

## 106 年彰化縣學校「午餐食材大會師」計畫

### 壹、緣起與目的：

為推動午餐食材使用本縣在地食材，透過「午餐食材大會師」，讓民眾認識午餐食材來源，並學習正確飲食觀，使學生吃得均衡營養及擁有健康的體位。同時藉由此次活動，讓民眾瞭解本縣營養午餐供餐品質。

### 貳、目標

- 一、使用本縣在地食材，研發富有創意及營養健康的料理，藉此推廣至學校，提供多元菜色及提升營養午餐品質。
- 二、使用本縣在地食材，增進營養、健康觀念之交流，並符合低碳飲食之理想。
- 三、以健康的營養分配比例及成本的控管，能將營養知識及健康飲食融入學生的每日午餐，培養學生良好的飲食習慣及健康體位。

### 參、辦理單位

指導單位：彰化縣政府

主辦單位：彰化縣政府教育處

承辦單位：彰化縣秀水鄉馬興國民小學

協辦單位：彰化縣員林市員林國民小學

### 肆、參加對象：外訂餐盒廠商或外訂午餐學校、縣內國中小學生、家長代表及專家學者。

### 伍、活動時間與地點：

- 一、活動日期：106年10月26日。
- 二、活動地點：員林國小活動中心。

### 陸、活動說明

- 一、名廚示範：由知名廚師現場烹調示範。
- 二、菜餚提供：由各家午餐廠商提供菜餚或由外訂學校提供午餐菜餚，菜色每份以41元為上限，包括一主食四菜一湯，每家廠商或每校準備10人份。
- 三、品嚐時間：由現場學生、家長及專家學者一同品評，並進行投票及評分。
- 四、頒獎：依據票選結果頒發最佳人氣王獎1名；另以評分方式評選出營養滿分獎3名、最佳美味獎3名及菜色豐富獎3名。

### 柒、注意事項：

「菜單設計展示說明卡」由主辦單位統一製作，請放置於各組別評

分桌上供菜色展示及評分。

- 一、「菜單設計展示說明卡」菜餚名稱、材料、營養成分分析。
- 二、營養成分分析以1人份量標示(含熱量、醣類、蛋白質、脂肪)。