



Tzu Chiang Junior High School
桃園市立自強國中

閱讀桃花源

114 學年度第一學期「閱報教育--主題宣導」

第 1 週主題：「學校午餐的教育意義」

中華民國114年8月25日／星期一

國語日報

綜合新聞 2

社論 學校午餐的教育意義

學校午餐菜單表揚活動「第二屆星獎」，今年有三十三所學校獲獎，獎項包括風味、創意設計獎、護眼料理獎、高鈣料理獎及永續飲食獎。得獎學校日前紛紛分享菜單，說明用意與教育意義。從照片上看，不少學校的餐點令人垂涎欲滴。

臺灣的學校午餐，在公私協力下，早已從吃飽改善營養，進步到講究健康、美味。在用餐的同時也指導學生學習飲食禮儀、健康飲食觀念，甚至幫助學生了解飲食文化、群體觀念、環境教育，成為實踐公民行動的場域。

上屆星獎有不少學校廚房將世界風味本土化，菜單包括韓式馬鈴薯燉肉、日式佃煮、東南亞蝦醬金針菇白菜，也有泰式莎莎醬融入傳統鹹酥魚。今年臺南麻豆國中則以西拉雅族「夜祭」為發想，將傳統料理融入學校午餐，幫助學生認識在地文化。

本屆新增的永續飲食獎，鼓勵吃在地、食當季的理念。臺南蓮潭國中運用的是善化胡麻油、玉井杏鮑菇、新市毛豆；桃園宋屋國小選用復興段木香菇、大溪桂竹筍、觀音紅米麵、新屋魷仔魚。這些餐點讓學生學習環保觀念，更了解在地農特產業。

得獎菜單值得各校分享與交流。雖說要求每餐如此，對於營養師和廚房都是極大的考驗，但如果在特餐日或特別的日子，為學生提供特別菜單，再搭配一張說明書分送到各班，相信學生從學校午餐學習到的，絕不只是吃飽、吃好這麼簡單。