

# 最新端午节包粽子比赛规则 端午节包粽子活动方案(优秀7篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

## 端午节包粽子比赛规则篇一

6月10日-6月12日主办单位：协办单位：社区、社区(场内商户)广告公司活动目的：

- 1、希望通过本次活动增进的美誉度
- 2、创和谐社会、办文明活动给常州市民提供一个轻松、愉快的购买环境，让和市民面对面，赢得更好的口碑营销。
- 3、迎接端午，邻里互动。
  - 1、节目表演(拉丁)
  - 2、节目表演(歌曲)
  - 3、互动节目及礼品赠送
  - 4、节目表演(舞蹈)
  - 5、节目表演(歌曲)
  - 6、互动节目7、节目表演(歌曲)结束互动环节送小礼品包粽子大赛流程：

参赛选手一共：42人1、6人一组，分7组2、每组比赛前材料整理1分钟，比赛看选手包5个粽子需要多少时间。

14:30-14:40主持人介绍14:40-15:00第一组15:00-15:20第二组15:20-15:40第三组15:40-16:00第四组16:00-16:20第五组16:20-16:40第六组16:40-17:00第七组3、每组比完后就速度和美观进行评比。全部比赛结束后，评出单组速度胜出者：7人美观胜出者：7人最快包粽手：1人最美观包粽手：1人比赛规则：

- 1、选手必须为70岁以下，并且身体健康。
- 2、包之前有1分钟的准备时间，主持人喊开始才能开始包。
- 3、粽子漏馅的不算。
- 4、裁判有3人，对美观度进行10分制评分，所有选手的3个成绩的平均分数为最后美观比赛成绩。
- 5、比赛结束后10分钟内主持人要公告出各选手获奖情况，并由领导当场颁奖。
- 6、所有选手自己包的粽子都可以带回家。

## 端午节包粽子比赛规则篇二

20\_年6月05日下午四时。

### 二、活动地点

局培训中心食堂一楼餐厅。

### 三、活动方案

1. 包粽子所需原材料和用具由食堂负责准备，包括粽叶、大米、红枣、细白线、剪刀等。
2. 活动共分为8个组，每组三人。按人员进场时间，按序编组，额满为止。
3. 担任裁判的同志不参加比赛。
4. 比赛结束后，由裁判组汇总比赛情况，评选出一等奖一个，奖品为夏凉被3条；二等奖两个，奖品为高级围裙各3条；三等奖五个，奖品为保健磁疗拖鞋各3双。
5. 比赛结束后全体人员参加飘香粽子品尝活动。

\_市审计局工会委员会

20\_年6月04日

## 包粽子比赛规则

### 一、参赛人数：

每组选手三人，共24人。

### 二、比赛时间：

以哨声为准，共15分钟。

### 三、质量要求：

1. 粽子大小适中、均匀。
2. 四角不露馅(不漏沙)。
3. 捆扎整齐、不松线。

4. 每个粽子里有且只有一颗红枣。

#### 四、评分标准：

1. 以粽子数量定总分，每个粽子为1分，以总分定优胜(包扎完整的计入数量)。
2. 整体大小不适中、个头不均匀，扣 1分。
3. 桌面、环境不卫生、不整齐，扣 1分 。
4. 捆扎松线、或不整齐，每个扣0.1 分。
5. 四角有露馅(漏沙)，每角扣0.1 分 。

#### 五、裁判职责：

以哨声为号，哨声后停止比赛，裁判计算数量，参赛选手清理桌面。

### 端午节包粽子比赛规则篇三

粽叶飘香，自包米粽，共度端午，互赠祝福

- 1、通过亲自动手包粽子，让全体员工能更真切的去感受中国传统节日的内涵，了解更多具体的工艺，比如包粽子的方法和馅料的搭配等等，以轻松的方式进一步锻炼全体员工的动手能力和学习能力。
- 2、在端午节来临之际，让全体员工一起过节，增进大家之间的亲密联系和相互交流，也各自送上节日的问候。在集体的温暖中度过异地的传统节日。

20xx年6月9日星期四下午

## 公司食堂

1、购买材料花生米、葡萄干、红豆、红枣、蜜枣、咸菜、白糖、酱油、糯米;肉;(详细购买内容由陶总负责);粽叶(由食堂购买)

### 2、器具准备:

1、盛装食材容器、汤匙(均由食堂提供);棉线:剪成若干条,每条长约20cm;剪刀等(由食堂购买)。

### 2、处理材料:

糯米:温水浸泡一定时间,滤干水分。

粽叶:把粽子叶放水里煮,水开10分钟后即可取出冷水洗净剪两端多余后滤干。

粽馅:由各种已购材料搭配,其中半肥瘦肉用配料先腌制待用。

### 3、包粽子

(1)集合:全体员工集合到食堂(6月23日14:00)。

(2)开始制作:鉴于员工对包粽子或知道或不熟练,请教了相关的人员,总结包粽子方法如下:

取两张(均为反面)粽叶一头一尾的反方向重叠(不完全),放入一小碗(克)米,用食指在米中间轻轻划一字,放入1、2匙自己喜欢的粽馅材料,再填一些米盖住。

右手先把外端粽叶往里折叠并向后折去,包好一端再以同样手法完成另一端,绑粽子要先在中间绑一次后才从一端逐一

绑向一端以防变形，绳子紧度不能过紧(煮爆)或过松(进水)，以轻扯不移动即可。

在了解有关粽子的包法后，大家便可自己动手包粽子，期间可以相互学习相关细节，以便大家都能更好地完成。

### (3)制作结束：

由负责人员将大家包好的粽子集中放置，然后将剩余材料整理，对于盛装不用的盛装容器洗净返还给食堂工作人员。

1、煮粽子、分发给在食堂烹煮粽子完就分发给各位同事，并送去节日问候。

1、全体员工按时到指定地点，应预先了解包粽子的有关方法。

2、不要随意放置器具或是材料，以至于现场凌乱。

3、注意个人和食材卫生，不应弄混弄乱。

## 端午节包粽子比赛规则篇四

为了让审计人员感受中国传统节日的内涵，了解更多的传统生活工艺，增进审计人员之间的'沟通和交流，营造文明和谐、团结奋进的文化氛围，局工会决定在端午节前举办一次包粽子比赛。具体事项安排如下：

20xx年6月19日下午四时。

局培训中心食堂一楼餐厅。

1. 包粽子所需原材料和用具由食堂负责准备，包括粽叶、大米、红枣、细白线、剪刀等。

2. 活动共分为8个组，每组三人。按人员进场时间，按序编组，额满为止。

3. 担任裁判的同志不参加比赛。

4. 比赛结束后，由裁判组汇总比赛情况，评选出一等奖一个，奖品为夏凉被3条；

二等奖两个，奖品为高级围裙各3条；

三等奖五个，奖品为保健磁疗拖鞋各3双。

5. 比赛结束后全体人员参加飘香粽子品尝活动。

xx市审计局工会委员会

20x年6月14日

一、参赛人数：

每组选手三人，共24人。

二、比赛时间：

以哨声为准，共15分钟。

三、质量要求：

1. 粽子大小适中、均匀。

2. 四角不露馅(不漏沙)。

3. 捆扎整齐、不松线。

4. 每个粽子里有且只有一颗红枣。

#### 四、评分标准：

1. 以粽子数量定总分，每个粽子为1分，以总分定优胜(包扎完整的计入数量)。
2. 整体大小不适中、个头不均匀，扣 1分。
3. 桌面、环境不卫生、不整齐，扣 1分 。
4. 捆扎松线、或不整齐，每个扣0.1 分。
5. 四角有露馅(漏沙)，每角扣0.1 分 。

#### 五、裁判职责：

以哨声为号，哨声后停止比赛，裁判计算数量，参赛选手清理桌面。

### 端午节包粽子比赛规则篇五

- 1、体验民俗文化，了解端午节的由来。
- 2、喜欢劳动，乐于参加家务。
- 3、初步了解包粽子的方法。

视频(端午节如何包粽子)粽叶、细线、已经弄好的粽子馅、安全剪刀、盆子

小朋友：粽子。

小朋友：愿意。

小朋友：可以。

老师：小朋友们真好。可是你们知道为什么端午节要吃粽子吗？(小朋友有的回答知道，有的回答不知道。)小朋友知不知道都没有关系，下面来和老师一起一起看一个动画片，大家就都知道了。

2、观看视频，了解端午节由来以及为什么端午节要吃粽子老师：看了动画片，小朋友们知道为什么端午节会吃粽子了吧？小朋友们回家后可以讲给爸爸妈妈听听看。下面我们再看一个视频，看看粽子怎么包，完了小朋友们可要帮助老师喔。(放视频)老师：小朋友们，看看那你们前面都有那些材料，现在我们就用这些材料包出又香又甜的粽子。大家一起来。老师先给大家示范一下。

(提醒幼儿注意安全使用剪刀。通过视频学习及老师的示范，部分幼儿能自己摸索着包出一个大概，对于还不会或者无从下手的幼儿采用同伴帮助及老师三零阅读指导，确保每个幼儿都参与到活动中)老师：哇□xx包的粽子真好看，大家快向他学习，看看他是怎么包的，怎么才能包的又好又快。

3、结束部分老师总结：哇，小朋友们真是能干，包的粽子让老师忍不住要流口水啦。这下老师不用担心没法招呼客人了。谢谢小朋友们。希望大家能度过一个愉快的端午节。五月五，是端阳。门插艾，香满堂。吃粽子，洒白糖。龙舟下水喜洋洋。粽子香粽子香，香厨房。艾叶香，香满堂。桃枝插在大门上，出门一望麦儿黄。这儿端阳，那儿端阳。

告诉小朋友回家和爸爸妈妈一起包粽子吃，并给爸爸妈妈讲述端午节的由来，度过一个充实而有意义的端午节。

在设计活动的的时候想到刚刚过去的端午节，觉得是一个很好的教育契机，由于自己本身也没有包过粽子，不知道包粽子是难是易。

## 端午节包粽子比赛规则篇六

本年度“邻居节”以“和谐邻里，美好家园”为活动主题，宣传民俗文化，进行爱国主义教育，不断加强两个文明建设，促进邻里友爱团结，达到和谐持续发展。

同行动，共爱国；同包粽，共欢乐；同奉献，共发展。

1. 报名时间□20xx年5月28日至6月2日前；

2. 参赛时间□20xx年6月8日9：00时。

xx居委会

(一)包粽子比赛：

1. 参赛选手自备新棕叶和纯棉线绳；

2. 社区居委会为选手提供糯米、红枣、花生材料；

3. 每位选手将参赛作品的50%让家人品尝，另外50%由社区赠给百岁老人、军烈属、老党员、残疾人品尝评价。

4. 由组委会评选优胜者；

5. 设立前六名选手获奖，颁发证书表彰。

(二)包粽子比赛规则：

1. 每位选手将5市斤糯米准确包完50个粽子；

2. 在规定时间内，优先包完粽子，质量保证合格。

(三)现场赠送五色祈福线：

1. 为现场参加者讲述五色线由来及佩系方式方法；
2. 五彩线由居委会提供，专人服务。

#### (四) 制作端午节荷包表演：

1. 服务人员现场表演交流制作方法；
2. 服务人员介绍荷包的作用。

#### (五) 参赛范围：

1. 邀请上级领导参赛指导；
2. 邀请本社区全体居民参加；
3. 欢迎驻辖机关单位、学校派员参加。

## 端午节包粽子比赛规则篇七

粽叶飘香，自包米粽，共度端午，互赠祝福

- 1、通过亲自动手包粽子，让全体员工能更真切的去感受中国传统节日的内涵，了解更多具体的工艺，比如包粽子的方法和馅料的搭配等等，以轻松的方式进一步锻炼全体员工的动手能力和学习能力。
- 2、在端午节来临之际，让全体员工一起过节，增进大家之间的亲密联系和相互交流，也各自送上节日的问候。在集体的温暖中度过异地的传统节日。

20xx年6月9日 星期四 下午

公司食堂

1、购买材料花生米、葡萄干、红豆、红枣、蜜枣、咸菜、白糖、酱油、糯米;肉;(详细购买内容由陶总负责);粽叶(由食堂购买)

## 2、器具准备:

1、盛装食材容器、汤匙(均由食堂提供);棉线:剪成若干条,每条长约20cm;剪刀等(由食堂购买)。

## 2、处理材料:

糯米:温水浸泡一定时间,滤干水分。

粽叶:把粽子叶放水里煮,水开10分钟后即可取出冷水洗净剪两端多余后滤干。

粽馅:由各种已购材料搭配,其中半肥瘦肉用配料先腌制待用。

## 3、包粽子

(1)集合:全体员工集合到食堂(6月23日14:00)。

(2)开始制作:鉴于员工对包粽子或知道或不熟练,请教了相关的人员,总结包粽子方法如下:

取两张(均为反面)粽叶一头一尾的反方向重叠(不完全),放入一小碗(克)米,用食指在米中间轻轻划一字,放入1、2匙自己喜欢的粽馅材料,再填一些米盖住。

右手先把外端粽叶往里折叠并向后折去,包好一端再以同样手法完成另一端,绑粽子要先在中间绑一次后才从一端逐一绑向一端以防变形,绳子紧度不能过紧(煮爆)或过松(进水),以轻扯不移动即可。

在了解有关粽子的包法后，大家便可自己动手包粽子，期间可以相互学习相关细节，以便大家都能更好地完成。

### (3) 制作结束：

由负责人员将大家包好的粽子集中放置，然后将剩余材料整理，对于盛装不用的盛装容器洗净返还给食堂工作人员。

1、煮粽子、分发给在食堂烹煮粽子完就分发给各位同事，并送去节日问候。

1、全体员工按时到指定地点，应预先了解包粽子的有关方法。

2、 不要随意放置器具或是材料，以至于现场凌乱。

3、 注意个人和食材卫生，不应弄混弄乱。