

自由時報

2014年9月25日 / 星期四

親師自製豬油 歸仁教室飄香

〔記者吳俊鋒／歸仁報導〕台灣的食安問題令人疑慮，歸仁國中昨日舉辦自製豬油研習課程，由專業的社團老師負責指導，參加對象為教職員與家長志工，並結合系列的傳統料理示範，可以回去DIY，照顧孩子的健康。

歸仁國中舉辦自製豬油研習，商請生活園藝社老師施明達協助教學，指導腹部脂肪和肉皮兩種製作方式，搭配校內栽種的紅蔥頭，酥炸過程香氣四溢，令人垂涎。

校長敬世龍也準備台農十號的在來米，讓施明達當場製作豬油拌飯，參加研習的教職員與志工都大快朵頤，並結合原住民的「馬告」調味，以山胡椒瀾肉、蒸魚、燉排骨，甚至還有青木瓜雞湯等，不少學生下課時間聞香而來，聚集圍觀，看著老師展現廚藝。

最後還以醬油、五香粉等製作肉燥，一系列的料理都無人工添加，在家自己動手DIY，沒有食安疑慮，吃得美味又放心。

敬世龍強調，不只學生，親師同樣需要成長的機會，因此針對目前正夯的油品風暴，舉辦相關的研習課程，也是屬於食育推廣的一環，希望透過社團交流，在生活中有更多的收穫。