

臺南市 111 年度辛香料應用創作料理增能研習營推動計畫

壹、目的：

為推動降低學校午餐剩食率及廚餘量，減少食物浪費及碳排放，以本市在地盛產農產品融入學校午餐食譜，期提升學校午餐菜色多樣性、增進料理美味及協助農民產銷，爰辦理旨揭研習活動。

貳、辦理單位：

- 一、主辦單位：臺南市政府教育局。
- 二、承辦單位：臺南市立大成國中。
- 三、協辦單位：亞洲餐旅學校。

參、辦理時間：111年3月16日(星期三)下午1時至5時。

肆、參加對象及人數：

- 一、本市轄屬中小學營養師。
- 二、其他對辛香料應用創作料理有興趣，並願回校推廣之校廚、午餐執行秘書或學校午餐業務相關作業人員等。
- 三、預計人數：60人，額滿為止；請珍惜開放名額，報名後如因故無法參加，請於活動前三天來電告知取消。

伍、研習地點：亞洲餐旅學校C13教室、E12中餐實習教室（臺南市南區大成路一段5號）。

陸、課程內容請參考附件。

柒、報名方式：採網路報名，即日起至111年3月11日(星期五)止請至以下網址報名（<https://reurl.cc/2D3Ed9>）。

捌、注意事項：基於防疫及響應環保，請參加人員務必自備飲用水杯、環保餐具(盤)、工作圍裙。

玖、經費來源：本案所需經費由教育局預算科目項下支應。

拾、預期效益：

- 一、擴展本市學校午餐自治條例精神。
- 二、增進營養師、校廚、學校午餐業務相關人員及對辛香料應用創作料理規劃有興趣之教職員實作體驗與研習成效。
- 三、藉由料理示範教學，建立並落實人員環境保護意識。

附件

臺南市111年度辛香料應用創作料理增能研習營
活動課程表

時間	內容	人員	地點
13:00-13:20	報到	教育局 大成國中團隊	C13飲調教室
13:20-13:30	長官致詞	鄭新輝局長 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	辛香料應用創作料理 烹飪訣竅	彭聖傑講師	E12中餐實習教室
15:00-17:00	辛香料應用創作料理 實作教學	彭聖傑講師	