園藝科種菜、家政科烹調裝盤

關西高中謝師宴 學生自己來

【記者莊旻靜╱關西報導】

「上菜囉！」新竹縣關西高中家政科、餐飲學程和園藝科畢業生昨天下廚作菜，既展現3年來學習成果，也是畢業謝師宴，宴請師長，從思考菜色、烹調到裝盤，都學生自己來，桌邊服務更讓師長感覺「好像是到餐廳吃飯！」園藝科的料理，用學生自種的作物，學生們用心，老師很感動。

34名園藝科畢業生開出的菜色從前菜到餐後點心樣樣俱全，現場調製芳香藥草茶飲、薄荷檸檬冰沙，今師長們消暑。香草豆腐、茶味手工麵，揉入學生種的香草、羅勒等。

關西高中實習處主任吳承珊表示，除肉、麵粉，其餘食材都由學生們栽種，吃得到學生的心意。

昨天園藝科和家政科、餐飲學程畢業生分別辦成果展，負責桌邊服務的學生穿上黑白制服，展現訓練有素風格，學生甚至在桌邊表演「火焰冰淇淋」，讓老師們驚喜。

吳承珊表示，學生畢業成果展結合謝師宴連續辦2年，一年比一年更豐富、精采，創意也源源不絕。園藝科學生將作物入菜，吃起來十分新鮮，老師們讚不絕口。

【2012-06-08/聯合報/B2版/新竹生活】

