

臺南巿校園食魚教育活動－「海鱻食堂」

增能研習營推動計畫

壹、理念：

臺南西部沿海有著多樣的生態系，使得養殖漁業蓬勃發展，造就了臺南獨特的食魚文化。然而，學童對魚類等海鮮食材有著抗拒之心理，藉由學校午餐的供應，為提供師生營養、健康、衛生之餐食，向學生傳達均衡飲食、健康飲食之重要性。為提倡食魚精神及均衡飲食的概念，期許學校午餐業務相關作業人員，結合健康理念與創意，增進學校午餐食材多元化供應，爰辦理本次教育活動。

貳、目標：

- 一、辦理均衡飲食教育增能研習營及工作坊，培訓種子教師。
- 二、藉由實務經驗分享融入各領域推動均衡飲食教育。
- 三、臺南市113年度(第五屆)學校午餐「遨遊大海-餐盤中的海底世界」廚藝競賽之前導活動。

參、辦理單位：

- 一、主辦單位：臺南巿政府教育局。
- 二、承辦單位：臺南巿南區大成國中。
- 三、協辦單位：亞洲餐旅學校。

肆、參加對象及人數：

- 一、本市轄屬中小學之自辦午餐學校廚師、營養師、午餐執行秘書或學校午餐業務相關作業人員。
- 二、其他對食魚教育規劃有興趣，並願回校推廣之教職員等。
- 三、預計人數：50人，額滿為止；採自由報名，各校限定最多報名兩名。優先開放臺南巿113年度(第五屆)廚藝競賽指定實作競賽之學校參加，若於報名截止日前完成報名，即具參加資格；剩餘名額以報名時間先後順序為依據，逐一錄取。如有多餘名額將通知候補，請珍惜開放名額，報名後如因故無法參加，請提前來電告知取消，以利候補名額如期參與。

伍、辦理時間：112年11月10日(星期五)下午1時至下午5時。

陸、研習地點：亞洲餐旅學校E22中餐實習教室（臺南巿南區大成路一段5號。）

柒、報名方式：採網路報名，即日起至112年11月6日(星期一)止請至以下

網址報名（<https://forms.gle/AsYqV3sc4Q53QVJa6>）。

捌、課程內容請參考附件。

玖、注意事項：請參加人員務必自備飲用水杯、環保餐具(筷子、湯匙等試味用具)、工作圍裙與各式刀具(菜刀、削皮刀、剪刀等)，如有成品打包需求，可自備容器，亦可攜帶廚房紙巾至現場使用。

拾、經費來源：本案所需經費由教育局預算科目項下支應。

拾壹、預期效益：

- 一、擴展本市學校午餐自治條例精神。
- 二、增進校廚、營養師、學校午餐業務相關人員及對食魚教育規劃有興趣之教職員，健康料理之實作體驗與研習成效。
- 三、藉由料理示範教學與討論，促進學校午餐相關業務推動人員交流，增加海鮮料理與食材運用新知。

附件

臺南市校園食魚教育活動-「海鱻食堂」增能研習營
推動計畫活動課程表

時間	內容	主講人
13:00-13:20	報到	
13:20-13:30	長官致詞	教育局、亞洲餐旅學校
13:30-15:00	料理教學與示範 海鱻食堂： 海味大探索	周維民主廚
15:00-15:10	休息時間	
15:10-16:00	料理實作	周維民主廚
16:00-16:10	休息時間	
16:10-17:00	成品分享與討論	周維民主廚
17:00	結語、賦歸	