

臺北市文山區景美國小新聞稿 請轉交文教記者

單位：臺北市文山區景美國民小學

地址：臺北市文山區景文街 108 號

聯絡人：學務主任 計智豪

聯絡電話：29322151 轉 120 0975188707

【發稿日期：115 年 4 月 22 日】

【主題：從餐桌航向海洋！景美國小「午餐大俠」勇奪全國總冠軍，創意魚料理成功收服孩子健康胃口】

【臺北報導】校園午餐也能吃出武俠江湖的仙氣！臺北市景美國小與統鮮美食團隊近日傳回捷報，由劉佩瑄營養師與邱宏峻廚師組成的「景美戰隊」，參加第九屆臺灣學校午餐大賽，憑藉一套充滿創意與永續精神的海味菜單，在激烈競爭中脫穎而出，一舉包攬「全國總冠軍」、「食育教學卓越獎」、「永續食魚獎」及「學生評審獎」四項大獎，成為全國校園午餐的新標竿！
從「魚」出發：把不愛吃的變成最期待的

本次參賽菜單「年年午海味」的靈感，源自於營養師對孩子飲食習慣的細微觀察。劉佩瑄營養師坦言，魚料理通常是校園餐桶裡最容易剩下的「魔王等級」食材，但為了孩子的成長發育，團隊決定發起挑戰。

「我們發現孩子很喜歡避風塘那種酥脆蒜香的口感，所以將鬼頭刀改裝，設計出『避風蒜浪鬼頭刀』。」劉佩瑄笑說，為了引導孩子多吃魚，團隊發揮許多巧思，例如利用南瓜的黃澄澄色澤做出吸引人的湯底，或是微調港式、異國風味，用美味「誘惑」孩子吃下第一口。這種「以愛為名的美食誘策」，成功讓孩子們在餐後主動詢問：「今天的魚是什麼？好好吃！」

生動食育：校園廚房就是環遊世界的客棧

景美國小公職營養師王子綾表示，這次獲獎的菜單並非為了大賽特製，而是將日常深受學生喜愛的食譜微調組合。景美廚房團隊充滿活力與創意，三月份更曾推出「異國料理美食班機」活動，每天供應不同國家的料理，讓師

生「吃著午餐環遊世界」。

在食育教學上，團隊捨棄了教條式的說教，改用生動活潑的語言。例如將營養師、廚師與學校的合作比喻為守護孩子的「三位一體」；邱宏峻廚師更分享了炸蒜酥「不苦焦」的小撇步，讓料理教學變得平易近人。透過這種淺顯易懂的方式，讓孩子了解食材背後的永續意涵，落實聯合國永續發展目標（SDGs）中的「消除飢餓」與「水下生命」。

十年一劍：地主隊的溫馨傳承

值得一提的是，邱宏峻廚師已在景美服務十年，他在這裡成家立業，太太曾是同事，女兒也就讀於鄰近的幼兒中心。對他而言，這不只是一份工作，更是為家人準備飯菜的延續。劉佩瑄營養師則期許孩子們：「勇敢嘗試不認識的菜，第一口說不定會讓你發現新世界！」

康燕玉校長對此表示，景美國小擁有全市規模最大的供餐廚房，每日供應約 5,000 份餐點。這次獲獎不僅是對團隊廚藝的肯定，更是對學校堅持提供健康、美味、具教育意義午餐理念的最佳回饋。

獲獎菜單一覽一年年午海味，主食：奶韻魷魚飯；主菜：避風蒜浪鬼頭刀；副菜：海味蝦仁豆腐羹、瑤香浮翠嫩翡翠；湯品：綠金芙蓉湯；水果：小番茄