

龍津國小「認識午餐廚房」食安教育學習單

年 班 號 姓名：

1. 寫出午餐的製作流程順序

1.烹調 2.配膳(打菜) 3.食材清洗和分切 4.食材驗收 ( ) ( ) ( ) ( )

2. 廚房裡，有哪些預防措施可用來斷絕微生物的生長，以確保預防發生食品中毒？

3. 今天在廚房裡看到標示四章一Q的食材有哪些？分別是那些標章？

4. 廚房裡的廚媽戴不同顏色的手套原因是什麼？

5. 參觀午餐廚房後，知道食物得之不易，你如何珍惜食物不浪費食物？

6. 參觀午餐廚房後，你印象最深的是什麼？

