附件一

「2026非米不可全國創意米食競賽」作品提案表

請以電腦打字撰寫

作品名稱**(勿含學校名稱)**	
選擇以國產稻米或米穀粉之作品	□新興中式米麵食組 □新興烘焙點心組
選擇國產稻米品種及特色(選用原因) 或國產米穀粉類產品(米穀粉來源)	
含米百分比	
上列含米百分比完整計算公式	

菜卡說明(字數：80~100字)

※總決賽菜卡輸出及媒體參考使用，請仔細填寫，切勿超過100字。

※須包含選用稻米品種或米穀粉來源、特色、烹調技巧之說明。

請在此直接輸入文字。

參賽動機(字數：100~150字)

請在此直接輸入文字。

創作理念說明 (字數：100~150字)

※須包含選用稻米品種或米穀粉之原因。

請在此直接輸入文字。

附件一

「2026非米不可全國創意米食競賽」作品提案表

請以電腦打字撰寫

10人份食譜及成本計算				
食 材 名 稱	保存方法	食材單價 (元/公斤或元/個)	使用量 (公克)	食材總價 (食材單價×(使用量÷1,000公克))
10人份食材成本(元)		每1份作品食材成本(元)		

註：含米百分比=（**稻米及米穀粉總重量÷稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量**）**×100%**

註：計算舉例說明請參考競賽主題，並請注意重量單位需一致。

註：食材單價請參考一般零售通路銷售價格，所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請詳細填妥。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

調 理 步 驟 說 明
請在此直接輸入文字。

提案作品照片
作品外觀正面照 **請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片** (請插入圖片檔案)
作品外觀側面照 **請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片** (請插入圖片檔案)
作品剖面照 **請實際拍攝清晰呈現作品照片，切勿使用網路搜尋或AI生成照片** (請插入圖片檔案)

附件一

<table>
<tr><th colspan="4">原 料 標 章 照 片</th></tr>
<tr><td colspan="2">具有三章一Q
的原料標章照片
(請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)
(請插入圖片檔案)</td><td colspan="2">具有三章一Q
的原料標章照片
(請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)
(請插入圖片檔案)</td></tr>
<tr><td>內容</td><td></td><td>內容</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">具有三章一Q
的原料標章照片
(請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)
(請插入圖片檔案)</td><td colspan="2">具有三章一Q
的原料標章照片
(請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)
(請插入圖片檔案)</td></tr>
<tr><td>內容</td><td></td><td>內容</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">具有三章一Q
的原料標章照片
(請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)
(請插入圖片檔案)</td><td colspan="2">具有三章一Q
的原料標章照片
(請實際拍攝產品使用的原料，並確保標章清晰可辨識，切勿使用網路搜尋或AI生成照片)
(請插入圖片檔案)</td></tr>
<tr><td>內容</td><td></td><td>內容</td><td></td></tr>
</table>

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

附件二

「2026非米不可全國創意米食競賽」

授權同意書

本人參與農業部農糧署與中華醫事科技大學餐旅管理系辦理之「2026非米不可全國創意米食競賽」，**茲同意無償將提交之參賽作品「2026非米不可全國創意米食競賽」食譜（以下簡稱本著作），就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予主辦單位利用，內容如下：**

一、 著作財產權之授權標的與範圍： 本人同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。

二、 肖像權之授權： 本人同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。

三、 本人同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。

四、 權利擔保：本人擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他權利。主辦單位若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經主辦單位通知，本人應依據主辦單位要求之方式出面協助解決，並應賠償主辦單位因此所遭受之一切損害，包括但不限於損害賠償金及和解金。

立同意書人

姓名：_____、_____**（2位參賽者**皆需**親筆簽名）**

參賽學校（科系）:

中華民國_____年_____月_____日

附件三

「2026非米不可全國創意米食競賽」

履行個資法第8條告知義務聲明

農業部農糧署與**中華醫事科技大學餐旅管理系**辦理之「2026非米不可全國創意米食競賽」，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：

一、 主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2026非米不可全國創意米食競賽」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）。

二、 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、06-267-4567#769）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。

三、 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。

四、 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：_____、_____**（2位參賽者**皆需**親筆簽名）**

參賽學校（科系）：

中華民國_____年_____月_____日

附件四 填寫範例

「2026非米不可全國創意米食競賽」作品提案表

請以電腦打字撰寫

作品名稱**(勿含學校名稱)**	山珍海味竹筒飯(範例一)
選擇以國產稻米或米穀粉之作品	■新興中式米麵食組　□新興烘焙點心組
選擇國產稻米品種及特色(選用原因) 或國產米穀粉類產品(米穀粉來源)	臺東池上有機圓糯米(臺梗糯5號) 顆粒飽滿、口感黏、彈牙且甘甜。
含米百分比	51.32%
上列含米百分比完整計算公式	1,100g÷(100+20+15+5+20+50+200+200+200+8 +100+100+1,100+25)g×100%=51.32%

菜卡說明(字數：80~ 100字)

※總決賽菜卡輸出及媒體參考使用，請仔細填寫，切勿超過100字。

※須包含選用稻米品種或米穀粉來源、特色、烹調技巧之說明。

如：使用**國產蓬萊米穀粉(臺梗9號)**，經過水磨製程，質地細緻，適合做成麵條，易於連鎖超市購買到...。此外，這道料理還加入了...，調理包括...，製作醬料...，搓成8字形狀...，絕對能讓消費者食慾大增...

如：選用**臺東池上的有機圓糯米(臺梗糯5號)**，顆粒飽滿...。結合阿里山鄒族的小米...。且採用義大利燉飯的烹調法，讓每粒米飯的味道濃郁飽足...，更是對臺灣原住民山地狩獵與沿海豐富...。

參賽動機(字數：100~ 150字)

略

創作理念說明 (字數：100~ 150字)

※須包含選用稻米品種或米穀粉之原因。

如：帶領消費者進入泰國的美食世界，感受泰式料理的風味和獨特之處...。特別選用了國產蓬萊米穀粉(臺梗9號)，經過水磨製程，質地細緻...。我們可以推廣本土的優質食材...。

如：對於原住民文化的尊重與欣賞，選用臺東池上的有機圓糯米(臺梗糯5號)，不僅因為其獨特的口感與風味...，及阿里山鄒族的小米...而將這些食材裝入竹筒中烹煮...，更能夠感受到原住民文化...。

附件四 填寫範例

「2026非米不可全國創意米食競賽」作品提案表

請以電腦打字撰寫

10人份食譜及成本計算				
食材名稱	**保存方法**	**食材單價** (元/公斤 或 元/個)	**使用量** (公克)	**食材總價** (食材單價×(使用量÷1,000公克))
山豬肉	冷藏	130/公斤	100公克	13元
櫻花蝦	冷藏	80/公斤	20公克	1.6元
馬告粒	常溫	100//公斤	15公克	1.5元
刺蔥	冷藏	140//公斤	5公克	0.7元
五香粉	常溫	58/公斤	20公克	1.16元
鹽	常溫	16/公斤	50公克	0.8元
西芹	冷藏	194//公斤	200公克	38.8元
洋蔥	常溫	37/公斤	200公克	7.4元
紅蘿蔔	冷藏	12/公斤	200公克	2.4元
乾香菇	冷藏	270/公斤	8公克	2.16元
紅蔥頭	冷藏	70/公斤	100公克	7元
蒜頭	常溫	113/公斤	100公克	11.3元
圓糯米	常溫	216/公斤	1,100公克	237.6元
紅藜麥	常溫	250/公斤	25公克	6.25元
10人份食材成本(元)		**每1份作品食材成本(元)**		
331.67		33		

註：含米百分比=（**稻米及米穀粉總重量÷稻米、米穀粉及其他雜糧粉類總重量**）**×100%**

註：計算舉例說明請參考競賽主題，並請注意重量單位需一致。

註：食材單價請參考一般零售通路銷售價格，所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請詳細填妥。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

附件四 填寫範例

調理步驟說明
1.朝天椒、蒜米切末，加入魚露、水、鹽、味精、花椒末，淋熱油，製成醬料。 2.雞胸肉醃製10分鐘，真空包裝後入鍋中舒肥。 3.將火龍果皮與水打成汁液，下鍋煮至沸騰。 4. **國產蓬萊米穀粉(臺梗9號)**、中筋麵粉、蛋白、火龍果汁液混合成麵糰，靜置10分鐘。 略…
提案作品照片
略
原料標章照片
略