

臺南市 113 年度天然調味品自製增能研習營推動計畫

壹、目的：

運用天然的辛香料自製調味料，不僅能促進食慾，增進料理美味，也能減少過度加工對身體的危害，讓學校習得自製調味品的增能，並降低食安的風險。

貳、辦理單位：

- 一、主辦單位：臺南市政府教育局。
- 二、承辦單位：臺南市南區大成國中。
- 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營養師、午餐從業人員。
- 二、本市團膳廠商。
- 三、其他對天然調味品自製有興趣，並願回校推廣之教職員等。
- 四、預計人數：60人，額滿為止；報名後如因故無法參加，請於活動前三天提前來電告知取消，以便將名額提供備選人員。

伍、辦理時間：113年3月20日(星期三)下午1時至下午5時。

(詳課程流程表，正式課程於下午2時開始)

陸、研習地點：亞洲餐旅學校E22中餐實習教室(臺南市南區大成路一段5號)

柒、報名方式：採網路報名，即日起至113年3月18日(星期一)止，請至以下網址報名 (<https://forms.gle/T8mjNcmDHNsfWHdu7>)。

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、促進食農及飲食教育，擴展本市學校午餐自治條例精神。
- 二、增進營養師、校廚、團膳業者實作體驗與研習成效。
- 三、藉由學校自製調味品增能，俾降低食安的風險。

臺南市113年度天然調味品自製增能研習營 推動計畫活動課程表

一、活動地點：亞洲餐旅學校 E22中餐實習教室

二、課程配置：

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
13:30-13:50	料理品嚐、合影留念	與會長官及學員
13:50-14:00	休息暨整備時間	
14:00-15:00	天然調味料應用創作 料理烹飪訣竅	彭聖傑 講師
15:00-16:30	天然調味料應用創作 料理實作教學	彭聖傑 講師
16:30-17:00	結語、賦歸	