108學年度飲食教育宣導 用餐禮儀



用餐前

- ▶準備桌子
- > 洗淨雙手
- ▶排隊閉□取菜
- >餐食擺盤美學

餐桌禮儀





準備桌子

- >午餐時間,將書本收拾乾淨
- ▶擦拭桌面
- ▶舖上餐墊準備吃午餐





洗淨雙手(洗手步驟)

- ▶洗手避免病從□入
- >濕搓沖捧擦





打開水龍頭把手淋濕。



抹上肥皂或洗手乳,手 心手背搓揉超過20秒。



用水將雙手洗沖乾淨。



小心捧一些水把水龍頭 沖乾淨,然後關水。



以乾淨的毛巾或紙巾 將手擦乾。

0

食物掉在地上,3秒或5秒內撿起來 就不會沾染到細菌微生物嗎?

無論是3秒、5秒或N秒,食物都會沾染到細菌等微生物。若不慎 攝食入病原菌,如病原性大腸桿菌、沙門氏菌等,都可能會引發 食物中毒,導致腹痛、腹瀉、嘔吐等症狀,建議食物掉在地上勿 食用,或是確實清洗烹調後再食用。

資料來源:衛生福利部食品藥物管理署

閉口取菜

- >打採班應戴上口罩,以確保用餐衛生安全。
- ▶排隊領餐勿聊天,避免□水亂噴。











餐食擺盤美學

- ▶取菜適量,不偏食
- ▶取菜比例
 - **221**
- ▶避免用過多的湯汁拌飯
 - 鈉含量跟油脂會攝取過多















7 日本餐桌禮儀

用餐中



麵條: 當把麵吸進嘴裡時,要發出適當的聲音。



我很高興的享用



一坐好吃飯



- 安靜是一種美德
- >細嚼慢嚥
- 一不偏食愛惜食物
- 一保持愉悅的心情





坐好吃飯



- ▶好好坐著是基本的用餐禮儀
- ▶如果追逐嬉戲,可能會打翻菜餚影響同學用餐或發生危險。

3歲童吃熱狗跌倒!竹籤直插腦幹險死

三立新聞網 setn.com

31.8k 人追蹤

追蹤

三立新聞網

2019年5月4日 上午5:05

大陸中心 / 綜合報導

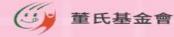
小孩吃東西真的要注意!大陸浙江一名3歲男童吃熱狗時不慎摔倒,結果竹籤直接插入他的喉嚨,嚇得家人趕緊將他送醫搶救,事後醫師替他照電腦斷層掃描, 發現竹籤竟插入男童「腦幹」尚且深度達3公分,讓醫師趕緊替男童手術,目前男童手術後身命跡象已恢復平穩,不過仍陷入昏迷中。





「筷」樂用餐





E

石隺

拿

英

3

姿女

勢

支點

● 拇指固定在食指的第三節處

● 僅上側動

● 下側固定





首先正確輕巧地拿好筷子,再如圖般,確認以下三點。

- 1. 二根筷尖齊頭,筷子頭部露出手部1公分。
- 拇指前端輕輕固定在第二指關節的前方。可在拇指 幾個點挪一挪試試。
- 3. 下側的一根固定不動,筷尖開閉時僅上側一根動即可。

注意筷子不要太長也不要太短





烧

言兑

日月

「筷」樂用餐



董氏基金會

筷子怎麼用,你應該避免這些:



不要將筷子含在口中



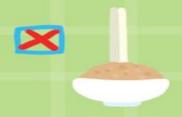
不要把筷子當牙籤



不可敲擊碗碟



不要用筷子指點別人



不可把筷子插在飯上



需要使用湯匙時應先將筷子放下







另提醒要記得使用公筷母匙、 夾取適當份量!



安靜是一種美德



- ▶閉上嘴巴咀嚼,小心拿放餐具,可降低咀嚼聲及餐具碰撞聲。
- ▶邊吃飯邊講話會導致吃進空氣,發生腹脹。
- >孔子說:食不言,寢不語。



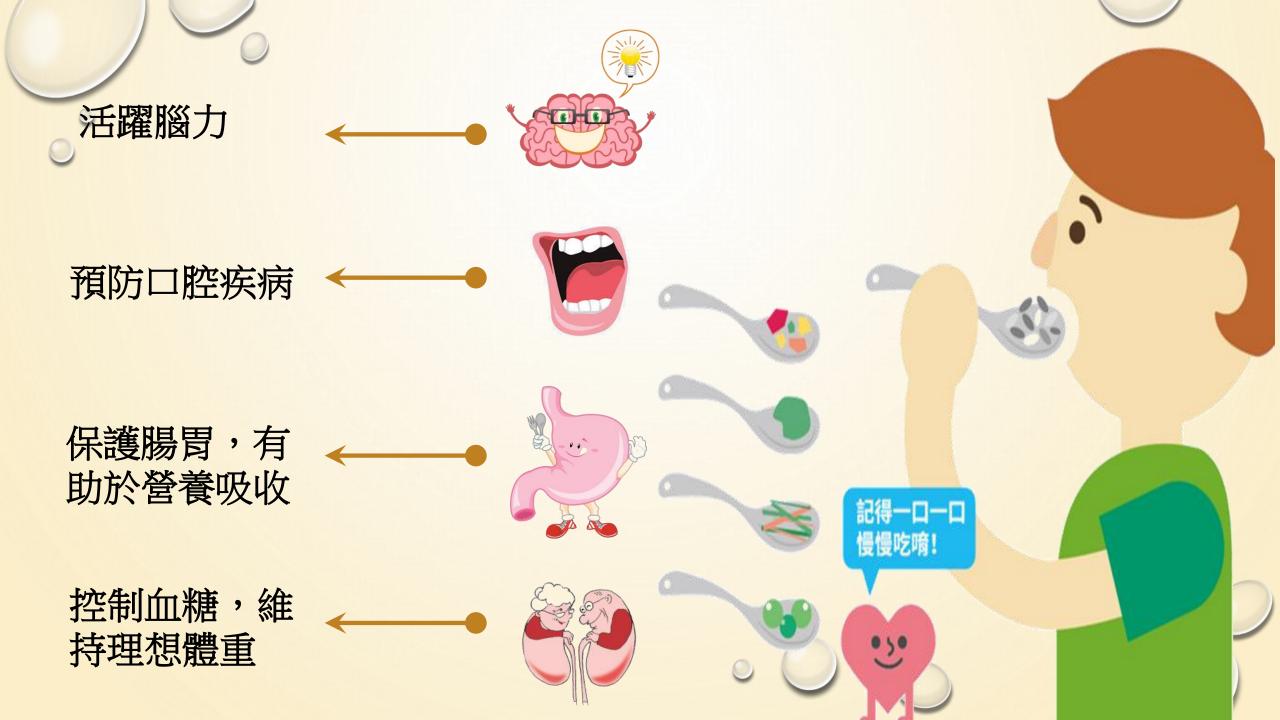
細嚼慢嚥



中餐和午餐的食物種類較多且複雜,攝食時間至少應30分鐘。至於咀嚼次數,需視食材質地而定,但平均而言,每一口飯菜約咀嚼25至30下。

- ▶1.活躍腦力
- ▶2.預防口腔疾病
- ▶3.保護腸胃,有助於營養吸收
- ▶4.控制體重及血糖







保持愉快心情用餐

- ▶讓腸胃消化更順暢
- ▶中醫的五行學說中,肝氣屬木,「胃氣」及「脾氣」屬土,一旦情緒不好、肝氣不順,就會侵犯脾土,進而影響脾胃消化功能,「所以吃飯保持愉快心情,消化功能就會好。」



用餐中注意事項

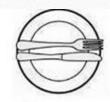
- ▶米飯、麵包、饅頭及菜要交互食用。
- ▶有刺的魚肉宜單獨食用,不要與其他食物一起放入口中,以免無法分辨魚刺而誤食。
- ▶咀嚼時左右牙齒交互使用(每一口飯菜約咀嚼25至30下)。

用餐後

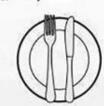
- **整理儀容與餐具**
- ▶漱□與刷牙
- 一不做激烈運動(打籃球、跑步...)
- ▶廚餘分類(生廚餘、熟廚餘)







休息一下 (還要繼續吃)



吃完收工



覺得不太美味



整理儀容與餐具

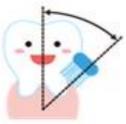


- ▶用衛生紙將嘴巴擦乾淨
- ▶用同一張衛生紙將餐具油汙擦乾淨,這樣帶回家會比較容易洗 乾淨。
- > 班級餐桶堆疊整齊且不推擠、不嬉戲, 抬回指定地點放置。

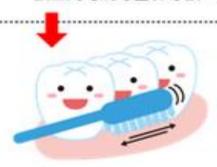
。刷牙與漱口

貝氏刷牙法

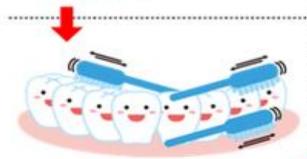




牙刷拿45度斜角,面向牙 酿並同時刷牙齒和牙齦。



刷上排牙齒刷毛朝上,刷下排 牙齒剧毛朝下。並以2~3顆為單 位横向剧15次。



先刷外側面,再刷咬合 面, 別忘了還有內側面

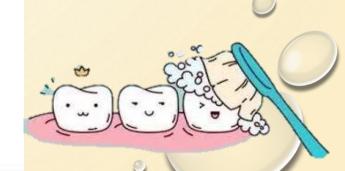


www.qcbicken.com.tw



利用牙刷靠握把的刷 毛,將門牙內側刷得更







- **▶飯後**如果要做**劇烈運動**,應至少先休息1至2小時,讓胃裡的食物完成消化動作
- ▶理想的**運動**時間,差不多是吃完**飯後2**個小時左右才可以開始。

廚餘回收管道



廚餘



廚餘回收



廚餘養豬

變成有機堆肥



家庭廚餘塊肥

廚餘種類

- 熟食類:剩飯菜
- 生食類: 葉菜類

水果果皮類 (豬可食用) 硬質果皮、果核

(椰子殼、榴槤殼、龍眼子)

• 硬質類: 骨頭、貝殼、魚刺

豬類廚餘不包含

- 粽葉、柚子、甘蔗、椰子、榴槤、貝殼等各類硬質纖維殼(皮、蒂核、葉)
- 金屬、保麗龍、塑膠袋盒、筷子、牙籤,湯匙等各類餐具
- 藥品及其他不適動物食用之項目

詳細廚餘分類回收規定,請洽各鄉鎮市公所清潔隊

廚餘分類

廚餘回收來養豬 循環利用叉惜福



你們的廚餘煮熟 就是我們的食物



這些我都不能吃喔!

下列物品請勿倒入廚餘回收桶!



魚、禽、畜類大骨頭



蟹殼、蛤蠣硬殼類、蛋殼



果殼類如榴槤、椰子、花生殼、龍眼核



衛生紙、牙籤、免洗筷、 橡皮筋等

嘉義市政府

關心您





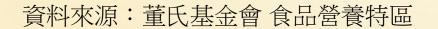
不偏食、愛惜食物



- >不偏食,愛惜每一粒米,每一棵菜,不要浪費
- ▶學會稱讚和感謝為我們準備食物的人,不要輕易抱怨飯菜不合 胃口



年級 從餐桌落實飲食教育 1-2 年級 正確拿筷子,能表現良好用餐禮儀 > 细嚼慢嚥、能品嘗食物的美味 > 飯前洗手、飯後潔牙 認識食物原貌及食物生產歷程、認識食物功能與重要性 > 3-4 年級 能說出在地食材特色、感謝食物生產相關人員與大自然 製作簡易餐點、學習菜餚適量分配 > 能察覺食物烹調過程中各項變化 餐後整理與回收 5-6 年級 \geq 認識傳統飲食文化 能夠與同學分工協力完成用餐情境及環境的準備 瞭解兒童常見飲食問題、並能分析自己的飲食行為



體驗、關懷各族群

