

新北市 112 學年度國際飲食教育中央餐廚學校異國料理試辦計畫

壹、依據「新北市國際飲食教育扎根計畫」辦理。

貳、背景：

本市新住民人口數位居六都之首，亦為全國第一多元文化城市。認識飲食，為接觸異國文化的第一步，學校透過食育教育融入不同文化特色，從每日營養午餐開始，以飲食交流方式汲取不同文化知識，使餐桌搖身一變成為培養國際觀之橋樑。

參、目的：

- 一、為推動國際飲食教育向下扎根，使孩子可於餐桌上與世界交朋友，藉由每月 1 道異國料理融入校園營養午餐菜色，增加學生接觸不同飲食文化之機會，培養國際飲食教育觀念。
- 二、透過國際飲食教育認識不同文化，學童得以享用豐富且多元菜色，並促進文化交流分享，同時研發創新菜色，強化在地營養午餐特色菜單。

肆、主辦單位：新北市政府教育局。

肆、試辦期程：112 學年度。

伍、實施對象：

有意願參加試辦之本市學校營養午餐中央餐廚廠商，包含上將食品有限公司、久翔食品股份有限公司、全盛美食有限公司、宏遠國際餐飲股份有限公司、沅益食品有限公司、食家安飲食文化股份有限公司、統鮮美食股份有限公司、愛欣食品有限公司、新北食品股份有限公司及雙翼食品有限公司等 10 家廠商。

陸、執行方式：

- 一、由中央餐廚廠商於學校午餐菜單中每月設計 1 道異國料理供應。
- 二、異國料理菜色可參考本市國際飲食食譜教材手冊及國際飲食教育教師資源手冊內容，並於菜單審核時一併提出。
- 三、上開國際飲食教育手冊檔案已公告於新北市政府教育局學校午餐專區：
<https://www.ntpc.edu.tw/home.jsp?id=24f533af7e16d877>。

柒、執行配套：

透過培養國際飲食教育種子教師，並將異國飲食文化包含菜色介紹、背景由來、氣候因素、地理位置等內容納入飲食教育中，讓學童藉由異國料理認識各國特有的調味方式及食材搭配，同時進行問題與討論，探索多元文化之差異。

捌、本計畫奉核定後實施，修正時亦同。