

學校午餐美味革新 「2019 澧食 SUPER 校廚大賽」開跑 祭高額獎金.日本考察 廣招全台校廚一較高下

(文/ 學生事務及校園安全組鄭勵真提供)

讓台灣校園午餐不只營養還更好吃，教育部國民及學前教育署（以下簡稱國教署）與澧食教育基金會合作辦理【2019 澧食 SUPER 校廚大賽】，已開始徵選，不僅祭出高額獎金，還有培訓課程以及日本營養午餐考察之旅。國教署期望透過賽事舉辦，廣召全台灣校園廚師共同參與，挑戰孩子最不愛的青椒、苦瓜、紅蘿蔔等失寵食材，創造料理奇蹟變身成為一道道美味營養午餐，滋養孩子的味蕾與營養。

國教署表示，【2019 澧食 SUPER 校廚大賽】以實際供應高中(職)以下學校午餐菜餚的學校或團膳公司組隊參加，兩人一組(其中一名需為校廚，具有丙級中餐技術師執照)，不需報名費。初賽徵選日期至 5/8(三)止，預計 5/15(三)公布入圍名單，12 組入圍團隊將可參加米其林級餐廳廚藝交流晚宴以及實作決賽，以澧食名廚食譜為出題範圍，最後獲得金、銀、銅牌的隊伍不僅最高可獲得 8 萬元團隊獎金，還獲得名廚親自指導課程與實地到日本進行營養午餐考察，詳情可上網查詢 <http://www.fullfoods.org/2019super/>。飲食教育從好吃開始校廚堅守第一線

據國教署統計高中以下學校，每天約有一八〇萬學生吃學校午餐，教育部每年編列 21 億元支持 45 萬人次弱勢學子的午餐，但滿足吃的飽與吃的營養的基本需求後，透過【2019 澧食 SUPER 校廚大賽】還要讓學校午餐變好吃，而且也讓辛苦備餐的校廚被看見、被肯定，進而成為校園飲食教育的重要成員，建立學生與人、食物跟自然的連結。

不只課桌，餐桌亦是學校教育的一環，像是日本就將午餐視為國家基本福利，也是國民重點教育。澧食教育基金會副執行長林芳燕進一步說明，基金會長期推廣「營養 5 餐」計畫，期盼透過學校午餐，不只一週 5 餐，提供孩子豐富充足的營養，更透過出美學品味、飲食知識、服務精神與感恩惜福等五大面向進行全人教育，而「營養 5 餐」中「實作課」背後的靈魂人物，即是不畏食材、人力、時間考驗的校園廚師，透過【2019 澧食 Super 校廚大賽】讓校廚站出來展現料理實力，更能彼此交流，營養孩子的未來。

考驗校廚功力 失寵食材變身美味營養午餐

最厲害的料理高手就藏在學校中，因為要考量食材經費與烹調設備等條件限制，還得在短短的時間內煮出大量餐點，十分不容易，因此【2019 澧食 SUPER 校廚大賽】為考驗校廚功力而將初賽題目訂為料理奇蹟-失寵食材華麗轉身，盤點出「苦瓜、茄子、山藥、芥

藍、青椒、大蒜、芹菜、洋蔥、胡蘿蔔、豌豆」等十大孩子不喜歡的失寵食材，要求校廚必須從中至少選擇 1 項食材入菜，且該食材份量不得少於該道菜 1/3 比例，作為營養午餐菜單設計。

評分標準包含菜單設計的創意與可行性 40%；色香味整體搭配 20%；使用在地或當令食材 10%以及營養成分 10%，除了考驗校廚的創意與烹飪技巧之外，其中更要求校廚的現場實績佔 20%的評分比例，希望透過校廚的工作歷程與心得或推薦人的推薦說明，可以發掘更多用心的校廚一起為台灣的學校午餐努力。