

## 113 年國產豬肉料理與主廚有約-活動簡章

### 一、緣起

農業部為持續推動學校午餐使用國產豬肉，透過台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)辦理研習課程及與主廚有約等活動，邀請專業廚師實地到學校，了解學校午餐使用國產豬肉可能遇到之狀況並與學校廚師一同進行經驗分享、廚藝交流及示範教學等活動，以增進學校午餐豬肉料理的多樣性、豐富性，以增進學童對國產豬肉料理的喜好。

### 二、計畫依據

依據行政院農業部113年「養豬產業躍升增值發展計畫-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：財團法人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：台灣本島北、中、南、東各四場，活動合計辦理16場。

- 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://reurl.cc/g6QX37>



(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113年9月30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(每場次由專業主廚團隊一位廚師前往)

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. 濃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)
3. 農食憶料理坊主廚團隊  
(亞太十大青年菁英名廚、FDA衛福部優廚師、世界美食藥膳名廚認證)

## 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) 依完成報名時間序確定前往學校，前述區域於報名截止時如有不足3場次者，由其他區域依完成報名時間序替補名額
- (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://reurl.cc/YqdAgn>
- (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) 請活動前主動告知學校有關食品安全及防疫措施，以便活動團隊配合入校。