

115 年度「學校午餐與主廚有約活動」-活動簡章

一、緣起

為持續推動國中小學校午餐使用國產豬肉，農業部委託台灣優良農產品發展協會（以下簡稱 CAS 協會）辦理「與主廚有約」活動，邀請專業主廚深入國中小自辦廚房，實地了解學校於國產豬肉料理製備上的需求與實務挑戰，並透過經驗分享、廚藝交流及示範教學等方式，提供烹調技術指導與料理應用建議。藉由導入專業餐飲知識與實務經驗，協助學校廚師精進國產豬肉料理製備技巧，提升午餐菜色的品質、多樣性及供餐效能，進一步強化國中小自辦廚房運用國產豬肉之烹調能力，落實學校午餐優先採用國產豬肉政策。

二、計畫依據

依據農業部115年「養豬產業韌性計畫-加強管理及促進學校午餐使用國產豬肉計畫」。

三、指導單位：農業部

主辦單位：台灣優良農產品發展協會

執行單位：痕星整合行銷有限公司

四、申請對象：全國國小及國中學校自設廚房

五、活動說明

(一) 辦理場次數：台灣本島北、中、南、東合計辦理10場次。

- 北部區域：基隆市、臺北市、新北市、桃園市、新竹縣(市)。
- 中部區域：苗栗縣、臺中市、彰化縣、雲林縣及南投縣。
- 南部區域：嘉義縣(市)、臺南市、高雄市、屏東縣。
- 東部區域：宜蘭縣、花蓮縣及臺東縣。
- 活動簡章：<https://pse.is/9apmrj>



(二) 活動內容

1. 協助調整學校午餐國產豬肉料理方式及流程。
2. 協助解決目前國產豬肉料理疑惑。
3. 建立學校主廚與專業廚師團隊溝通管道。
4. 專業廚師進行國產豬肉料理示範教學。
5. 協助學校營養師及午餐秘書調整料理及菜單。

(三) 報名日期：即日起至115年9月20日受理報名。

(四) 活動流程 (暫定，配合學校實際備餐時間)

時間	活動	參與人員
07:30-10:30	學校國產豬肉料理 豬肉烹調技巧交流	學校主廚 營養師 午餐秘書 專業廚師團隊
10:30-11:30	料理示範教學、經驗交流與溝通	
11:30-12:30	休息時間-午餐	
12:30-13:00	了解學生喜好度與反饋	
13:00-	賦歸	

(五) 專業主廚團隊簡介(每場次隨機由一位專業主廚及帶領工作團隊前往)

1. 中華料理職人餐旅交流協會主廚團隊
(20年業界台菜、川菜、粵菜、上海菜、日本料理經歷)
2. 澧食公益飲食文化教育基金會主廚團隊
(中餐烹調 乙級/西點烘焙 丙級/西餐烹調)

六、報名方式

- (一) 一律採線上報名，以學校為報名單位。
- (二) 網路填報完成後請再電話聯繫黃婉甄小姐，確認完成報名手續。
- (三) 活動場次劃分北、中、南、東區域報名，將依完成報名時間序及區域平衡排定前往學校。
- (四) 本次活動因資源有限，對於曾經由本協會辦理過主廚有約的學校將列為備取，名額將優先給未曾辦理過的學校。
- (五) 報名完成後將會有專員聯繫相關資訊及安排行程，將依報名完成時間序安排「與主廚有約」活動。
- (六) 如有學校臨時取消活動，請來電告知，將以備取順位通知學校。
- (七) 報名網址及QR code：<https://pse.is/9apl36>
- (八) 報名事宜倘有疑問，請電洽痕星整合行銷有限公司
專案企劃黃婉甄，聯絡電話：02-27470505
- (九) 活動費用：免費



七、備註

- (一) 若遇不可預知之天災，則依行政院人事局公佈之放假標準，活動將順延辦理，時間另行通知。
- (二) 如學校特殊食品安全及防疫措施，請活動前主動告知團隊，以便配合入校。