

創造食材魔法工作室 現代化中央廚房

(圖/文 學安組)



為讓偏鄉學童享有與都會區同等的飲食照顧，教育部爭取行政院支持「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，補助學校新（擴）建中央廚房，其設計與運作理念以人為本，利用穿透可視性的空間設計，使餐點製備過程產生教育意義，促進學生對於食材、烹調及對廚房職人的尊重，兼具美感設計融入美感設計元素，結合學校整體特色與地景地貌，用餐器皿兼顧美感、實用與安全，讓廚房與午餐成為學校的亮點，讓現代化廚房發揮飲食、食農、美感教育與職業試探功能。

以新北市瑞芳國小擴建廚房、高雄市南隆國中新建廚房為例，兩校用「打開廚房」作為概念設計，除了讓光線進入，保持空間明亮外，學生也能透過大片開窗看見廚工如何處理食材，從食材的進貨，到初步的處理至烹調，到最後的分裝、上架等，讓廚房成了魔法空間，演示著食材的蛻變過程，透過每個窗口，清楚地展現。

另臺南市北門國小的新建廚房，以鯨魚造型的建築外觀矗立在美麗的台 17 線海濱，整體亮白的外觀設計與北門風情相互輝映；嘉義縣東石國小的擴建廚房，因鄰近東石漁港，以海底世界為主題，彩繪出色彩繽紛讓人耳目一新的海底景觀，均顯示在地食農教育的素養。

國教署表示，融合「在地特色」的建築元素設計，讓廚房建築規劃除了人流及物流的友善環境設計外，廚房外觀結合在地特色亦是中央廚房規劃不可或缺的重要元素。午餐廚

房在學校中不只是功能性的角色，而是一種教育的場所，教育學生關於食物原貌、烹飪的變化，以及餐飲工作的特色，期讓孩子瞭解食物的營養與來源，進一步體認食物與自然、文化的關係，感受農人的用心與這片土地的美麗。