

# 國中生比廚藝 在地食材變佳餚

〔記者李雅雯／新北報導〕推動「吃在地、選在地」的低碳飲食概念，新北市政府教育局舉辦首屆「在地飲食，創意菜單」料理競賽，由國中學生組隊參加，昨天在淡水商工舉辦總決賽，各隊用在地食材變出前菜、主菜和湯品，色香味俱全，讓評審老師讚嘆。最後特優由正德國中「賢孝莊園」隊拿下，其他隊伍分別獲得優選、佳作、入選的肯定。

「梅花雙葉好彩頭」、「秀珍美人蒜雞」……，新北市永續環境教育中心輔導員黃中良說，一開始看到學生這些提案時，很疑惑做得出來嗎？但看到成品後完全釋疑。參賽學生用在地食材，三芝區筊白筍、金山區甘藷、三峽區黑豬肉、樹林區紅麴，端出一道道佳餚。

江翠國中九年級學生李宇哲，和隊友楊翔麟、張喬安打入總決賽。李宇哲說，減少碳足跡的作法就是吃在地食材，不會想要吃來自日本的蘋果了。



十組學生利用在地食材烹調出佳餚，色香味俱全，現場評審老師好評不斷。

（記者李雅雯攝）

正德國中「慈輝夢園」隊員九年級盧禧兒因為住校，由廚房阿姨「寶珍媽媽」照料，寶珍媽媽每天費心想不同的菜色，盧禧兒說，這次的菜單規劃和作法，寶珍媽媽幫了很大的忙，要將她教的烹調技巧運用在比賽上，藉此表達對她的感謝。