

# 台南市黎明高中新聞報導剪輯

台南黎明高中學生有福了！學餐 20 道副菜任選吃到飽只要 65 元



選擇 1 主菜，20 樣副菜隨便吃到飽，這樣一大盤只需 65 元（左）；麻豆區黎明高中 27 日啟用學生餐廳，供應自助餐，主菜 4 選 1，20 道副菜任意吃到飽。



學生餐廳場地明亮寬敞

麻豆區黎明高中 27 日啟用學生餐廳，推出自助午晚餐，主菜 4 選 1，20 道副菜任選吃到飽，只需 65 元，還能使用網路點餐系統，不僅選擇多樣又方便實惠，許多男同學飽餐後直喊爽。

校長羅家強表示，過去學校午晚餐為校外中央廚房供應，學生無法選擇菜色，校方將學生宿舍一樓與地下室改為學生餐廳，公開招標供餐廠商，每餐供應 4 項主食、20 項副菜，白飯免費供應，每餐只需 65 元，學生餐廳 27 日正式啟用。

羅家強說，最大的特色是副菜隨便學生吃，不吃白飯，光吃副菜吃到飽也行。舉例，第一輪先裝 5 樣副菜，吃完再去裝另外 5 樣、10 樣都行。

台南市家長會協理會長賴建良、台南市中小學家長會理事長郭政賢及大台南市家長會理事長黃盈順特地前往黎明高中參觀學校午餐新制辦理情況，都認同場地規劃與餐食的內容，同時也肯定校方的用心。

羅家強表示，希望這次改革，為學生們創造一個更加舒適、健康的就餐環境，校方不僅在菜品搭配和口味方面下了功夫，也特別重視學生的自主性和飲食習慣，讓學生選擇菜色與營養，也可以有效減少廚餘。

羅家強說，學生餐廳每次可以同時容納 500 名學生用餐，校方目前有 2000 名學生，為提升用餐品質，將採年級輪流用餐制度，每次用餐時間 40 分鐘，對於不想親至餐廳選菜的同學，也可以用網路訂餐，有 5 種套餐選擇，還能根據個人需求加量。

校方總務主任蕭經緯主任表示，學生自備非一次性碗筷，用餐後只需將剩菜倒入指定的廚餘桶，不必清洗餐具，由廠商統一清洗並以高溫及紫外線殺菌。針對班級套餐，每班有專屬的餐盒和廚餘桶，由專業公司回收。校方未來會持續收集師生意見，不斷優化，為校園膳食注入新活力。

「這項改革的確令人期待」家長會代表王睨閑表示，過去孩子常常抱怨學校午餐味道單一，菜色選擇性太少，這次改變不僅在營養上更加均衡，在選擇上也更加靈活，相信能大大提高孩子的就餐興趣。

113年6月27日中時新聞網刊登