

廚藝

金廚盃選手們紛紛手持利刀，以細膩呵護的動作，伴著手起刀落砧板上聲聲催、鏗鏘鍋響的鏗鏘嘹亮，交織出廚房的緊湊節奏。評審們穿梭在各參賽隊伍中，以縝密銳利的眼光，檢視各參賽隊伍的預製食材和烹飪手法，務求比賽的過程公平無欺。



評審

廚藝競賽評審資料

李梅仙 老師

中餐全國技能檢定(乙、丙級)監評、華視「早安今天」、大愛台「現代新素派」等節目主持人。交通部觀光局、中華職訓所、基督教女青年會、輔大、文大等烹飪講師，餐飲著作30餘本。

戴德和 副教授

台北海洋技術學院副教授級專業技術人員、中餐全國技能檢定(乙、丙級)監評。曾服務於亞都、環亞、華泰、統一飯店、財神大酒樓及六福皇宮留園主廚。

阮竣榮 師傅

莊敬高職餐飲科行政總主廚、中餐檢定董、素(乙、丙級)監評、莊敬餐飲科專任教師、中華素食協會副理事長。專長：浙江菜系、蔬食養生料理、無國界料理。

第一名

雙人天使隊
一四喜全雞



第二名

龍兄虎弟隊
火山爆發鮮魷魚



第三名

特種部隊
一真情魷魚



愛要及「食」·守護有緣人

台北市志仁高中第十六屆金廚盃廚藝競賽，謹訂於四月二十三日(星期六)於本校中餐烹飪教室盛大舉行。

本屆的金廚盃我們除要對即將到來的母親節表達對雙親的感恩外，也希望大家能把愛家人的心擴及社會，因此本屆金廚盃的主題訂為【愛要及「食」守護有緣人】，希望大家能用健康的食物照顧與大家有緣的人，讓這個社會有更多愛的能量。

本屆競賽分成兩部份，包括一年級組的「主題餐盒」，高一參賽隊伍需在2小時內製作完成兩款、每款三盒葷素不拘的餐盒，希望同學學了一年的廚藝後能做出健康美味的便當，並說出創作想法。而二、三年級組則考驗進階的中餐廚藝能力，各隊同學同樣需在2小時內完成以全雞、水發魷魚、腰果為主要食材的三盤菜餚參與評選，希望所有參賽者都能創作出讓人能感到幸福的美味料理。並聘請業界主廚、餐飲院校教授等專業人士擔任評審，相信有一番激烈競爭，為本屆金廚盃增添新色。

頒獎

專業講評

台北市志仁高中第十六屆金廚盃廚藝競賽

第一名



台北市志仁高中第十六屆金廚盃廚藝競賽

第一名



金廚盃比賽得獎名單

【二、三年級組】

第一名：夜餐三忠 盧加惠、王靜彤
第二名：週餐三忠 董杰瑞、廖憲章
第三名：午餐二忠 吳素卿、午觀二忠 馮孟霖
佳 作：日餐二孝 楊雅菁、謝俊國
佳 作：日餐三孝 陳志峰、沈慧毓

【一年級組】

第一名：日餐一忠 李文凱、余麗雪
第二名：日餐一孝 朱美雲、曾冠維
第三名：週餐一忠 鄒麗嫻、張淑惠

第一名

日式壽司
便當



第二名

滿滿愛心
媽媽便當



第三名

青蛙王子
佐紅醬



ABOUT TEACHER



本校老師一直以愛心、耐心和教育熱忱來教化學生，數十年如一日從不喊累，為了感謝老師的付出，特在教師節前夕舉辦淡水漁人碼頭健行活動，希望能藉著戶外踏青紓解老師平日的辛勞。當日校長對於服務滿10年及20年資深教師親贈純金如意獎牌，感謝老師們對志仁高中的貢獻。最後，由王韻涵老師及李曼軒老師親自製作的中秋蛋黃酥禮盒，由校長親送給每位教師，再次向老師們表示感謝與祝賀之意。



教師進修

環境教育



本校於105.4.9參加建國國中第48屆校慶活動，於該校設有義賣攤位，現場備有茶葉蛋及紅茶一組10元，並將所得全數捐出。當日本校主任、老師們與建國中學生進行羽球接力趣味友誼賽並榮獲亞軍。



ABOUT STUDENT



環境教育活動

期望師生藉由戶外環境教學實地體察自然生態，除了能了解環境對人類的重要性之外，並能肩負起環境教育之責，期望日後對於自己生長的環境會多一份關懷。



探索教育

教學本不該受限在教室內，而學習也不該只是知識的積累。為使本校學生提升學習成就，擴展學生活動空間，藉由推展全民國防教育鼓勵學生從事正當休閒運動，結合探索體驗課程，鍛鍊強健體魄，促進身心健康成長，以建立學生自信心。



▲ 104國中輔導營



▲ 美容科通過丙級證照

ABOUT COMMUNITY



▲ 中華藝術發展協會活動



▲ 正向管教講座



▲ 卡拉ok比賽



▲ 公益活動-建成教會按摩



▲ 苗栗國際盃

性平生命教育宣導



▲ 心靈捕手--江堅誠老師



▲ 生命的巨人-何美意



▲ 士林地檢王碧霞檢察官



▲ 反黑反毒反霸凌宣導



▲ 校長講座