份供典禮展示或大眾人氣品評。比賽結束前，選手未清理全者將酌予扣分。

六、評分標準

項目	比重	評分內容
口味及外觀	50 %	配方設計、菜餚成品味道、產品呈現與組合物搭配口感是否得宜。
技巧及作品解說	25 %	技巧及創意作法、主題切合度說明 時間掌控...
創意	15 %	擺盤及整體造型感覺
衛生安全、剩餘食材	10 %	製作過程符合安全及衛生規範，服裝儀容整齊（廚帽、廚衣、圍裙、頭髮、指甲等）。 工作檯面清潔、廚餘處理及食材不浪費。

七、報名及繳件方式

(一) 線上報名	有意願參賽者，皆可先填妥線上報名表單(https://reurl.cc/Dgy20d)，以利主辦單位協助參賽。
(二) 書面電子文件	完整報名及繳件，請填妥比賽辦法中附件相關資料，如下： 附件1：隊伍報名表 (1)(2) 附件2：產品說明書(含主題產品及自選產品(創意點心)，共1份) 附件3：參賽同意書(每位參賽者一份，亦可共同簽署)
(三) 初賽書面文件 繳交	以電子郵件方式於2025年10月31日(五)17:00前寄至主辦單位信箱(ysedaward@gmail.com)，寄件標題請註明：【2025小小廚神料理爭霸戰-(麵食組或米食組)-(參賽者姓名000/XXX)】。主辦單位收到資料，同步核對線上報名，確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
其它說明	● 請完整填寫產品說明書之產品配方、製作過程及創意說明。 ● 料理食譜請以一份(一人份)計算及填寫。 ● 繳交資料時，請同時提供 WORD 與 PDF 兩種格式的檔案。並請盡量以電腦打字填寫 所有內容，文字採用標楷體、12 級字大小之形式。 ● 並將以上參賽作品拍成4*6照片，主題產品及自選產品(點心小食)各4張附於產品說明書上。 ● 8張作品圖檔除放置於書面資料中，也請以原檔JPG. 夾帶於信件中，供主辦單位直接下載。

八、競賽獎勵

(一)麵食創意競賽

冠軍乙組：獎學金 6,000 元，每位隊員獎牌乙面、獎狀乙只。

亞軍乙組：獎學金 4,000 元，每位隊員獎牌乙面、獎狀乙只。

季軍乙組：獎學金 3,000 元，每位隊員獎牌乙面、獎狀乙只。

優勝四組：各組獲得獎學金 1,500 元，每位隊員獎狀乙只。

(二)米食創意競賽

冠軍乙組：獎學金 6,000 元，每位隊員獎牌乙面、獎狀乙只。

亞軍乙組：獎學金 4,000 元，每位隊員獎牌乙面、獎狀乙只。

季軍乙組：獎學金 3,000 元，每位隊員獎牌乙面、獎狀乙只。

優勝四組：各組獲得獎學金 1,500 元，每位隊員獎狀乙只。

九、參賽相關說明

(一)決賽當日提供麵粉、麵、米飯(白米、紫米、糙米)供團隊競賽操作使用。手工麵糰本身須添加天然色素，呈現不同口味、顏色，可將揉好麵糰帶至現場操作。炒麵麵體本身無規定手工製作，米飯可事先泡好，帶至現場交給老師協助蒸煮，或自行蒸煮好帶至會場。更多準備細節可於決賽前溝通討論。

(二)決賽現場提供聯華製粉三分鐘快煮麵、義大利麵系列、水手牌系列麵粉、LH米穀粉、LH米雞蛋糕粉、國產稻米、台梗九號米、雞蛋…。並會依團隊提供食譜，備部份調味料、食譜食材及少許備品。

(三)秉持以孩童健康為原則，推動「潔淨標章」概念，雖不限制食材使用，惟所選用之食材建議「勿過度加工之原料」及「常態供應非特定季節性」食材，以免決賽實作時，不亦準備。

(四)其它原物料及創作部份需備食材、展示裝飾品、擺盤之餐盤器具，皆由選手自行準備。決賽中使用之部份食材可先行清洗、去骨處理，如不使用整顆、整包，可酌量切割或量秤小包裝帶至現場，惟須於配方表中說明做法，但不可先行拌炒、烹調及組裝。

(五)自選產品(點心小食)製作完成後，提供1份予評審品評，可不用裝飾及包裝，呈現口感風味為主。其餘產品陳列於60cm*60cm展台，整理擺飾展示數量，可依團隊產品大小、主題呈現進行擺放，不需全部裝飾陳列。剩餘如有未擺放之產品請自備保鮮盒或依主辦單位規定之容器做完整包裝。

(六)決賽場地、器具清單、現場備品食材及注意事項，詳於決賽通知附件，有特殊器具及模型需求者請自行攜帶並檢具清單中，決賽當天評審核對檢查後方可使用。

(七)決賽選手務必將食材、器具、產品自行妥善包裝及運送，可於前一日提前送至會場。

- (八)參賽者使用之廚師服、圍裙、廚師帽皆有主辦單位提供，長褲、安全鞋及其它服裝規範請見決賽通知。
- (九)決賽選手請於規定時間內報到進場，競賽開始後20分鐘未到場選手，視同放棄參賽資格。
- (十)主辦單位提供入選決賽之選手交通補助，台中(含)以北及宜蘭地區每位參賽者新台幣1,500元整，惟台中(不含)以南及花蓮、台東等地區補助為每位參賽者新台幣2,500元。
- (十一) 主辦單位提供入選決賽之選手住宿乙晚，雙北(台北市、新北市)以外優先申請，請於決賽入選後進行住房登記，如家長、指導老師需陪同，每床400元，代訂晚餐便當100元，決賽更多內容，將於決賽入圍後說明。(住房依穀研所當月空房安排，如有需求請盡早提出，雙北以外選手優先安排)
- (十二) 活動如有未盡事宜，主辦單位保有最終修改、補充、變更、活動解釋及取消本活動之權利，若有相關異動將會公告於網站，恕不另行通知。

十、報名詢問

聯絡單位：財團法人育秀教育基金會

聯絡電話：02-26516200#7503 (黃小姐)

電子信箱：ysedaward@gmail.com