

推動美味蔬食！國教署辦理「學校午餐蔬食課程」開課囉！

(圖/文 學務校安組 洪慧嫻)



為豐富學校午餐「蔬食日」菜單，讓孩子愛上吃蔬食，教育部國民及學前教育署於 112 年 8 月 2 日辦理「學校午餐蔬食烹飪技巧交流工作坊」，活動對象為學校廚師及營養師，精進蔬食烹飪技巧及口感提昇，減少學校剩食，進而營造零廚餘、零污染的健康飲食校園。

國教署說明，目前推動「吃在地、食當季」的低碳里程飲食教育，同時依學校衛生法「學校供應膳食，應提供蔬食餐之選擇」；本次工作坊目的在於精進學校廚師及營養師蔬食烹飪技巧及口感提升，有創意健康美味蔬食 DIY，從簡單的香料烹調出異國風味，更有團膳三菜一湯的示範；以蔬食為題，強調如何輕鬆製作創意、美味的蔬食，學習如何搭配餐食菜色，也了解不同的時令蔬食文化，創造飲食教育多元面向，讓校園午餐美味度更加提升。學員均表示，此次研習強化蔬菜烹飪技巧與實務操作，提升校園蔬食美味、減少剩食，並融入食農教育精神，培養學生地產地消低碳飲食習慣，進而實現學校午餐從餐桌到農場零廚餘、零污染的目標。

國教署表示，為讓學校響應永續低碳健康餐，將持續辦理「蔬食食材」結合「烹飪技巧」課程，提升學校廚務人員蔬食烹飪技巧能力，並將相關教學影片置於「教育部校園食材登錄平臺」(<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/>)供學校廚務人員參考，期能與學校共同響應推動食農教育營造健康飲食與均衡營養校園環境。