

國語日報

財團法人國語日報社發行
董事長兼社長 / 孫慶國
社址 / 10078臺北市中正區福州街2號
網址http://www.mdnkids.com
訂報 (02)2341-2448
總機 (02)2392-1133

哥倫比亞兒童叢林求生記 3版
紙上籃球爭霸戰 4版
善用技巧 克服懶惰和拖延 6版

讀報 學習之旅



揭開報紙的祕密
參觀編輯部、印刷廠

歡迎申請 網址 <https://nie.mdnkids.com/>



9 771681 708707

今日特價 10元

農委會推國產紅豆 創意料理進校園



▲南投縣炎峰國小營養師設計的「荷葉相思紅豆仁蒸軟排」，含有紅豆的相思意涵（上圖）。馬公國小校廚設計的「鄉思破破瓜瓜」，創意來自印尼傳統甜品（右圖）。



▲南投縣炎峰國小營養師設計的「荷葉相思紅豆仁蒸軟排」，含有紅豆的相思意涵（上圖）。馬公國小校廚設計的「鄉思破破瓜瓜」，創意來自印尼傳統甜品（右圖）。

李庭芝／臺北報導

農委會農糧署昨天舉辦「學校午餐紅豆日」，將原本多在年節使用的紅豆，透過食譜及教案徵件，拓展到學校午餐，期盼增加學童飲食體驗的深度及廣度。

本次活動入選料理結合了十七個節慶與節氣元素。南投縣炎峰國小營養師張沛淇、張曉芸引用紅豆相思意涵，設計「荷葉相思紅豆仁蒸軟排」，讓辛勞的媽媽能透過飲食補充營養。馬公國小的校廚葉雪花來自印尼，將紅豆融入印尼傳統甜品，透過具食譜料理徵件不只向學校午餐從業人員與教師徵集，也邀請臺菜專長的阿發師、世界麵包冠軍陳永信、探尋臺灣味的法餐廚人范僑芯等八位飲食專家合作，在不同專業領域，端出如高屏溪紅豆飯湯等多道國產紅豆料理。這些紅豆料理食譜將提供學校作為菜單開立及午餐供餐參考。

農糧署長胡忠一表示，希望透過飲食多樣化或是多吃全穀雜糧，讓紅豆代替其他進口食材，例如減少進口黃豆和麵粉等。

農糧署進一步表示，這次食譜料理徵件不只向學校午餐從業人員與教師徵集，也邀請臺菜專長的阿發師、世界麵包冠軍陳永信、探尋臺灣味的法餐廚人范僑芯等八位飲食專家合作，在不同專業領域，端出如高屏溪紅豆飯湯等多道國產紅豆料理。這些紅豆料理食譜將提供學校作為菜單開立及午餐供餐參考。

東南亞特色的甜湯「鄉思破破瓜瓜」，表達對故鄉及母親的思念。

農糧署長胡忠一表示，希望紅豆這樣討喜的雜糧，可以結合節氣，使小朋友了解在不同季節可以吃到不同的紅豆料理；透過食譜跨越族群和國界，落實食農教育。大享食育協會祕書長黃嘉琳則表示，希望透過飲食多樣化或是多吃全穀雜糧，讓紅豆代替其他進口食材，例如減少進口黃豆和麵粉等。

農糧署進一步表示，這次食譜料理徵件不只向學校午餐從業人員與教師徵集，也邀請臺菜專長的阿發師、世界麵包冠軍陳永信、探尋臺灣味的法餐廚人范僑芯等八位飲食專家合作，在不同專業領域，端出如高屏溪紅豆飯湯等多道國產紅豆料理。這些紅豆料理食譜將提供學校作為菜單開立及午餐供餐參考。

2023 暑假閱讀不中斷

活動日期 即日起~7月31日止

《國語日報》2個月 預付 499元 (原價600元)

《國語日報週刊》13期 預付 499元 (原價780元)

《中學生報》13期 預付 199元 (原價260元)

立即訂閱

1.劃撥帳號: 00007595 戶名: 國語日報社
2.客服專線 (02)2341-2448 傳真確認 (02)2358-3638