

英國慈善機構「校園主廚」駐校提昇營養午餐水準

駐英國代表處教育組

學童們在學校的營養午餐到底吃進了哪些食物，一直都是社會大眾關心的議題，尤其在校園中，有許多孩子因為家庭經濟狀況的關係，必須取用學校免費的午餐或晚餐，學校提供的餐點極有可能就是這些孩子最主要的營養來源，吃得好不好，攸關這些孩子是否能健康成長。

另外也因為每個孩子的飲食習慣不同，長久以來，每間學校對於要怎麼樣在預算範圍內，購買品質優良的食材，聘請廚藝精湛的餐廚從業人員來煮出健康又美味的食物，讓孩子們願意大快朵頤，可謂傷透了腦筋。過往英國名廚 Jamie Oliver 曾經大力提倡並呼籲社會大眾能夠重視此議題，並挹注相當的資源希望提升營養午餐的水準，但成效似乎很有限，現在英國的慈善機構「校園主廚」(Chefs in Schools)正式進駐校園，展開一場校園營養午餐實驗。

「校園主廚」(Chefs in Schools)(註 1)的緣起是來自 Hackney 地區一間名為 Gayhurst 社區學校 (Gayhurst Community School) 這間公立小學的家長所發想的。這位家長名叫 Henry Dimbleby，他在協助擬定學校飲食計畫時，突發奇想在 Twitter 發佈一則推文，詢問有沒有人有意願來接管學校的廚房，主導學校的餐飲，這時來自倫敦鬧區 Soho 區著名餐廳 NOPI 的主廚 Nicole Pisani 看到了這則推文，便決定參與這場人生中的豪賭，向學校提出申請。她的申請案後來得到該校校長 Louise Nichols 批准，便開始了這項校園餐飲的革命性實驗。上述這三個人，也就是「校園主廚」這個慈善組織最初的發起人。

Nicole Pisani 獲得任命後，首先利用她過去在餐廳的經驗重新訓練學校的廚師們，最明顯的改變在於以 scratch 的方式烹煮食材(註 2)，而且每天出爐新鮮烘焙麵包。她也利用在學校教授烹飪課的方式，教導學童如何處理食材，如處理全雞、教導學童進行窯烤等等。由 Nicole Pisani 主廚規劃的一系列課程及方針，後來成為「校園主廚」的推行模式，這個慈善組織目前在許多學校駐校，協助學校改變校園餐飲文化，並加強餐飲教育。在大倫敦地區，這學期接受「校園主廚」駐校的校數有 35 間，其服務的學生高達 1 萬 1,000 名左右。

將場景拉到位於南倫敦 Lambeth 郡的 Woodmansterne 學校，Jake Taylor 和 Sam Riches 是透過「校園主廚」招募派駐這間學校負責餐飲的廚師。兩位廚師表示這項工作極具挑戰性，因為在他們兩位加入之前，Woodmansterne 這間學校曾經接受「校園主廚」的駐校服務，但效果不彰，學校的教職員生對他們也沒有什麼信心，認為可能跟之前的團隊差不多吧。對 Jake Taylor 和 Sam Riches 來說，他們可以感受到教職員生的那份抗拒感，尤其對兩位分別只有 30 跟 29 歲的廚師，教職員表現出就是等著看好戲的感覺，Jake Taylor 和 Sam Riches 知道，他們必須用表現贏得大家的尊敬跟信任。

他們花了一些時間跟他們的顧客—全校 700 名已經習慣吃披薩、薯條、雞翅和含糖食物的小學生和中學生討論他們到底想要吃到什麼樣的食物。剛開始的確有些挫折，費盡心思準備出來的食物不受青睞等等，當然也有一些受歡迎的食物，兩位廚師就慢慢從中修正找出可行的模式。他們也邀請學校的教職員一起開發菜單，這點就頗受學校教職員肯定，畢竟對某些家境不好的孩子來說，這是一天中最重要、最營養的一餐，兩位廚師的用心，學校的教職員們也看在眼裡。

Woodmansterne 的校長 Samantha Palin 就分析了這樣「校園主廚」進駐後對學校的正向影響。學校廚房裡有專業的廚師，除了能供給更營養的食物外，美味的食物也會減少廚餘量，老師們也更願意在校用餐，這意味著老師跟孩子們一起用餐，也能就近關心學生。對孩子來說，跟老師們一起用餐的經驗也至為寶貴，這也是一種楷模示範，因為回到這些孩子家裡，過去他們可能沒有這樣子跟他人一起坐在餐桌用餐的經驗。這些男性廚師也向孩子們示範了未來職涯的可能性。另外，除了 Jake Taylor 和 Sam Riches 之外，學校還有一位非裔廚房總管 Dani Borico，這樣的團隊組合也示範了多元族群合作的典範，都是值得孩子學習的。

2018 年協助創立「校園主廚」後，Nicole Pisani 便一直致力於提昇學校餐飲的水準，她善用自己來自餐飲界的背景，透過熟識的經銷商取得許多價廉物美的食材，也藉由不斷訓練學校餐廚員工，加強其專業能力，更做到了過去在校園烹飪課根本做不到的事，譬如真正利用爐火烹煮、裁切雞肉、製作新鮮義大利麵，以及烘焙蘇打麵包等等。

她也面臨了許多挑戰，例如每餐平均可使用的費用從£1（約台幣 38 元）下滑到了 80p（約台幣 30 元），她絞盡腦汁，善用預算，降低食材、食物浪費比例或購買較乏人問津部位的肉品等方式，像食物魔法師一般製作出師生都喜愛的食物。Nicole Pisani 表示，如果要購買 400 人份的麵包，需要花£140（約台幣 5,320 元），但是自己以 scratch 方式烘焙，即便計入人力成本，也才需花費£40（約台幣 1,520 元）而已，其實有許多方式可以聰明善用資源。

在新冠肺炎肆虐，學校關閉的期間，「校園主廚」依舊維持運作，和其他慈善機構合作，照顧需要領取免費餐點的學生。「校園主廚」開發出了一份內含一週分量，其中一半熟食、一半半成品的餐飲機制，方便領取的學生也可以照應到家庭的需求，後來派餐的對象也擴大到其他不在免費營養午餐名單，但還是需要餐點的學生。在 4 月 27 日到 8 月 27 日這四個月之間，「校園主廚」在五個據點發送餐點，總送餐數高達 32 萬 7000 份，Nicole Pisani 希望不限於疫情期間，這項善舉之後還能夠持續進行下去。同時 Nicole Pisani 也希望「校園主廚」能夠跨出倫敦，照顧到更多的孩子，「校園主廚」的名氣已經漸漸打響，不少區域的校長都希望「校園主廚」也能夠進駐。Nicole Pisani 還在思索，既有的模式可行，但當「校園主廚」服務範圍擴大後，考量不同區域的文化不同，現有模式是不是還適用呢？另外，「校園主廚」和食材經銷商之間的合作關係該如何進行，畢竟現行的模式是依靠 Nicole Pisani 過去的人脈，食材經銷商願意以較低的成本價供應食材，但量大的話，勢必得邀請更多經銷商加入，這些新加入的經銷商畢竟在商言商，是否願意配合，都還是未知數。無論如何，「校園主廚」已經踏出了學校餐飲革命的第一步，後續的發展也值得期待。

註 1：關於「校園主廚」（Chefs in Schools）的詳細介紹，可參考其網站

<https://www.chefsinschools.org.uk/>

註 2：scratch。中文，磨、刮落碎屑。此種烹調方式大致是以淺烤盤裝食材，表面磨上一層可能是起司或麵包粉或兩者，烘烤到表面金黃一層酥脆。

撰稿人/譯稿人：黃雁祥

資料來源：Guardian，20 Sep 2020，The restaurant chefs transforming school meals，<https://www.theguardian.com/education/2020/sep/20/the-restaurant-chefs->

[transforming-school-meals-lockdown-coronavirus-challenges](https://www.tes.com/news/coronavirus-michelin-star-chefs-cook-free-school-meals)

TES, 25 Mar 2020, Coronavirus: Michelin-star chefs cook free school meals,
<https://www.tes.com/news/coronavirus-michelin-star-chefs-cook-free-school-meals>

