

# 教育部 113 年度祖父母節

## 「祖孫作伙下廚趣 世代共煮傳家味」 代間家傳料理文稿及照片徵件活動簡章

### 一、活動宗旨

為促進世代互動，鼓勵民眾透過代間家傳料理徵件活動，由不同世代聯手烹調家傳料理或家庭式點心，傳承長者的生命經驗與智慧，凝聚代間家庭關係。

### 二、辦理單位

- (一) 主辦單位：教育部
- (二) 承辦單位：上品生活科技股份有限公司

### 三、活動期間

自 113 年 5 月 8 日（星期三）起至 113 年 6 月 30 日（星期日）止。

### 四、徵件主題

以重現「家傳料理、或家庭（家族）成員之拿手菜或點心」為活動主題，藉由跨世代一起下廚，復刻屬於每個家庭的味道。從記憶開啟到技藝實踐，透過書寫與拍照，重溫該道料理／點心的家庭故事與飲食記憶，促進代間更多互動，凝聚家庭世代關係。

### 五、徵件作品規定

- (一) 參賽作品須同時包含文字（1 篇）及照片（3 至 5 張）。
- (二) 文字規定：
  - 1. 字數 1,000 字內（含標點符號）。
  - 2. 須描述該道菜餚或點心出現在餐桌的緣由、時刻，以及對參賽者的傳家意義或特殊回憶。
  - 3. 須提供料理名稱，並簡述食譜及作法，食譜應說明各項食材大致份量。料理名稱及食譜作法不列入文稿字數計算。
- (三) 照片規定：
  - 1. 須為「跨世代共同下廚」製作該道料理，並拍照紀錄。

- 2.須提供成品照 1 張（食物與跨世代料理者一同入鏡）、料理過程照 2 至 4 張（紀錄料理前、中、後等過程，呈現烹調動作或下廚互動過程）。
- 3.請以照片內容為檔案命名，且為考量易讀性，輸出解析度須為 300dpi 以上。
- 4.照片格式限以 JPEG 電子檔案提交，上傳檔案大小合計不可超過 5mb。

（四）參賽料理限制：

- 1.須為家傳料理，或家庭（家族）成員之拿手菜或點心，非外購之現成品，葷素鹹甜口味不拘。
- 2.倘無法取得過去慣用的食材，可採用半成品、微波食品、冷藏品或冷凍品代之，惟份量佔比不能超過三分之一（由主辦單位認定）。
- 3.料理成品無須寄送主辦單位、亦不列入評分，惟須拍照以證明親手烹製，以及（至少）跨兩個世代之互動。

## 六、徵件組別

- （一）國中組：公私立國中 7-9 年級在學學生。
- （二）高中職組：公私立高中職 10-12 年級在學學生。
- （三）社會組（含大專院校）：年滿 18 歲之民眾皆可報名參加。

## 七、報名方式

採線上報名，於本徵件活動網頁填寫資料並上傳參賽作品（文稿及照片）。

（報名網址：

<https://contest.bhuntr.com/tw/8m0njd81uerxi5h3tr/home/>）



## 八、評選方式及標準

- （一）主辦單位將邀請相關領域之專家學者進行專業評分。
- （二）評選項目及佔比：
  1. 主題適切性 20%
  2. 結構與流暢性 30%
  3. 感動及影響力 40%
  4. 照片表現性 10%
- （三）評選委員得就參賽作品水準，決定各獎項是否「從缺」或於獎項總數不變情形下「調整名額」。

## 九、獎勵方式

### (一) 獎項及名額

- 1.金獎：新臺幣（以下同）10,000 元等值禮品與獎狀乙紙（每組別各錄取 1 名，共 3 名）。
- 2.銀獎：6,000 元等值禮品與獎狀乙紙（每組別各錄取 1 名，共 3 名）。
- 3.銅獎：3,000 元等值禮品與獎狀乙紙（每組別各錄取 1 名，共 3 名）。
- 4.優選：1,000 元等值禮品與獎狀乙紙（每組別各錄取 1 名，共 3 名）。

### (二) 領獎方式

- 1.優勝作品名單預計於 113 年 7 月 31 日（星期三）公布於教育部「家庭教育資源網」（網址：<https://familyedu.moe.gov.tw/>）、教育部 FB「終身學習 e 起來」及本徵件活動網頁。
- 2.頒獎典禮預計於 113 年祖父母節當日舉行（時間以主辦單位最終公告為準），由承辦單位聯繫優勝者頒獎及領獎事宜，實際居住於北北基以外地區並出席頒獎典禮之優勝者，承辦單位另外提供新臺幣 1,000 元車馬費補助（實際居住地以優勝者報名時所填聯絡地址為準）。
- 3.國中及高中職組別之優勝者領獎時須出具在學證明。
- 4.因故無法出席頒獎典禮之優勝者需於 113 年 9 月 13 日（星期五）前完成獎項領取，未於期限內領取者視同放棄該獎項，且優勝者不得向主辦單位為其他任何主張或請求。
- 5.如優勝者提供之聯絡資料未填寫正確，致獎項於郵寄或運送過程遲延、錯遞或遺失，主辦單位概不負責，且優勝者不得向主辦單位為其他任何主張或請求。
- 6.優勝者須配合主辦單位作業所需填寫相關書面文件，活動獎項均須依所得稅法規定辦理相關扣繳申報作業。

## 十、其他注意事項

- (一) 參賽者須以個人名義參賽，且每人限投稿一件，一經投稿後，不允許重新編輯、修改、刪除投稿作品，亦不退回所有參賽作品稿件；倘同一參賽者重複投稿，主辦單位僅留存最後 1 次投稿紀錄做為參賽作品。
- (二) 如有下列情形之一，經查證屬實，不列入評選；如於評選完成後經查屬實者，該作品喪失獲獎資格，並追回獎勵金（品）：
  - 1.參賽者身分不符合投件之徵選組別。

2. 參賽作品未能明顯辨識與主題內容之相關性。
  3. 參賽作品與參考範例重複，或有挪用、抄襲、修改之情形。
  4. 參賽作品非本人親自創作，或有挪用、抄襲、修改他人創作及任何侵害他人著作權、智慧財產權、肖像權或其他權利之情形。
  5. 參賽作品曾於其他比賽得獎、曾公開發表或以任何形式運用於商業營利行為。
  6. 參賽作品涉及色情、暴力、毀謗、人身攻擊或有侵害他人隱私權、妨礙社會善良風俗及公共秩序或違反相關法令規定等情形。
- (三) 倘參賽作品發生著作權使用爭議或侵權情事，概由參賽者負全部法律責任，與主辦單位無關；倘造成主辦單位之損失或連帶賠償之責任，將向參賽者求償。
- (四) 優勝者應配合簽署「著作財產權授權使用同意書」(如附件)及遵守授權同意書所載所有內容，永久無償同意作品授予主辦單位推廣使用並擁有不同形式公開展示及發行之權利，亦得以用任何形式推廣、保存、轉載、發行或轉授權第三人使用，不再另付酬勞、版稅及任何費用，優勝者如無法配合則視為放棄優勝資格。
- (五) 主辦單位為文字流暢度等必要考量，保留酌修潤飾優勝作品文字內容之權利。
- (六) 主辦單位對本徵件活動之所有事宜保留隨時修改、變更及做出最終解釋裁決權與終止本徵件活動之權利；如有任何變更，將公布於本徵件活動網頁，恕不另行通知。
- (七) 凡投稿參賽者，視同同意遵守本徵件活動簡章各項規定。
- (八) 本徵件活動簡章如有未盡事宜，悉依主辦單位／活動公告及相關法律規定辦理。

## 十一、聯絡窗口

- (一) 承辦單位：上品生活科技股份有限公司  
呂小姐 02-2501-2336 #112；angel@letzcreate.com  
駱小姐 02-2501-2336 #116；ruby1201@letzcreate.com
- (二) 主辦單位：教育部  
曾小姐 02-7736-5694；yawen5694@mail.moe.gov.tw

## 「祖孫作伙下廚趣 世代共煮傳家味」代間家傳料理文稿及照片範例

文字 1 篇 (1,000 字內, 含標點符號)	照片 3 至 5 張
<p><b>料理名稱：</b>奶奶的不麻不辣麻婆豆腐</p> <p><b>料理故事：</b></p> <p>記得小時候，奶奶為了挑嘴的我，每天總是親自下廚變化出各式各樣營養又美味的菜餚。其中讓我印象最深刻的就是「麻婆豆腐」，奶奶為了年紀小不敢吃辣的我，特地改成我專屬的不辣不麻口味。</p> <p>國中時因父親工作調動，我們舉家搬遷到北部，只有年節或假期返鄉才能嘗到奶奶做的料理。奶奶也因年事已高，體力和記憶都每況愈下，近年已不再掌廚。最近天氣開始熱了，這道下飯的料理特別令人發饞，我打給奶奶問她食譜，打算自己做做看。聽到我想自己試著做這道料理，奶奶在電話那頭開心地笑了起來，雖然她無法說明調味料的確實分量，但她溫柔地說道：「沒問題的！妳一定可以成功還原我的麻婆豆腐！」</p> <p>雖然沒有確切的食譜，但有了奶奶這句話的加持，更加堅定我要做出這道料理的決心，於是我請媽媽幫忙，一同挑戰重現這道料理。在製作的過程中，我自己試著修正調味料的比例，不斷地調整，仔細推敲出記憶中的滋味，加上媽媽在一旁示範步驟並陪著我試味道，這道料理的傳承，也就在我們身上展開。</p> <p>當終於完成麻婆豆腐時，我和媽媽都顧不得燙口、迫不及待舀起一勺送入口中，軟嫩無比的豆腐、醬香濃郁的滋味，記憶中不麻不辣的味道終於出現在餐桌上！我們興奮地打電話告訴奶奶我們成功還原了她的料理，還跟她約定下次放假回家時，就換我做麻婆豆腐給她嚐嚐。這道專屬版的麻婆豆腐，不僅是一道料理，也是愛和滋味的延續，更是我們與奶奶之間深厚情感的象徵。</p>	 <p>圖說(即電子檔名)：製作麻婆豆腐的食材</p>  <p>圖說(即電子檔名)：媽媽在旁邊指導我備菜</p>  <p>圖說(即電子檔名)：不斷調整調味，希望重現記憶中的味道</p>  <p>圖說(即電子檔名)：跟媽媽一起重現奶奶的不麻不辣麻婆豆腐</p>

**食譜作法：**

材料：豆腐 1 盒、豬絞肉 100g、肉醬罐頭半罐，乾香菇、蒜頭、薑、蔥、辣椒適量。

調味料：豆瓣醬、醬油、醬油膏、糖、米酒。

1. 乾香菇泡軟切絲，蒜頭、薑切末，蔥白蔥綠分別切成蔥花，辣椒去籽切段，豆腐切小丁。
2. 熱油炒香蒜末、薑末、香菇絲、蔥白和辣椒，加入豬絞肉炒熟後，放入肉醬罐頭，再酌量加入調味料、少許水拌勻。
4. 滾後加豆腐轉小火煮 5 分鐘，起鍋後撒上蔥綠即完成。

(本範例故事及照片僅供參考示意，非經同意請勿轉載使用。)

**附件 2**

**著作財產權授權使用同意書**

本人\_\_\_\_\_茲就報名參加教育部113年度「祖孫作伙下廚趣 世代共煮傳家味」代間家傳料理文稿及照片徵件活動，同意並擔保以下條款：

- 一、本人之參賽作品係出於本人原創性著作，未曾於其他比賽得獎，亦未曾公開發表或以任何形式運用於商業營利行為，如有著作財產權之爭議，本人願負相關法律之責任。
- 二、依本徵件活動簡章規定，凡經評定優勝之作品（包括金獎、銀獎、銅獎及優選），則著作財產權歸屬於主辦單位所有，並同意不對主辦單位行使著作人格權，主辦單位擁有自行運用於公開口述、公開播送、公開上映、公開演出、公開傳輸、公開展示、重製、改作、編輯、散布、發行及再授權他人等權利，且不另致酬，本人無異議亦不另行索取費用。
- 三、本人之參賽作品如有使用侵權之著作，抄襲或複製他人作品或有妨害他人著作財產權等情事，或侵害他人隱私權或妨礙社會秩序善良風俗或違反中華民國相關法令規定等情事，經查證屬實，本人願負排除糾紛之責，並擔保第三人就作品對主辦單位不得主張任何權利，主辦單位得逕予取消優勝資格，追回一切獎勵，如造成主辦單位損害，本人應負損害賠償責任。

參賽者本人姓名：

（簽名蓋章）

身分證統一編號：

通訊地址：

聯絡電話：

參賽者若未成年，須請法定代理人加填下列欄位

法定代理人：

（簽名蓋章）

身分證統一編號：

通訊地址：

聯絡電話：

【以上所填個資僅供本著作財產權授權同意書使用，並依個人資料保護法予以保密。】

中 華 民 國 1 1 3 年 月 日