

吃出幸福的健康味 義守大學營養系 前進麻豆國小“開飯啦”

2024-06-05 分類：校園新聞

f Share

為了照顧學童的飲食健康，近年台南市教育局建置56個中央廚房，配置學校營養師提供符合衛生安全和營養的午餐給所有的學童。義守大學「醫學院」營養學系與麻豆國小攜手合作，交流學校午餐的設計與供應管理，年輕世代走進國小校園裡，體驗學校營養師的工作內容，熟悉未來職場的樣貌。

為了設計國小的午餐菜色，義守大學營養學系大三學生，組成兩個隊伍進行設計PK賽，他們分別設計出刈包套餐和鹽水意麵套餐，再由麻豆國小票選，最後雀屏中選的是刈包套餐，菜色包括刈包、滷肉排、雜菜冬粉、白菜滷和綠豆薏仁湯。營養系團隊的套餐設計，深受麻豆國小師生喜愛，校長李貞儀還特別指示，將未入選的鹽水意麵組合安排在其他午餐時間供應，可見營養系學子別出心裁的規劃，受到小朋友高度歡迎。

除了設計菜單外，營養系學生也運用台南市教育局所發展的教具設計衛教遊戲，對學童進行營養教育，衛教活動搭配麻豆國小的榮譽獎狀制度，通關的小朋友可以獲得榮譽貼紙。麻豆國小營養師，同時也是義守大學營養系的畢業校友王思翰指出，讓大學生走進小學，希望藉由熱情大哥哥和大姊姊的力量強化學童的營養教育外，也可以讓義大的學弟妹瞭解校園裡，中央廚房的營養師需要具備管理與溝通能力和豐富的食物製備專業知識，因為對偏鄉孩子來說，有時候午餐就是一天當中最豐盛的一餐，學校午餐若能有效管理，就有更多經費可以提供孩子們更棒的食物與充足的營養，讓偏鄉孩子每天都能享受幸福的健康味。

營養系大三的簡嘉靚表示，此次面對供應千人的菜單設計，在大家一起集思廣益下，才能讓兩組菜色深受歡迎。大三的林俐箴說，比起一般的便當菜單，學校營養午餐受到法規的規範，需要考慮的部分比較多，在這樣的條件下，大家嘗試設計出具有台南特色的菜色，是很棒的經驗。營養系主任賴苡汝說，如何讓學童每天都能享受幸福且營養的午餐時光，對營養師而言是很重要的任務，所以此次的合作，對義大學子來說都是很好的學習養分，也能讓學生藉此發揮所長，提前為未來大展身手。



義守大學營養系與麻豆國小攜手合作，針對學校午餐的設計與供應管理相互意見交流，成果深受小朋友歡迎(照片來源：義守大學提供)。



營養系團隊設計刈包、滷肉排、雜菜冬粉、白菜滷和綠豆薏仁湯等營養套餐，色香味俱全讓麻豆國小師生吃得健康又開心(照片來源：義守大學提供)。



營養系學生也運用台南市教育局所發展的教具設計衛教遊戲，對學童進行營養教育，搭配國小的榮譽獎狀制度，小朋友都玩得不亦樂乎(照片來源：義守大學提供)。