

附件1

教育部國民及學前教育署115-116年度辦理

特色菜單任你選活動計畫

壹、活動目的

為協助減輕學校午餐承辦人員開立菜單之作業負擔，促進營養師優質菜單交流應用，並整合區域食材需求，以提升採購效率與午餐品質，特辦理本活動。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：教育部國民及學前教育署
- 二、承辦單位：國立成功大學
- 三、執行單位：國立成功大學創新數位內容研究中心、國立成功大學人工智能數位轉型研究中心

參、參加對象

- 一、具備校園食材登錄平臺帳號之學校營養師或午餐秘書，且對菜單設計具專業能力者。
- 二、報名參賽時應為在職身分，並須於報名時繳交在職相關證明文件（如附件三）及菜單授權同意書（如附件四）。
- 三、本活動以學校午餐之營養師及午餐秘書為主要參與對象。
- 四、若您曾獲得 114 年「特色菜單任你選-菜單人氣王」前三名者，請將機會留給其他夥伴！

肆、辦理時間

- 一、菜單投稿截止時間：自公告日起至 116 年 5 月 14 日（星期五）止。
- 二、菜單評選月份：115 年 9 月至 116 年 6 月。
- 三、菜單公告日期：投稿後 15 個工作天。
- 四、成績統計及評選：預計於 116 年 5 月底進行。
- 五、得獎名單公告：預計於 116 年 8 月公布。

伍、特色菜單投稿方式

一、菜單投稿路徑

投稿者請於校園食材登錄平臺 2.0 之「供餐作業」「菜單開立」功能中，依本計畫「肆、辦理時間」所定之受理投稿月份，開立對應月份之菜單，作為本次投稿內容。

二、菜單投稿規則

請投稿學校至校園食材登錄平臺 2.0 「供餐作業」「菜單開立」頁面，於本次延長徵稿期間，任選 116 年 6 月前之菜單月份投稿。每位投稿者於本活動期間累計至少投稿 1 個月份、至多 5 個月份，且不得為連續月份；每個投稿月份皆須完整開立 5 週菜單(投稿說明如圖 1)。投稿時僅得選擇尚未開始之菜單月份；當月及已逾月份均不得補行投稿。

2026年11月						
日	一	二	三	四	五	六
第1週	2 廿四	3 廿五	4 廿六	5 廿七	6 廿八	7 立冬
第2週	9 十月	10 初二	11 初三	12 初四	13 初五	14 初六
第3週	16 初八	17 初九	18 初十	19 十一	20 十二	21 十三
第4週	23 十五	24 十六	25 十七	26 十八	27 十九	28 二十
第5週	30 廿二	1 廿三	2 廿四	3 廿五	4 廿六	5 廿七
	6 廿八	7 大雪	8 三十	9 冬月	10 初二	11 初三

2027年4月						
日	一	二	三	四	五	六
第1週	29 廿二	30 廿三	31 廿四	1 廿五	2 廿六	3 廿七
第2週	5 清明	6 三十	7 三月	8 初二	9 初三	10 初四
第3週	12 初六	13 初七	14 初八	15 初九	16 初十	17 十一
第4週	19 十三	20 穀雨	21 十五	22 十六	23 十七	24 十八
第5週	26 二十	27 廿一	28 廿二	29 廿三	30 廿四	1 勞動節
	2 廿六	3 廿七	4 廿八	5 廿九	6 立夏	7 初二

圖 1、例如：選定 115 年 11 月和 116 年 4 月兩個不連續月份投稿。請先至「菜單開立」頁面，開立 115/11/2 至 115/12/4 共 5 週菜單，另再至「菜單開立」頁面，開立 116/3/29 至 116/4/30，共 5 週菜單。

三、投稿時間與方式

(一) 投稿時間：「肆、辦理時間」所公告之時程辦理。

(二) 投稿者請依各月份逐一填寫並提供以下內容：

1. 投稿連結：<https://forms.gle/xRHm9tzUa6sVCyVP9>
2. 填寫設計人員基本資料（學校名稱、投稿人姓名）
3. 填寫菜單主題名稱

4. 填寫使用器具（如蒸飯箱、蒸氣溫調鍋、烤箱等）
5. 填寫設計理念說明
6. 上傳菜餚照片合成圖（5 至 6 張照片合併為 1 張圖片）
7. 上傳月菜單畫面截圖（1 張）

四、菜單設計規範

請依據《學校午餐食物內容及營養基準》(109 年 12 月 28 日修訂)及相關規範進行菜單設計，內容應符合以下原則：

- （一）符合各年齡層學生之營養需求與均衡飲食原則。
- （二）涵蓋六大類食物，兼顧食材多樣性、烹調方式與健康導向。
- （三）避免使用高糖、高鹽、高油之料理。
- （四）可參考教育部國教署公告之午餐設計建議，提升菜單之實用性與示範價值。
- （五）炸物與甜湯之品項每週以不超過 1 次為限。
- （六）若菜單未依規範設計，審查時將予以退回不予受理。

陸、菜單審查與評選機制

本活動之菜單審查與評選機制分為兩階段辦理，說明如下：

（一）第一階段：系統檢核。

投稿菜單須符合《學校午餐食物內容及營養基準》(109 年 12 月 28 日修訂)相關規定，並經校園食材登錄平臺 2.0 系統檢核通過；亦即於菜單開立頁面中，各日菜單之《學校午餐食物內容及營養基準》顯示為合格狀態（綠色燈號）者。若菜單未依相關規範設計，經檢核確認不符者，將予以退回並不予受理。

（二）第二階段：人氣評選與專業審查。

1. 活動期間，將依各月學校選用分數，選出各月份得分最高之菜單，作為當月「菜單王」。學校選用分數計算方式如下：
$$100 \times (\text{當月選用該菜單之學校數} \div \text{當月參與活動之總學校數})。$$
2. 彙整活動期間 10 個月份之「當月菜單王」，由審查委員依據學校所繳交之菜單內容與設計理念，進行整體一致性與

適切性之審查，確認菜單設計理念是否與實際菜單內容相符，並評估其特色性、完整性及示範推廣價值。本階段總分為 100 分，各審查項目占比 25%。(如表一)

3. 綜合審查委員評分與各菜單之學校選用分數計算最終得分
(最終得分=委員評分 × 0.5 + 學校選用分數 × 0.5)，並依得分高低排序選出前三名為本活動優勝菜單，且同一投稿者或團隊不得重複獲獎。

表一、專業審查項目

審查項目	說明	評分占比
菜單設計理念與主題一致性	是否清楚說明菜單主題與設計理念，並能與實際菜色內容相互呼應。	25%
營養均衡與食育意涵	菜單是否符合飲食教育精神，包含營養均衡、健康飲食觀念、食材來源認識或校園食育推廣等內涵。	25%
菜色特色與創意呈現	菜單設計是否具特色性與巧思，能展現地方食材、節令概念或創新搭配。	25%
整體完整性與可行性	菜單內容是否具實務可行性，菜色安排與供餐流程是否合理，具示範與推廣價值。	25%

柒、獎勵辦法

本活動採全國共同評選方式，由各校投稿參賽，並依菜單實際使用情形進行全國統一排名，最終擇優選取前三名予以獎勵。

- 一、第一名獎金新臺幣 15,000 元整。
- 二、第二名獎金新臺幣 10,000 元整。
- 三、第三名獎金新臺幣 5,000 元整。

捌、領獎

- 一、本活動完成分數統計與計算作業，並於得獎名單公告確認後，由主辦單位以正式公文函知得獎學校，同時通知領獎相關事宜。
- 二、得獎人應依公文所載期限與說明，配合提供領據、匯款帳戶資料及其他相關文件；未於期限內完成者，視同放棄領獎資格。
- 三、獎金之撥付方式、作業流程及相關規定，悉依主辦單位公文內容辦理。
- 四、如因資料填寫錯誤、文件不齊或未依規定期限回復，致無法完成撥款作業，其責任概由得獎人自行負責。

玖、注意事項

- 一、參加者請留下真實學校及姓名，若因資料填寫錯誤致無法通知得獎訊息時，主辦單位將不負任何責任。
- 二、如剽竊他人作品投稿而獲選者，一律取消參賽資格與得獎獎金、獎狀。
- 三、參賽者同意遵守活動辦法之各項規定；主辦單位有修正、解釋及補充權。

附件二 常見問題

【想投稿的營養師，什麼時候可至食登平臺的哪個介面投稿菜單呢？】

各校得於 116 年 5 月 14 日（星期五）投稿截止時間前，登入「校園食材登錄平臺 2.0」>「供餐作業」>「菜單開立」，選擇尚未開始且不晚於 116 年 6 月之菜單月份進行開立及投稿；當月及已逾月份均不得補行投稿。

(想投稿之學校午餐承辦人員之食登平臺帳號無菜單開立之權限，請再致電國立成功大學創新數位內容研究中心郭小姐，電話：(06)2096137#234。)

【想選用特色菜單的學校，什麼時候可至食登平臺的哪個介面挑選菜單呢？】

投稿後約 15 個工作天，將公告審查通過之菜單；使用者可登入「校園食材登錄平臺 2.0」>「特色菜單」>「菜單公告」，點擊「菜單複製」，並於完成後至「菜單開立」頁面確認是否複製成功。

【投稿操作說明】

步驟一：登入校園食材登錄平臺 2.0 <https://fatraceschool.k12ea.gov.tw>

教育部校園食材登錄平臺2.0

公告訊息

【學校單位】
臺南市立圖書館、臺南市政府教育局、台南市各區公所、臺南市私立育達高級商業職業學校、臺南市私立新華中學、臺南市私立光復中學、臺南市私立長榮女子高級中等學

「提醒您：配合政策請落實標示肉蛋類之『原料產地(國)』欄位(必填)。若您填入之內肉蛋類食材

功能選單

基本資料管理

- 基本資料管理
- 供應商維護
- 帳號申請
- 供餐作業**

幼兒園菜單與食材管理

- 菜單設計(參考菜單)
- 參考菜單日曆
- 幼兒園學校菜單維護
- 幼兒園食材資料維護
- 食材中文標準名稱查詢及匯出

菜單與食材管理

公告訊息

食安通報

健康飲食

法規公告

訊息通知

常見問題

系統公告

菜色/食材排行

new

【登錄情形公告】115年8月大專校院美食街上線率及完整率一覽表[閱讀更多>>](#)

2026-09-29

new

【登錄情形公告】115年7月大專校院美食街上線率及完整率一覽表[閱讀更多>>](#)

2026-09-29

【登錄情形公告】115年8月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2026-09-29

【登錄情形公告】115年7月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2026-09-29

【縣市表揚】六月份績優縣市食登全勤王與細心王

2026-07-14

【登錄情形公告】115年6月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表

2026-07-24

【登錄情形公告】115年6月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2026-07-24

【縣市表揚】五月份績優縣市食登全勤王與細心王

2026-06-03

【登錄情形公告】115年5月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2026-06-03

【登錄情形公告】115年5月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表

2026-06-03

【登錄情形公告】115年4月高級中等學校美食街上線率及完整率一覽表

2026-05-06

【登錄情形公告】115年4月大專校院美食街上線率及完整率一覽表

2026-05-06

【縣市表揚】四月份績優縣市食登全勤王與細心王

2026-05-06

fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/news-detail.html?newsId=61...

[illegible]

步驟四：填寫投稿表單 <https://forms.gle/xRHm9tzUa6sVCyVP9>

(1)請選擇投稿月份

115年9月 - 116年6月 菜單徵稿

投稿須知:

請投稿者依據《學校午餐食物內容及營養基準》(109年12月28日修訂)及相關規範設計菜單內容,確保符合各年齡層學生之營養需求與均衡飲食原則。菜單應涵蓋六大類食物,兼顧食材多樣性、烹調方式與健康導向,避免高糖、高鹽、高油之料理,並可參考教育部國教署公告之午餐設計建議,提升菜單實用性與示範價值。

投稿截止日期:

2027年5月14日止

※※※建議使用電腦填寫此表單

切換帳戶

當你上傳檔案並提交這份表單時,系統會記錄與你 Google 帳戶相關聯的名稱、電子郵件地址和相片

* 表示必填問題

投稿月份 *

☐ 115年9月

☐ 115年10月

☐ 115年11月

☐ 115年12月

☐ 116年1月

☐ 116年2月

☐ 116年3月

(2)填寫投稿者基本資料

設計人員 *

1. 縣市_區域_學校名稱(請寫全名)_姓名

2. 縣市_區域_學校名稱(請寫全名)_姓名

...

若有多位投稿者共同投稿,請依序填寫

您的回答

主要聯絡人電話 *

您的回答

主要聯絡人電子信箱 *

您的回答

(3)填寫主題名稱、使用器具、設計理念、上傳食譜照片與月菜單截圖

1. 請填寫主題名稱 *

您的回答

請填寫使用器具 (烹調設備) *

您的回答

請填寫設計理念 *

您的回答

2. 食譜照片 *

請將5-6張食譜照片合成1張後上傳

可上傳1個支援的檔案，大小上限為10 MB。

新增檔案

3. 月菜單截圖 *

步驟：供餐作業 -> 菜單開立 -> 點選開菜月份 -> 檢視月菜單 -> 截圖

可上傳1個支援的檔案，大小上限為10 MB。

新增檔案

(4)最後，請同意菜單授權、上傳授權同意書與在職證明，並提交表單

菜單授權 *

是否同意授權本平臺擷取您所設計並開立之菜單資料，並於系統中開放供其他學校查閱與複製使用？

☐ 同意

☐ 其他：

已簽名之「菜單授權同意書」上傳 *

請複製連結下載「菜單授權同意書」，列印並簽名後，描為PDF檔上傳。
https://drive.google.com/drive/folders/124SvPFrYkDvBoIDB9HjhWUFZaRs-K_ex?usp=sharing

可上傳1個支援的檔案，大小上限為10 MB。

新增檔案

已填寫之「在職證明」上傳 *

請複製連結下載「在職證明」，填寫完成後再上傳。
https://drive.google.com/drive/folders/124SvPFrYkDvBoIDB9HjhWUFZaRs-K_ex?usp=sharing

可上傳1個支援的檔案，大小上限為10 MB。

新增檔案

提交

清除表單

【月菜單截圖說明】

請於菜單開立頁面點選「檢視月菜單」

The screenshot displays the 'Menu Management System' (菜單管理系統) interface. On the left is a sidebar with navigation options: 供餐設定 (Meal Setting), 供餐學校 (Meal School), 菜單設計人員 (Menu Design Person), 菜單設計理念 (Menu Design Concept), 權限設定 (Permission Setting), 審核流程設定 (Review Process Setting), 資料公開授權 (Data Public Authorization), 廚房衛生檢核表下載 (Kitchen Hygiene Checklist Download), 食材及食譜維護 (Ingredients and Recipe Maintenance), 採購類別 (Purchase Category), 食材基本資料 (Basic Ingredient Information), 食譜基本資料 (Basic Recipe Information), AI 開菜 (AI Menu Creation), 數位化食譜基本資料 (Digitalized Basic Recipe Information), AI 菜單組合 (AI Menu Combination), AI 菜單規劃 (AI Menu Planning), 菜單作業 (Menu Operation), 菜單開立 (Menu Creation), 智慧化菜單轉換系統 (Smart Menu Conversion System), 菜單維護資料公開 (Menu Maintenance Data Public), 特色菜單 (Special Menu), and 特色菜單-菜單公告 (Special Menu - Menu Announcement).

The main area shows the '檢視月菜單' (View Monthly Menu) function. It includes a search bar with fields for '食譜名稱' (Recipe Name), '食材名稱' (Ingredient Name), and '食譜編號' (Recipe Number). Below this are buttons for '清空' (Clear) and '一鍵查詢' (One-click Search). The '廚房' (Kitchen) dropdown is set to '種子教師培訓測試幼兒園01'. The '學校' (School) dropdown is also set to '種子教師培訓測試幼兒園01'. The '跨校/多日複製' (Cross-school/Multi-day Copy) button is active. The '匯出' (Export) button is highlighted. The '轉招標準' (Convert to Standard) button is also visible. The '雷達圖(月)' (Radar Chart (Month)) and '健檢資料' (Health Check Data) buttons are at the bottom. The '檢視月菜單' button is highlighted with a red box. The '2026年09月' (September 2026) calendar view is shown, with the '檢視月菜單' button highlighted. The calendar displays the menu for each day, with '不供餐日' (No meal day) indicated for 09/06, 09/11, and 09/12. The menu items for each day are listed in a grid.

進行月菜單截圖

This screenshot shows a detailed view of the 'Menu Management System' interface, specifically the 'View Monthly Menu' (檢視月菜單) function. The interface is divided into several sections. The top section shows the '2026年09月' (September 2026) calendar view. The middle section displays the menu items for each day, with '不供餐日' (No meal day) indicated for 09/06, 09/11, and 09/12. The bottom section shows the menu items for each day, with '不供餐日' (No meal day) indicated for 09/06, 09/11, and 09/12. The menu items are listed in a grid, with columns for '主餐' (Main Meal), '副餐' (Side Dish), '湯品' (Soup), and '附餐' (Side Dish). The menu items are listed with their names and IDs. The interface also includes a legend at the bottom indicating '不供餐日' (No meal day), '人數未設定' (Number of people not set), and '特種用餐日' (Special meal day).

附件三（在職證明範例）

OO 縣市 OO 區 OO 國民小學／中學／高級中學 在職證明書 OO 學校字第 XXXX 號					
姓名		身分證 統一編號		性別	
出生 年月日	民國 年 月 日				
服務 單位		職稱		敘薪 範圍	
本機關 到職日	民國 年 月 日				
合計 薪點					
用途					
現職說明	現仍在職				
(校長用印) 中華民國 年 月 日					

菜單授權同意書

本人_____（姓名），為_____（學校／單位）之_____（職稱），同意授權「校園食材登錄平臺 2.0」擷取本人所設計並開立之午餐菜單資料，於系統中公告展示，並提供全國各級學校查閱、下載烹調供餐參考。

本授權為限於非商業使用、無償、非專屬、永久授權提供全國學校烹調供餐參考，以推廣健康午餐菜單。

本人確認所提供之菜色照片、菜單主題、設計理念，均不涉及侵害他人著作權或其他權益；如有爭議，本人願自行負責。

授權人簽名：_____

日期：____年____月____日