

新北市立江翠國民中學

114 學年度健康飲食教育參觀廚房活動說明

壹、目的：

- 一、廚房大解密：走進午餐製備現場，直擊專業廚房運作模式，讓午餐產製過程透明化。
- 二、食安守門員：深入了解從食材挑選到出餐的嚴謹把關，讓學生吃得安心，並提升對食安規範的認知。
- 三、感恩勞動心：親身感受廚房高溫與大量製備的挑戰，體會廚務人員的辛勞，由心出發減少剩食、珍愛資源。

貳、活動時間：

- 一、時間：115 年 5~6 月星期三下午第 7 節課(15:20~~16:05)，避開段考週。
- 二、開放參觀日期：

梯次	日期
1	5月6日
2	5月20日
3	5月27日
4	6月3日
5	6月10日
6	6月17日

- 三、說明：5月13日段考暫停1次，6月24日段考週暫停1次。

參、實施對象：七年級學生，以班級為單位。

肆、報名方式：

- 一、報名時間：4/7(星期二)、4/8(星期三)兩日上午 8:00~16:00 截止。以 google 表單收到時間為準。
- 二、請掃右方條碼報名，每個時段接受 1 個班級預約；若同一時段有 2 個以上班級預約，將請級導師以抽籤方式協助決定。
- 三、成功報名班級將於 4/10(星期五)公布在校網右手邊宣導專區/午餐專區。



伍、活動流程：因廚房場地限制，請事先將全班學生分為兩組：

- 第 1 組：B 午餐簡報 -> A 著裝-> C 廚房參觀 -> D 綜合討論
- 第 2 組：A 著裝 -> C 廚房參觀 -> B 午餐簡報-> D 綜合討論

活動	內 容	時 間	說 明
A	著裝 (防塵衣、髮帽、口罩)	10 分鐘	指導學生穿戴防塵衣、髮帽、口罩及鞋套。強調著裝標準需與廚師一致，以符合食安規範。
B	午餐製作簡報	10 分鐘	由營養師或廚房主管介紹午餐製備流程、環境衛生及安全注意事項。
C	廚房實地參觀	10 分鐘	1. 認識大型廚房設備及廚房動線，並在安全規範下嘗試簡單操作。 2. 現場說明製程中需特別注意的衛生關鍵點。。
D	綜合討論與 問答	15 分鐘	1. 引導學生回顧參觀心得並進行 Q&A。 2. 頒發小贈品獎勵表現認真的班級與學生。 3. 說明學習單(附件 1)獎勵制度。 寫參觀心得繳回衛生組，可加榮譽卡 5 點。