

# 112 年度臺北市政府教育局學校營養師營養教育組 -食農教育 小小廚神體驗營-活動簡章

## 壹、活動依據

臺北市政府教育局 111 年 12 月 7 日「臺北市政府教育局所屬學校營養師分組 111 年第 3 次會議」決議辦理。

## 貳、活動目標

農委會長期推動”大糧倉計畫”為調整稻米產業結構及活化休耕，鼓勵農民轉作甘藷、大豆、胡麻、蕎麥、食用玉米、花生等雜糧作物，111 年通過食農教育法，推動方針其一為強化國民對於我國農業及農產品之認同、信賴及支持，故此小小廚神體驗營以國產雜糧為主題，搭配實作讓學生可以體驗動手煮、健康吃。

廚房是很棒的學習教室，下廚的經驗，訓練孩子肌肉發展、培養五感、學習數量概念與料理科普知識，也幫助孩子認識食材、了解食材的烹調訣竅與烹調用具的使用方法，同時重視國產、在地的健康食材。

參、主辦單位：臺北市政府教育局

肆、承辦單位：112 年度臺北市政府教育局學校營養師營養教育組

營養教育組營養師：臺北市北投區桃源國民小學李菡珍營養師(組長)

臺北市立中崙高級中學楊惠喬營養師

臺北市北投區清江國民小學蕭清月營養師

臺北市士林區百齡國民小學李敏齡營養師

臺北市士林區文昌國民小學劉聰美營養師

臺北市士林區劍潭國民小學張穎嫻營養師

臺北市士林區葫蘆國民小學黃柏欣營養師

臺北市中正區螢橋國民小學李素珠營養師

協辦單位：財團法人育秀教育基金會、中華穀類食品工業技術研究所

## 伍、活動內容：

(一) 活動時間：112 年 7 月 11 日(第一梯次)、

112 年 7 月 12 日(第二梯次)

(二) 活動對象：(第一梯次)臺北市國小 4-6 年級學生 30 位

(第二梯次)臺北市國、高中學生 30 位

(三) 集合時間及地點：7/11、7/12 上午 08:20

臺北市北投區桃源國民小學 中正樓川堂

(臺北市北投區中央北路三段 40 巷 45 號)

(四)活動規劃:

時間	活動內容	活動地點	備註
8:20-8:30	集合	桃源國小 川堂	臺北市北投區中央北路三段 40 巷 45 號
8:30-9:00	<u>前往中華穀類食品工業技術研究所</u>		搭乘遊覽車
9:00-9:50	國產雜糧知多少	中華穀類食品工業技術研究所 (249 新北市八里區中山路三段 225 號)	
10:00-12:00	主題料理及實作教學		分為 6 組 <國產雜糧>主題料理*: 雜糧米壽司(第一梯次) 豆漿地瓜圓(第一梯次)
12:00-13:00	午餐及休息		享用上午製作的成品。
13:00-14:00	主題料理及實作教學		胡麻瑪德蓮(第一梯次)
14:00-15:00	穀類大變身(穀粒→穀粉)		分 2 組
15:30-16:00	活動結束 <u>前往關渡捷運站</u>		搭乘遊覽車至 <u>關渡捷運站出口 1</u> 統一放學，請家長自行接回。

\*備註: <國產雜糧>主題料理:

第一梯次(國小):雜糧米壽司、豆漿地瓜圓、胡麻瑪德蓮

第二梯次(國高中):紅藜吻仔魚燉飯、紅豆燕麥奶、雜糧餅乾

柒、報名資訊:

(一)報名日期:即日起至 112 年 6 月 16 日(五)。

(二)報名費用:免費。

(三)報名方式:請線上填寫完整報名表，報名網址如下:

<https://forms.gle/1t7xqbBr57vKcmYE9>

(四)錄取名單公告:112 年 6 月 30 日前公告於

臺北市桃源國小網站及臺北市學校午餐營養探索樂園最新消息。

(五)聯絡人資訊:臺北市北投區桃源國小 李營養師 (02)28941208 轉 125

捌、注意事項:

- (一)響應環保愛地球，本活動恕不提供免洗餐具，參與活動請自備水壺、耐熱外帶盒、保溫罐、環保餐具或容器盛裝完成品。(可準備 2-3 個)
- (二)活動報名成功將由主辦單位公告錄取名單，如不克前往請提早告知，恕無法自行轉讓，名額將由主辦單位進行遞補資格。
- (三)小朋友對某些食材特別容易過敏或為易過敏體質，或有特殊飲食習慣者，請於報名表特別備註，但因活動食材須統一無法客製處理，故請自行斟酌是否參與活動。
- (四)為確保操作安全，家長請務必確認報名之學員能聆聽並配合料理製作教學。如為特殊學童請務必告知主辦單位承辦人，已便注意學童狀況。如隱匿造成操作不慎、財物及人身損傷或影響其它學員上課權益，除立刻取消參與資格，亦需自行負擔應付責任，請家長知悉。
- (五)如遇颱風等人力不可抗力之天災，以安全考量，主辦單位有調整活動或更改行程之權利。
- (六)報名本活動視同同意主辦單位、協辦單位拍攝、使用、公開活動中的照片及影片，授權肖像版權作為推廣及宣傳使用。
- (七)本活動未盡事宜，以現場公告為主，主辦單位保有調整及變更之權利。
- (八)報名詢問\_臺北市桃源國民小學 02-28941208#125 李營養師

bbccjanetli@hotmail.com