

第 3 屆【首惜廚師】甄選活動 高雄市初賽簡章

壹、活動目的

為響應環境部推動珍惜食物（以下稱惜食）之環境教育，吸引社會大眾關注並支持惜食理念，辦理「第 3 屆首惜廚師甄選活動高雄市初賽」（以下簡稱本活動），向民眾甄選具有惜食意涵的「料理食譜」與「創意教案」。

讓料理達人們切磋如何以最「惜食」的方式料理出日常生活都可做的美味菜餚，從源頭開始惜食；讓教育家們運用創意將惜食理念轉化為教學行動之中，一同創造出惜食新風尚！

貳、辦理單位

- 一、指導單位：環境部
- 二、主辦單位：高雄市政府環境保護局。
- 三、承辦單位：國立高雄餐旅大學、京拓環保科技有限公司。

參、甄選組別：

- 一、惜食料理食譜組
- 二、惜食創意教案組

肆、參加對象及組隊方式：

- 一、惜食料理食譜組：歡迎喜愛動手做料理並對惜食理念推廣感興趣之民眾參與，限個人報名參加。
- 二、惜食創意教案組：歡迎對惜食理念、教案設計規劃、教學展演有興趣之民眾，不限個人或團隊（成員至多 3 名）報名參加。

伍、報名方式：(皆採網路報名)

- 一、報名時間：各組參賽選手皆採個別報名（教案組以團隊參賽請以 1 人為代表人報名，勿多人同時報名），並自 114 年 4 月 8 日(星期二)9 時起至 114 年 5 月 19 日(星期一) 17 時止，檢附報名資料於活動網站之「**高雄市**」專區，上傳報名資料即完成報名程序。

二、報名資格：就讀學校、戶籍地、居住地或任職所在地為「高雄市」，即可報名高雄市地方初賽，且各參賽選手僅能選擇一縣（市）報名，且僅能報名一件，如有冒名、重複報名或未依前述規定辦理者，一律取消參賽資格。

三、報名資料：

（一）惜食料理食譜組：食譜表 2 份(1 道料理 1 份)附件一、作品授權書附件三、法定代理人同意書附件四(成年免附)。

（二）惜食創意教案組：教案表附件二、作品授權書附件三、法定代理人同意書附件四(成年免附)。

四、報名網址：www.cherishfood.com.tw

QR CODE：



陸、競賽時間及地點

一、惜食料理食譜組：本次競賽由本局邀請專家學者組成評審小組，召開評審會議，分為兩個階段評選：

（一）**第一階段(書面審查)**：由評選委員進行書面審查，採序位法入圍 10 組，並以 E-MAIL 方式通知進入第二階段審查。

（二）**第二階段(現場烹飪)**：

1. 時間：114 年 6 月 7 日(星期六)上午 8 時
2. 地點：國立高雄餐旅大學 FORMOSA 廳或類似場地(地址：高雄市小港區松和路 1 號)。
3. 現場烹飪評選，選出特優 1 名、優等 1 名、甲等 1 名及佳作 1 名進行頒獎，**特優獲獎者優先代表本市參加南區決賽**。(PS 南區決賽縣市為：嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、臺

東縣及澎湖縣)

(三) **南區決賽：**

1. 時間：114 年 8 月 30 日(星期六)。
2. 地點：國立高雄餐旅大學(地址：高雄市小港區松和路 1 號)。

二、 惜食創意教案組：本次競賽由本局邀請專家學者組成評審小組，召開評審會議，採**現場教案展演**方式辦理：

- (一) 時間：114 年 6 月 7 日(星期六)上午 8 時。
- (二) 地點：國立高雄餐旅大學 D611 教室或類似場地(地址：高雄市小港區松和路 1 號)。
- (三) 現場展演試教評選，選出特優 1 名、優等 1 名、甲等 1 名及佳作 1 名進行頒獎，**特優獲獎組別(個人或團隊)優先代表本市參加全國總評比。**

(四) **全國總評比：**

1. 時間：114 年 8 月 16 日(星期六)。
2. 地點：環境部(地址：臺北市中正區中華路 1 段 83 號)。

三、 活動相關時間表

日期	惜食料理食譜組	惜食創意教案組
4 月 8 日 (二)9 時起至 5 月 19 日(一)17 時止	活動報名時間	
6 月 7 日(六)上午 8 時	高雄市初賽 1. 惜食料理食譜組現場烹飪 (地點:國立高雄餐旅大學) 2. 教案組教案展演 3. 頒獎典禮	
8 月 16 日(六)	—	教案組全國總評比暨頒獎典禮 (地點:台北環境部)
8 月 30 日(六)	南區決賽 (地點:高雄餐旅大學)	—
9 月 27 日(六)	全國總決賽 由獲南區決賽 金獎、銀獎 者參加 (地點:台南崑山科技大學)	—

柒、 甄選內容

一、 甄選主題

(一) 惜食料理食譜組：

1. 主題：「人人都可以是首惜廚師一家中可以輕鬆上菜的好料理」設計家中可以輕鬆上菜的料理。
2. 料理精神：以吃全食（零廚餘）、吃格外、食當季、吃在地（低碳排料理）等惜食概念為發想，由參賽者規劃設計並烹煮2道惜食且美味的料理。另為倡議吃在地的惜食理念，本甄選活動參賽者設計使用的所有食材，必須挑選使用臺灣在地食材。

主題	內容說明	備註
人人都可以是首惜廚師 家中可以輕鬆上菜的好料理	在家就能輕鬆製作的食譜料理。	此項目為必備條件
全食物利用 (零廚餘)	採用天然、完整，沒有加工精製過的食材，並將食材完整利用。如：將蔬菜連根帶葉一起料理運用，做到既美味又不浪費的料理。	可混合多種主題設計料理
即期品、格外品料理	將即期品或市場規格之外（如表皮損傷、過熟、短小或外型不佳等蔬果）但品質無虞的食材，透過料理方式，成為一道賞心悅目的餐點。	
食當季、吃在地 (低碳排料理)	選用當季且在地食材，烹飪出一道低食物里程的低碳料理。	

(二) 惜食創意教案組：

1. 主題:以 10 項惜食行動「主動說、可以選、可打包、吃格外、吃全食、吃在地、惜食材、愛地球、愛分享、愛推廣」，規劃設計 2 至 4 節課之教學內容。國小階段每節課 40 分鐘，中學階段每節課 50 分鐘。

惜食創意教案甄選主題		
行動	概念內容說明	附註
主動說	鼓勵主動說明餐點／食品內容或主動詢問餐點內容，不吃的食物可事先表明。	可混合多個行動進行教案設計。
可以選	鼓勵「吃多少，點/買多少」，主動說出份量大小的需求，並可依喜好減少特殊食材。	
可打包	鼓勵打包吃不完的食物，並妥善存放、盡快食用。	
吃格外	不排斥格外品（如：醜蔬果）和即期品；如為即食需求，鼓勵可優先選擇即期品。	
吃全食	煮飯時，鼓勵將整個食材（如果皆可食）全部入菜食用，來一頓零廚餘的料理。	
吃在地	自煮時鼓勵優先購買在地食材；外食時鼓勵優先選擇惜食推廣種子店家、綠色餐廳。	
惜食材	(一)鼓勵每天至少 1 餐，把點的食物全部吃完。 (二)鼓勵善用食材不浪費（如：骨頭熬湯、果皮堆肥）。	
愛地球	(一)鼓勵一週一蔬食日，並且做好廚餘分類。 (二)鼓勵自備環保杯、餐具、購物袋。	
愛分享	鼓勵可將吃不完的食材/食物，趁新鮮與親友分享或捐贈給食物銀行/剩食再利用組織。	
愛推廣	鼓勵可適時與親友分享惜食理念。	

二、 評分標準

(一) 食譜組評分審查標準

1. 第一階段由評選委員進行書面審查，採序位法入圍 10 組，並以 E-MAIL 方式通知進入第二階段審查：

序	評分項目	佔分比例	評分標準
1	料理創作理念	30%	與所選主題切合
2	在地/當令食材運用	25%	運用適當的烹調技術充分使用食材。
3	烹調法設計之創意及創新	15%	■ 菜餚設計、材料搭配創新性。 ■ 食譜實際運用的延展性、複製性。
4	食譜設計呈現	30%	■ 食譜理念、內容及說明步驟等完整程度，照片呈現清晰。

2. 第二階段為現場烹煮，現場烹飪評分標準：如下表：

序	評分項目	佔分比例	評分標準
1	「全食物」利用	30%	主食材使用比重、充分使用各項食材。
2	食譜設計與說菜	20%	作品設計構思與惜食理念之呈現型態，食譜設計上可供大眾學習應用之程度。
3	菜餚美味程度	20%	比賽成品在食用後呈現之風味與平衡。
4	創意及創新	20%	菜餚設計、材料搭配創新性。
5	材料準備及衛生	10%	料理人基本素養，包含工作區域與食材處理之清潔。
6	加分項	-	食材使用前、後秤重計算「食材使用率」，由最終食材使用率最高之 1-3 名，分別於本項目給予加分（第 1-3 名分別加 2、1、0.5 分），如食材使用率（計算至小數點後 2 位）相同，加分以 3 名為原則。

3. 現場烹飪規則：

- (1) 本局邀集專家學者組成評審小組進行現場評分，於頒獎典禮現場公布最終成績，並進行頒獎。
- (2) 當日將會由參賽者抽籤，決定參賽序號，並依序使用對應序號之廚臺。
- (3) **現場烹調份量：需烹調 2 道主餐料理（每道份量：可供 4 人份用餐）**，共 2 組（1 組供評審委員試吃審查用，另 1 組為採訪及拍照用）。
- (4) **現場烹調時間：料理及擺盤時間以 90 分鐘為限**，時間結束參賽者應立即停止。其中料理擺盤所陳內容，不得出現不可食用之裝飾物品；如未遵守時間及擺盤規範，將由承辦單位予以註記納入委員評審考量，**選手完成料理擺盤後，將由工作人員協助移至評審小組試吃區及展示區。參賽者若提前完成，主動舉手告知，即可提前送交評審小組試吃並同時進行說菜（原則以 5 分鐘為限），後續再由評審委員進行提問及互動交流。若有多組同時完成，則依參賽序號作為審查順序。**
- (5) **食材及器具／物品：**為利活動公平、公正進行，**第二階段現場烹飪所需相關物品全數由主辦單位提供，包含食材（主辦單位將優先採購格外品）、調味料及當天所需使用之相關器具／物品（除參賽者本人慣用之基本刀具或小工具外）。*當日烹煮所需食材（包含所有肉、菜、蔥、薑、蒜…及調味料…等）務必填寫於附件一 食譜表中以利承辦單位準備。**
- (6) 當日除參賽者本人慣用之基本刀具或小工具外，其餘參賽者皆毋須自備。
- (7) 相關電器、用具（如果汁機、烤箱及蒸籠等），以及相關擺盤器皿等設備，統一由本局提供準備，亦不開放參賽者自行攜帶入場。**※場地提供之相關器具詳閱本簡章第 12、13 頁**會場提供設備、器具及調味品表。
- (8) 不得變更名單外之人員，且當天須出示有貼照片之身份證明文件（身分證、健保卡或護照）供本局驗證。
- (9) **服裝規範：**參賽者請穿著廚師服或著圍裙、網帽及防滑鞋為宜，並請佩戴口罩；另相關手錶、戒指及手環等配件進入會場時請

勿配戴。

(10)如有未盡事宜，主辦單位有權修改公告之，主辦單位保留活動內容之新增、修改、變更、刪除等權利。

(11)為倡議「吃多少，煮多少」，本次加分項係採計「食材使用率」。競賽前承辦單位將針對各參賽者使用之所有食材進行秤重，鹽類、糖類、味精類、酒類相關、發酵醬油類與調味粉類之調味料不納入秤重範圍；單一植物或真菌成分及動物來源調味料納入秤重範圍，如：蔥、薑、蒜、辣椒、芹菜、薄荷、紫蘇、芝麻等），料理完亦將針對剩餘食材進行秤重，計算食材使用率（已入菜之食材不納入剩餘食材秤重）。另蔬菜類承辦單位會先將不可食用之蒂頭去除之。

(二) 教案組評分審查標準

1. 參賽者需準備 10 分鐘以內之教案展演，涵括教學情境（主題、對象、教學目標）、教學活動說明及試教，可自行準備教具或教材。結束展演後，將由評審小組進行提問及互動交流。
2. 評比展演順序，於競賽當日現場報到時抽籤決定。
3. 由主辦單位邀集專家學者或實務工作者組成評審小組，召開教案展演評比會議，依評分項目及標準進行評分。

評分項目	佔分比例	評分標準
主題明確與創新	20%	主題符合惜食理念與行動，並能有效提升學習者惜食素養。
內容正確與豐富	35%	1. 學習目標與教學方法具體，並切合教學對象。 2. 教學架構具備邏輯連貫性；教學後的學習成果及評估能符合教學目標。 3. 教學活動之知識、技能內容正確，教案設計內容豐富且具創意性、獨特性，能啟發學習者思考與視野。
規劃適切與可行性	25%	1. 依教學內容需要準備教材教具，且展演得宜、具體可行。 2. 教學活動可行性高且易推廣。
教學展演	20%	能掌握基本教學要領，清楚表達且能吸引學習者注意力。

4. 依各評審委員評定之總分，轉換成序位，依序位法排序；加總每位委員序位後，以序位和（由低至高）排序名次。如有序位和相同者，則以「內容正確與豐富」得分高者排序在前；如仍相同時，再以「規劃適切與可行性」得分高者排序在前；如仍相同時，再以獲得「序位 1」多者排序在前。

捌、 獎勵項目

- 一、 各組成績取特優、優等、甲等及佳作各一名，可獲頒獎狀及等值獎品
- 二、 食譜組特優者**優先**代表本市參加南區決賽參賽權。
- 三、 教案組**特優獲獎組別（個人或團隊）優先**代表本市參加全國總評比參賽權。
- 四、 各名次獎勵項目如表：

料理食譜組/創意教案組		
名次	人數	獎金(禮券)
特優	1 名	10,000 元及獎狀
優等	1 名	6,000 元及獎狀
甲等	1 名	4,000 元及獎狀
佳作	1 名	1000 元及獎狀

註：完賽者，將發給參賽者參賽證明及指導老師(若有)指導證明 1 份。

玖、 第 3 屆首惜廚師-高雄市初賽活動暨頒獎典禮流程

第 3 屆首惜廚師-高雄市初賽活動暨頒獎典禮		
時間	活動程序	備註
08:00-08:15	報到(料理食譜組/教案組)	1.驗證參賽者身份。 2.抽籤決定評選順序。
08:15-08:20	開幕式	環保局長官及來賓致詞
08:20-09:00	場地 A(料理食譜組)【參賽選手準備】 1.簡介競賽規則 2.現場檢視食材、電器及用具 3.食材秤重與紀錄	1.介紹評審委員及競賽規則。 2.主辦單位、評審委員及參賽者相互進行確認食材與器具。
	場地 B(創意教案組) 1.簡介競賽規則	1.介紹評審委員及競賽規則。
09:00-11:00	惜食料理食譜組競賽	1. 各組在料理臺上製作製作投稿之食譜料理 4 人份並均分成 2 份擺盤。(以 90 分鐘為限) 2. 完成烹調後，清理工作區域完畢。 3. 工作人員協助移至評審小組試吃區及展示區，提前完成者主動舉手告知，即可提前送交評審小組試吃並同時進行說菜(原則以5分鐘為限)，後續再由評審委員進行提問及互動交流。若有多組同時完成，則依參賽序號作為審查順序。
	惜食創意教案組展演	1.進行 10 分鐘內教案展演
11:00-11:30	休息	
11:30-12:00	惜食料理食譜組&教案組頒獎典禮&閉幕式	
12:00-12:10	大合照	

註：實際時間依當天現場情況做調整，主辦方保留活動更改權利。

壹拾、 第3屆首惜廚師-高雄市初賽活動暨頒獎典禮場地

一、高雄餐旅大學廚藝學院位置圖

(一)搭捷運：至終點小港站下，至4號出口(二苓國小)，搭乘接駁車R1(紅1)路，至高雄餐旅大學正門口下。

(二)搭公車：可以從火車站外搭 69 號公車，由火車站出發約 50 分，可達本校大門邊博學路口、約 30 分一班車次。

(三)自行開車：

從高速公路：高速公路→88 快速道路→由小港出口→鳳頂路→過
埤路→高鳳路→營口路→博學路→松和路→本校(下 88 快速道路
至本校約 10 分鐘)

從火車站：由火車站中山路→宏平路→高松路→營口路→博學路→松和路(自行開車至本校約 50 分鐘)



二、 場地示意圖

示意圖	備註
	C603 中西複合式廚藝教室 第二實習大樓六樓 示範爐具 1 組、學生操作爐具 10 組、 萬能蒸烤箱 1 台、三層六盤電烤箱 1 台、 明火烤箱 4 台、攪拌機 1 台、 液晶電視 1 台、資訊櫃 1 組
	FORMOSA 廳或類似場地 開幕、頒獎、閉幕、親友休息區、 評審室、評審試吃區
	D611 教室 教案組試教試場

三、 會場提供設備、器具及調味品表

● 每組基本器具

工作台附水槽	一座
中式二口炒爐	一座
西式四西餐爐	一座（附烤箱）
中式炒鍋	兩個（直徑 36 公分）
蒸籠鍋	一組（內徑 46 公分）
平底鍋	一個（內徑 28 公分）

塑膠砧板（生熟）	各一個
削皮刀	一個
大漏勺不鏽鋼	直徑 28 公分
中式鍋鏟	一把
中式炒勺	一把（直徑 12 公分）
疏離（漏盆）	一個（直徑 12 公分）
反口油桶	一個（直徑 26 公分）
濾油網	一支（直徑 28 公分）
馬口碗	十五個（約 15 公分）
配菜盤	十個（直徑 20 公分）
白毛巾	兩條
垃圾桶	一個
大鋼盆	五個（直徑 30 公分）

● 共用設備

蒸烤箱	一台
明火烤爐	四台
三層電烤箱	一台
20 公升攪拌機	一台
果汁機	二台
調理機	三台

● 每組基本調味料

調味料盒	鹽巴、味精、二號砂糖、太白粉、白胡椒粉
醬油	一瓶
沙拉油	一桶
香油	一瓶
白醋	一瓶
米酒	一瓶

壹拾壹、 注意事項：

1. 參賽者報名後，即表示同意遵守本活動所有規則、注意事項及內容規範，如有違反前述任一內容主辦單位將取消其得獎資格。
2. 參賽者保證所有提供之個人資料均為真實且正確，如有不實或不正確之情事，將被取消得獎資格，且如有致生損害於主／委辦單位或其他任何第三人，應負一切民刑事責任。主／委辦單位對於任何不實或不正確之資料不負任何法律責任。
3. 參賽者須遵守主辦單位的一切安排。如有違反者，主辦單位有權取消其參賽資格及 其所獲獎項。
4. 參賽作品須為自行創作，且無發生侵害第三人著作權利之情事；如有抄襲侵權或其他違反法令等情形發生，除取消入選資格、追回獎項外，參賽者應負一切相關法律責任。
5. 參賽作品須遵守本活動規定及繳件方式之要求，方符合徵選資格並得參加評選。
6. 本活動主辦單位將全程錄影，所有相關彩排及比賽的過程，在參賽者簽署「作品授權書及肖像權授權同意書」後，將有可能被運用在主辦單位製作多媒體相關宣傳文宣，參賽者不得異議。
7. 參賽者同意主辦單位得對參賽者及其作品得為拍照、錄影。參賽之食譜、參賽者個人簡介與個人照/廚師照，亦同意授權主辦單位使用（包括製作平面刊物、拍攝影像、新聞稿及網站刊登等）。
8. 依據所得稅法規定，將開立年度扣繳憑單予本活動獎項得獎者，均須依中華民國稅法規定，由主辦單位代扣應繳稅額後給付，得獎者領獎時需檢附身份證正反面影 本、護照或居留證影本（團體創作得獎者，請依報名表填寫主要創作者交付），以便日後扣繳憑單之寄送作業；如得獎者不接受開立扣繳憑單，或未於規定期限內完成

相關手續者，視同放棄得獎權利（依所得稅法規定，本國國人機會中獎之獎項價值超過新臺幣 1,000 元，所得將列入個人年度綜合所得稅申報；若獎品價值總額超過新臺幣 20,000 元，中華民國境內居住之個人須就中獎所得扣繳 10%稅額；外籍人士不論金額，均須依中華民國稅法扣繳 20%稅額）。獲獎作品如為共同創作者，應由共同得獎者自行決定獎勵分配。

9. 所有參賽作品及相關資料恕不退件，承辦單位留存備查 1 年後得進行資料封存或銷毀。
10. 參賽者已滿 18 歲或已取得法定代理人之同意，有權參加本活動並領取獎項。若參賽者未滿 18 歲，主辦單位有權要求參賽者提供法定代理人書面同意之相關資料。
11. 比賽當天全程禁止使用一次性餐具或用品，請參賽者(含陪同人員)皆自備環保杯及環保餐具。
12. 主辦單位擁有對本活動規則的最終解釋權，並有權修正、更改或刪除相關規定之權利。

13. 活動聯絡資訊

聯絡人：盧先生

電話：0952-552366

電子郵件：chingtoksee114@gmail.com

附件一、惜食料理食譜組報名資料

第 3 屆首惜廚師甄選活動-高雄市初賽

料理食譜組食譜表

設計者姓名			參賽編號 (主辦方填寫)	
自我介紹 (100 字內)				
料理名稱				
設計理念 (300 字內)				
食用人數	(競賽規定 4 人份，請設計 4 人份料理及食材數量)			
主題概念 (可複選)	☒ 在家就能輕鬆製作的食譜料理(必選主題) ☐ 吃全食 (零廚餘) ☐ 吃格外 ☐ 食當季 ☐ 吃在地 (低碳排)			
食材表 (務必填寫烹飪所需食材包含蔥薑蒜..等，當日承辦方將依此表準備食材)	名稱	數量/重量(g)	備註說明	
調味料 (務必填寫烹飪所需調味料，當日承辦方將依此表準備)	名稱	數量/重量(g)	備註說明	
烹飪步驟 (本表不敷使用可自行增列)	步驟	內容說明		照片
	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
料理重點 小撇步				
備註	1. 本食譜表食材及數量(包含調味)請依照競賽當天所需數量填寫設計(4 人份)，承辦單位將依此食譜表準備食材，若未填寫完善導致食材缺漏承辦單位概不負責。 2. 一道料理請填寫一份食譜表。			

附件二、創意教案組報名資料

第 3 屆首惜廚師甄選活動-高雄市初賽 創意教案組

設計者姓名 (至多 3 名)		參賽編號 (主辦方填寫)	
教案名稱			
設計理念	(300 字內)		
教學目標			
教學時間			
教學對象			
主題概念 (可複選)	☐ 主動說 ☐ 可以選 ☐ 可打包 ☐ 吃格外 ☐ 吃全食 ☐ 吃在地 ☐ 惜食材 ☐ 愛地球 ☐ 愛分享 ☐ 愛推廣		
教學流程 (請規劃設計 2 至 4 節課之教學內容，自行依需求增列表格列數)			
學習活動		時間	教學資源
引起 動機			
發展 活動			
綜合 活動			
學習成效評估			
附件資料			
1.學習單 1 份 2.教學簡報 1 份 3.評量工具 1 份 4.參考資料等 (僅為範例，參賽者得自由調整)			

表格若不敷使用，請自行增刪，總頁數請於 20 頁以內。

附件三、食譜或教案授權書

第 3 屆首惜廚師甄選活動-高雄市初賽

料理食譜組—食譜授權書

創意教案組—教案授權書

組別	☐ 料理食譜組 ☐ 創意教案組		
作品名稱			
授權人	1.	2.	3.
被授權人	高雄市政府環境保護局及經本局再授權之其他政府機關		
說明	1. 茲聲明本作品為授權人自行創作，內容未侵犯他人著作權，如有聲明不實，願負一切法律責任。若有抄襲或不實，本人/團隊同意得由主辦單位取消得獎資格，並收回所得之獎項及獎金，並負一切法律責任。 2. 授權人同意無償授權高雄市政府環境保護局及經本局再授權之其他政府機關使用，得不限時間、地域與次數，以紙本、微縮、光碟或其他數位化方式重製、典藏、發行或上網，提供讀者基於個人非營利性質及教育目的之檢索、瀏覽、列印或下載，或用於廣宣素材（包含廣告、刊物、海報、傳單、報導、電子媒體等平台），以利學術資訊交流與全民推廣。另為符合典藏及網路服務之需求，被授權單位得進行格式之變更。 3. 本授權為非專屬授權，授權人對授權著作仍擁有著作權。 特此切結為憑，此致 高雄市政府環境保護局 立授權書人簽章：_____（作品主要代表人） 身份證字號：_____ 連絡電話：_____ 填表日期：114 年 _____ 月 _____ 日		
備註	1.請以正楷文字詳細填寫。 2.如2人（含）以上參賽，授權人請填作品主要代表人。 3.教案組至多 3 位、食譜組為個人賽。		

附件四、法定代理人同意書

未成年人參加【第3屆首惜廚師甄選活動-高雄市初賽】 法定代理人同意書

您好：

為了保障貴子弟的權益，請務必詳細的閱讀本同意書之各項內容。

1. 主辦單位高雄市政府環境保護局（主辦單位）委託京拓環保科技有限公司舉辦之「第3屆首惜廚師甄選活動-高雄市初賽」，因活動相關業務之需求，取得您自由提供的貴子弟個人資料，在個人資料保護法及相關法令之規定下，本單位將依法處理及利用貴子弟的個人資料。
2. 您所提供以下的個人資料：姓名及聯絡方式（包括但不限於電話號碼或聯絡地址）或其他得以直接或間接識別貴子弟個人之資料皆受本單位保全維護，並僅限於公務使用。
3. 您同意本單位以您所提供的個人資料確認貴子弟的身分，並與您進行聯絡、提供您 本活動之相關資訊。
4. 您所提供之個人資料，若經檢舉或經本單位發現不足以確認貴子弟的身分真實性或其他個人資料冒用、盜用、資料不實等情形，本單位有權終止貴子弟參與本活動之相關權利。
5. 個人資料蒐集之特定目的消失或期限屆滿時，本單位將主動或依當事人之請求，刪除、停止處理或利用該個人資料。但因執行職務或業務所必須或經當事人書面同意者，不在此限。
6. 您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本單位蒐集、處理及利用您提供的個人資料之效果。

※簽署即視為您已詳閱並了解本同意書的內容，且同意貴子弟參加本單位辦理之「第3屆首惜廚師甄選活動-高雄市初賽」並遵守所有事項，謝謝。

參賽者姓名：

法定代理人(監護人) 簽章：

身分證字號：

聯絡電話：

中華民國 114 年 月 日