

北門國小、竹崎高中「中央廚房融合在地意象」 供應師生健康又美味的午餐

(圖/文 學務校安組)



為讓偏鄉孩童享有優質用餐品質，並解決偏遠地區學校午餐困境，教育部國教署自 110 年起推動「偏鄉學校中央廚房計畫」，透過補助偏鄉學校午餐食材費用、規劃食材聯合採購、統籌人力與運送等事宜，以及補助學校設置現代化中央廚房，以大帶小，並透過廚房工程的興建與設備更新，以達完善供餐環境、發展食農及飲食教育並優化學校午餐效益。

以臺南市北門國小為例，該校新建中央廚房以「魚背上的食農基地」為設計理念，建築設計為 2 層樓，功能涵蓋廚房、餐廳及飲食教育空間，同時兼具休閒與食農教育功能。廚房環境明亮通風、設備完善，整體亮白的外觀設計，與北門風情相互輝映，其鯨魚造型的建築外觀矗立在美麗的台 17 線海濱，更成為拍照打卡新亮點。透過新建中央廚房，北門國小共供應 8 所學校逾 500 名師生午餐，每日中午 3 條運餐路線同步載送，將熱騰騰的營養午餐準時送到孩子們面前。

嘉義縣竹崎高中新建中央廚房「嘉饌崎坊」，建築設計風格簡約，利用基地高低落差，採融合阿里山的山林意象，將現有學校建物元素融合設計；外觀以大地色為主基調，一樓廊道以跳躍分割立面，表現山林序列幾何形象，外牆大面窗設計及木質的圖樣點綴，表現建築物在地性與立體感。廚房內部以 HACCP（食品安全管制系統）標準來規劃動線，同時設置食農教育場域，讓食農、生態、永續等環境友善課程得以落實推動。而該校透過營養師專業菜單設計與廚師巧手烹煮，為竹崎高中、沙坑國小等 1,200 名以上師生，準時供應美味、健康又安全的午餐。

國教署表示，透過設置現代化中央廚房，不僅使烹煮食物的設備更新與優化，也能使

菜單更多元，讓孩童攝取均衡營養，同時落實國家對於學校午餐的重視，朝著美味又健康的目標精進。