日本文教資訊 95.01-3

派遣廚師實施食育教學

京都市教育委員會在日本料理老店的協助，從 2006 年 1 月下旬開始派遣日本料理老店廚師前往國小實施食育教學示範以期經由京都料理教學讓學童們感受食的樂趣。經由嚐試高湯美味和烹調日本料理等，確立重新發現日本食文化的教育課程。

在國小的綜合性學習時間或家事課，均是學習三大營養素及料理實習。但是，京都市教育委員會學校指導課表示，因為每所學校對食育教學的熱心程度有所差異，所以尚未達到思考日本料理魅力的學習階段。

喜愛速食店、速食品的學童正逐漸增加，京都料理店老闆約 80 人組成的「日本料理學院」乃向京都市教育委員會提出「傳授學童食的魅力」的課程建議。經由雙方共同討論，研討經由京都料理教學的食育教育課程。

食育教學內容，主要有日本料理獨特「美味」的「味覺教育」、選擇材料的「食材教育」、學習烹調的「料理教育」等為主。學童可體驗觀察日本料理廚師的絕技、嚐試湯汁的味道、試吃食材、美觀料理等學習食的魅力。

2006 年度預定在仁和（上京區）、伏見板橋（伏見區）等 5 所國小實驗性實施，同時編訂讓學童快樂學習食的重要性的年度教育課程。

京都市教育委員會指導課表示，「經由食的教學，學童可以獲得環境及製造等相關學習，預計將從 2007 年度開始增加實施的學校」。

資料提供：台北駐大阪經濟文化辦事處（文化祕書）

提供日期：2006 年 1 月 31 日

資料來源：每日新聞 2006 年 1 月 13 日報導