

義守大學 函

地址：840301高雄市大樹區學城路1段1號
聯絡人：林昱蓓
聯絡電話：(07)6151100轉7006
傳真電話：(07)6155150
電子信箱：yuqian419@isu.edu.tw

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國115年10月27日

發文字號：義大醫學院字第1150011824號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：「板回一城」全國炒板條創意競賽活動海報及競賽簡章各1份（板回一城活動報名簡章(PDF)011824.pdf、板回一城_全國炒板條創意競賽海報011824.pdf）

主旨：本校訂於115年12月5日（星期六）舉辦「板回一城」全國炒板條創意競賽，敬請貴校協助公告周知，並鼓勵學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、為推廣客庄飲食文化、健康營養理念及創意料理實踐，本校透過教育部大學社會責任實踐（USR）計畫辦理旨揭競賽，以「客庄文化、健康營養、食藝美學」為核心，鼓勵大專校院學生結合在地食材、營養知識與創新烹調技術，展現客家板條料理之多元創意，促進青年參與地方文化傳承及永續發展。

二、旨揭競賽相關資訊如下：

（一）活動日期：115年12月5日（星期六）上午9時至下午2時。

（二）活動地點：義守大學校本部（高雄市大樹區學城路一段1號）。

（三）參賽對象：全國大專校院在學學生，每隊1至3人。

國立嘉義大學



(四)報名期間：即日起至115年11月19日（星期四）下午5時止。

(五)報名網址：<https://forms.gle/hW8222SCq9jzY6hQ7>。

(六)競賽方式：採書面審查及現場決賽兩階段辦理，書面審查擇優選出8組隊伍參加現場決賽。

(七)競賽獎勵：金版獎新臺幣1萬元、銀版獎新臺幣6,000元及銅版獎新臺幣4,000元。

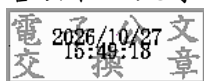
三、為便利外縣市參賽隊伍交通往返，本校於活動當日上午安排高鐵左營站至義守大學校本部之去回程接駁服務，相關搭乘及登記事宜依競賽簡章辦理。

四、檢附活動海報及競賽簡章各1份，敬請貴校惠予協助公告，並轉知相關系所及學生踴躍報名參加。

五、如有相關疑問，請洽本校USR計畫助理-林助理，聯絡電話：(07)615-1100分機7006，電子郵件：
yuuuuqqq21@gmail.com。

正本：各公私立大專校院

副本：





板回一城

美濃

全國炒板條創意競賽

客庄文化 × 健康營養 × 食藝美學



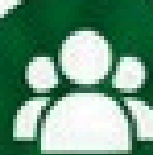
活動日期

2026 年 12 月 5 日 (六) 09:00-14:00



活動地點

義守大學校本部 | 中餐丙級技術士技能檢定考試教室
(高雄市大樹區學城路一段 1 號)



大專組

全國大專校院在學學生 | 每隊 1-3 人



報名期間

10/22 - 11/19 17:00



活動交通車

12/5 (六) 當日提供活動交通車
高鐵左營站 8:20 集合 (逾時不候)



書審選出 8 隊進入現場決賽



決賽實作 90 分鐘 | 創意炒板條 × 健康設計 × 美學擺盤



總獎金

金板獎

10,000 元

銀板獎

6,000 元

銅板獎

4,000 元

用健康的食材
炒出美濃的未來!



報名連結



主辦單位 | 義守大學 教育部大學社會責任實踐 (USR) 計畫



執行單位 | 義守大學營養學系



收件與聯絡地址 | 824 高雄市燕巢區義大路 8 號
義守大學 營養學系



Facebook 粉專 | 義守大學大學社會責任計畫 美濃世代共榮



聯絡電話 | (07)615-1100 #7006 林助理



Email | yuuuuqqq21@gmail.com

「板回一城」全國板條創意競賽 簡章

活動日期 | 2026 年 12 月 5 日 (星期六) 09:00-14:00

活動地點 | 義守大學 校本部(高雄市大樹區學城路一段 1 號)
中餐丙級技術士技能檢定考試教室

主辦單位 | 義守大學 教育部大學社會責任實踐 (USR) 計畫

執行單位 | 義守大學 營養學系

收件與聯絡地址 | 824 高雄市燕巢區義大路 8 號 義守大學 營養學系

Facebook 粉專 | 義守大學大學社會責任計劃 美濃世代共榮

聯絡電話 | (07)6151100#7006 林助理

Email | yuuuuqqq21@gmail.com

一、競賽名稱

「板回一城」全國板條創意競賽

二、競賽說明

美濃為台灣客家飲食文化的重要聚落，其核心食材「板條」（客語「面帕板」）深深凝聚在地稻作、水圳與世代共食的文化記憶。為翻轉傳統客家飲食高油、高鈉的刻板印象，並賦予傳統食材當代價值，本競賽以「美濃板條」為載體，打造兼具健康思維與藝術美學的全國性創新烹飪舞台，促進跨世代的文化傳承與產業升級。

競賽目標如下：

1. 以板條為核心，打造全國級客家飲食創新舞台：建立年度化辦理的全國級客家飲食創新競賽，提升美濃板條的品牌能見度與影響力。
2. 落實健康革新：引進「減鹽、減油、增纖、蛋白質適配」之現代營養指標，將健康飲食概念轉化為可評分、可複製的實際作品。
3. 展現食藝美學：結合擺盤技術、色彩搭配、在地器皿與文化敘事，呈現客家飲食與當代美學的跨域融合。
4. 深化跨界傳承：串接大專院校各科系學生，搭建跨專業的交流平台，驅動地方產業永續動能

本競賽分為兩階段進行，第一階段為線上書審；第二階段為現場決賽。

三、參賽組別與資格

組別	資格	參加決賽隊伍
大專組	國內公私立大專校院在學學生（含研究所、進修部）	8 隊

- 每隊 1-3 人（可設 1 位指導老師／顧問，不計入隊員人數，不得於競賽場內操作）。
- 書審總分最高前 8 組參與現場決賽，共取 8 組。
- 同一人不得跨隊報名
- 如遇天災停班停課，順延至 12 月 12 日（星期六），並於活動網頁與簡訊同步公告。

四、重要時程

期程	事項
10/22（四）	報名與計畫書上傳開始
11/19（四） 17:00	報名與計畫書上傳截止（逾時不受理，郵寄以以郵戳為憑）
11/23（一）	公告決賽 8 組名單與備取 2 組
11/27（五） 17:00 前	入決賽隊伍回覆確認、繳交自備食材與設備申請表、同意書
12/5（六）	決賽暨頒獎

五、報名繳交文件與報名方式

1. 報名表(參照附件一)
2. 創意計畫書 (參照附件範本)
 - a. 以 A4 PDF、5 頁以內呈現，檔名應為組別名稱
 - b. 菜名與創作理念，與客庄文化連結
 - c. 完整食譜：食材表（含用量、單位）、製程步驟
 - d. 健康設計說明：預估每份熱量、鈉、油脂、膳食纖維、蛋白質，及採用之減鹽／減油／增纖策略
 - e. 藝術美學說明：擺盤構想、器皿選用、色彩配置（附手繪或示意圖）
 - f. 自備食材清單與設備需求清單
3. 成品參考圖 1－3 張（試作照片或手繪）
4. 學生身分證明：有註冊章之學生證(正反面)或在學證明，請彙整為一份檔案
5. 線上報名請先填寫附表，後直接上傳 Google 表單
繳件方式：線上系統上傳（Google 表單連結：
<https://forms.gle/hW8222SCq9jzY6hQ7>），或紙本掛號寄送
「824 高雄市燕巢區義大路 8 號 義守大學營養學系」（以郵戳為憑）。



六、書面審查（初審）評分表（100 分）

構面	配分	審查重點
創意與客庄文化詮釋	30	主題明確性、文化連結深度、非既有菜色複製
健康與營養設計	25	營養估算合理性、減鹽減油增纖策略之具體性
可行性與製程完整度	20	90 分鐘內可完成、步驟清楚、設備需求合理
藝術美學構想	15	擺盤與色彩規劃、器皿與敘事一致性
書面表達與完整性	10	格式符合、資料齊備、圖文清晰

七、決賽競賽規則

7.1 大會提供

- 美濃粿條 1,200 g（濕粿條，切條規格統一；活動當日清晨配送，驗收後低溫保存）
- 基礎調味與油品：食用油、鹽、糖、白胡椒、醬油、米酒
- 基礎辛香料：油蔥酥、蒜、薑、蔥
- 一次性耗材：手套、圍裙、口罩、廚房紙巾、抹布、清潔用品
- 盛盤器皿：白色圓盤（10 吋）4 只／隊；隊伍可自備 1 組特色器皿，須於 10/30 前申報
- 參賽者須自行攜帶個人專用刀具、量具、工作服與清潔小物等自備器具

7.2 自備食材規範

- 每隊自備食材成本上限 800 元（附收據影本供檢核）。
- 場外前置作業僅限：清洗、去皮、切分、秤重。不得預先烹調、調味、上漿或半成品化。
- 生鮮肉品、水產須全程冷藏運送，報到時通過溫度抽檢（ $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ）。
- 禁用：預製調理包、市售複合醬料包（除大會提供者）、酒精濃度超過 10% 之飲品。

7.3 競賽條件

項目	規範
操作時間	90 分鐘（含擺盤；最後 10 分鐘廣播倒數）
交件數量	評審品評盤 4 份＋展示盤 1 份（共 5 份）
爐具	中餐丙級考場爐台，每隊 1 站
隨隊資料	菜名卡 1 張、健康訴求卡 1 張（列出每份熱量、鈉含量與 2 項健康設計策略）
簡報	交件後每隊 2 分鐘現場說明（1-2 人發言，不使用投影片）
罰則	超時 30 秒內扣 2 分，每超 30 秒累加扣 2 分，逾 3 分鐘不予評分；違規使用預製品該構面以零分計

7.4 決賽評分表（100 分）

構面	配分	評分重點
風味與口感	30	版條質地掌握（不糊不斷）、鍋氣、味道層次與平衡
健康與營養設計	25	減鹽減油之實際成效、蔬菜與蛋白質配置、與健康訴求卡之一致性
創意與客庄文化詮釋	20	創新程度、美濃元素轉譯、故事說服力（含 2 分鐘簡報）
藝術美學與擺盤	15	構圖、色彩、器皿呼應、整體視覺完成度
衛生安全與流程管理	10	生熟食分流、交叉污染防範、工作檯整潔、時間管理

- 同分比序：健康與營養設計 → 風味與口感 → 創意與客庄文化詮釋。

八、獎勵辦法

獎項	名額	現金獎金	其他獎勵
第一名（金版獎）	1 隊	10,000 元	獎牌 1 座、獎狀、美濃在地農特產品禮盒
第二名（銀版獎）	1 隊	6,000 元	獎牌 1 座、獎狀、美濃在地農特產品禮盒
第三名（銅版獎）	1 隊	4,000 元	獎牌 1 座、獎狀、美濃在地農特產品禮盒
優勝（第 4-6 名）	3 隊	—	獎狀、美濃在地農特產品禮盒
佳作	2 隊	—	獎狀、實物獎品

- 獎金一律由得獎隊伍指定代表具領，檢附身分證影本、印章與領據，並依所得稅法辦理扣繳與申報。

九、活動流程表

時間	時長	內容
09:00 - 09:30	30 分	參賽隊伍報到、身分核對、自備食材檢查與溫度抽檢、抽籤決定站位
09:30 - 09:50	20 分	開幕式：主持開場、貴賓與計畫主持人致詞、評審介紹、規則宣達與 Q&A
09:50 - 10:00	10 分	選手就位、器具與大會食材點收簽名、計時器歸零
10:00 - 11:30	90 分	決賽實作（含擺盤；10:20 起廣播倒數）
11:30 - 11:45	15 分	作品送審、菜名卡與健康訴求卡繳交、作品攝影
11:45 - 12:45	60 分	評審品評與計分；各隊依序 2 分鐘現場說明（8 隊約 20 分）
12:45 - 13:15	30 分	專題短講「美濃版條的健康新生」+USR 計畫成果展示
13:15 - 13:35	20 分	校內師生與社區代表試吃、人氣票選、成果拍照
13:35 - 14:00	25 分	頒獎典禮：評審總評、頒發獎金與獎狀獎牌、大合照

十、交通資訊與接駁服務

為便利入圍決賽之參賽隊伍前往義守大學校本部，大會提供高鐵左營站至義守大學校本部之去程接駁服務，請有搭乘需求之參賽隊伍依通知完成登記。

（一）接駁路線：高鐵左營站 → 義守大學校本部（高雄市大樹區學城路一段1號）。

（二）接駁日期：115年12月5日（星期六）。

（三）集合及上車時間：上午8:20集合；上午8:25由工作人員引導上車，逾時不候。

（四）集合地點：高鐵左營站二樓星巴克外，統一集合後由工作人員帶領上車。

（五）搭乘對象及登記方式：決賽入圍隊伍於收到主辦單位通知後，回覆是否參加決賽時，請一併填寫接駁車登記表單，確認搭乘需求。

（六）注意事項：請搭乘人員準時抵達指定集合地點，並配合工作人員引導；逾時不候。接駁相關異動以主辦單位後續通知為準。

附件一

「板回一城」全國炒板條創意競賽 報名表

隊名					
隊員資料	姓名	生日 (95.01.01)	學校	系級	飲食禁忌與過敏原
隊員一					
隊員二					
隊員三					
聯絡人	姓名		指導老師/顧問	姓名	
	聯絡電話			聯絡電話	
	Email 信箱			飲食禁忌與過敏原	

附件二

創意計畫書撰寫格式（含營養估算表範本）

隊伍名稱																									
菜單名稱																									
創作理念	描述與客庄文化連結																								
食譜（含食材表、製程步驟）	<p>食材表需含用量、單位</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食材</th><th>用量（單位）</th><th>備註</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	食材	用量（單位）	備註																					
食材	用量（單位）	備註																							
健康設計說明	<p>預估每份熱量、鈉、油脂、膳食纖維、蛋白質，及採用之減鹽/減油/增纖策略</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>重量 (g)</th><th>醣類 (g)</th><th>脂質 (g)</th><th>蛋白質 (g)</th><th>鈉 (mg)</th><th>膳食纖維 (g)</th><th>熱量 (kcal)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>板條</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		重量 (g)	醣類 (g)	脂質 (g)	蛋白質 (g)	鈉 (mg)	膳食纖維 (g)	熱量 (kcal)	板條															
	重量 (g)	醣類 (g)	脂質 (g)	蛋白質 (g)	鈉 (mg)	膳食纖維 (g)	熱量 (kcal)																		
板條																									
藝術美學說明	擺盤構根、器皿選用、色彩配置（附手繪或示意圖）																								
自備食材與設備清單																									

● 以 A4 PDF、5 頁以內呈現，檔名應為組別名稱

● 上傳前請刪除紅色文字

附件三

書面審查評分表

隊名			
構面	配分	得分	審查重點
創意與客庄文化詮釋	30		主題明確性、文化連結深度、非既有菜色複製
健康與營養設計	25		營養估算合理性、減鹽減油增纖策略之具體性
可行性與製程完整度	20		90 分鐘內可完成、步驟清楚、設備需求合理
藝術美學構想	15		擺盤與色彩規劃、器皿與敘事一致性
書面表達與完整性	10		格式符合、資料齊備、圖文清晰
總分	100		-
評價			

評審簽章：_____

日期：_____年____月____日

附件四

決賽評分表與計分彙總表

隊名			
站位編號			
構面	配分	得分	審查重點
風味與口感	30		版條質地掌握（不糊不斷）、鍋氣、味道 層次與平衡
健康與營養設計	25		減鹽減油之實際成效、蔬菜與蛋白質配 置、與健康訴求卡之一致性
創意與客庄文化 詮釋	20		創新程度、美濃元素轉譯、故事說服力 （含 2 分鐘簡報）
藝術美學與擺盤	15		構圖、色彩、器皿呼應、整體視覺完成度
衛生安全與流程 管理	10		生熟食分流、交叉污染防範、工作檯整 潔、時間管理
總分	100		-
評價			

評審簽章：_____

日期：_____年____月____日

評分彙總表

隊名						
站位編號						
評分構面	配分	評審一	評審二	評審三	評審四	評均得分
風味與口感	30					
健康與營養 設計	25					
創意與客庄 文化詮釋	20					
藝術美學與 擺盤	15					
衛生安全與 流程管理	10					
總分	100					

成績計算

評審一總分：_____分

評審二總分：_____分

評審三總分：_____分

評審四總分：_____分

最終成績＝（評審一總分＋評審二總分＋評審三總分＋評審四總分）÷ 4

最終成績：_____分 排名：第_____名

評審意見

評審一：_____

評審二：_____

評審三：_____

評審四：_____

附件五

自備食材與設備申報表

一、申請人資料

申請組別名稱：

聯絡人：

聯絡電話：

聯絡 email：

二、自備食材：

食材名稱	數量/重量(g)	預估價格	保存方式（常溫/冷藏/冷凍）
總計			

三、自備設備

設備名稱	型號/規格	消耗功率(W)/燃料類型	數量

四、注意事項

- 每隊自備食材成本上限 800 元（附收據影本供檢核）
- 場外前置作業僅限：清洗、去皮、切分、秤重。不得預先烹調、調味、上漿或半成品化。
- 生鮮肉品、水產須全程冷藏運送，報到時通過溫度抽檢（ $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ）。
- 禁用：預製調理包、市售複合醬料包（除大會提供者）、酒精濃度超過 10% 之飲品。

附件六

「板回一城」全國板條創意競賽 參賽作品著作財產權授權暨使用同意書
本人／本團隊參加【「板回一城」全國大專院校板條大賽】，同意就本次參賽作品及相關創作資料，依下列約定授權主辦單位使用：

一、授權標的

本同意書所稱之參賽作品，包括但不限於：

- (一) 板條料理之名稱、食譜、食材與製作方式。
- (二) 作品之創作理念、設計概念及文字說明。
- (三) 參賽作品之照片、影片及活動紀錄。
- (四) 其他因本次比賽所提供之相關創作資料。

二、著作財產權授權

本人／本團隊同意將上述參賽作品中，依法得享有著作權之內容，於本活動、相關計畫及成果推廣所需範圍內，無償授權主辦單位使用。

主辦單位得於非營利之教育、研究、推廣、成果展示及活動宣傳目的範圍內，進行重製、編輯、改作、公開展示、公開傳輸、公開發表、印刷出版及其他合理之利用。

授權使用方式包括但不限於：

- 1. 製作比賽成果冊、板條食譜專輯或相關出版品。
- 2. 作為教學、研究及推廣教材。
- 3. 上傳主辦單位官方網站及社群媒體平台。
- 4. 用於活動成果展示、新聞稿及相關宣傳。
- 5. 製作相關簡報、海報、影片及數位教材。

三、授權期間及地域

本授權為非專屬、無償授權，授權地域不限；自本同意書簽署日起生效。

四、著作權及智慧財產權保證

本人／本團隊保證所提供之參賽作品及相關資料，係本人／本團隊自行創作或已取得合法授權，未侵害他人之著作權、商標權、專利權或其他智慧財產權。

如參賽作品涉及他人之文字、圖片、照片、影音、商標或其他受法律保護之內容，本人／本團隊應事先取得合法授權。

如因參賽作品侵害第三人之智慧財產權而發生爭議，由本人／本團隊負相關法律責任。

五、著作人格權

本人／本團隊同意主辦單位於上述授權範圍內，得依活動成果呈現、編輯、排版及推廣需要，對作品進行必要之編輯、節錄、格式調整或重製，並同意於前述合理利用範圍內不對主辦單位行使著作人格權。

主辦單位於利用作品時，原則上將依活動需要適當標示作者／團隊名稱。

六、肖像及活動影像使用

本人／本團隊同意主辦單位於本活動及相關成果推廣所需範圍內，拍攝、使用及公開本人的活動照片、作品展示照片及活動影像，使用於活動成果紀錄、教育推廣及非營利宣傳用途。

本人／本團隊已充分閱讀並了解本同意書內容，同意上述授權事項，並確認所提供之資料正確無誤。

參賽隊伍名稱：_____

參賽作品(菜單)名稱：_____

參賽者姓名：_____

聯絡電話：_____

電子信箱：_____

參賽者簽章：_____

中華民國 年 月 日

附件七

食材驗收與溫度紀錄表

組別名稱：

驗收人員：

驗收日期：

驗收 時間	食材名稱	數量	溫度 (℃)	是否合格	備註
				☐ 是 ☐ 否	
				☐ 是 ☐ 否	
				☐ 是 ☐ 否	
				☐ 是 ☐ 否	
				☐ 是 ☐ 否	
				☐ 是 ☐ 否	

驗收人員簽章：_____