

上海长宁国际学校

Shanghai Community International School

采/文: Echo 图: 长宁国际学校提供

OPEN

Comes in!



学校午餐计划

上海长宁国际学校浦东校区餐厅负责人Briann Allain先生给我们简单介绍了一下SCIS的午餐情况。学校的午餐是由来自香港的凯君餐饮管理公司负责提供，在中西餐制作工艺方面非常讲究，注重食品的安全卫生，营养搭配及品味品相。日常的午餐主要包括主食、主菜、奶制品以及果汁、水果等，还有特色食品和素食菜单，设有专门的色拉吧和三明治吧……品种多样、丰富，满足学校师生多元化的需求。大多数食材都是从上海麦德龙超市采购。每天采购师傅都早早将当天午餐所需要的食材送达三个校区，由厨师细心烹饪调制，还有外籍行政总厨John Webster加以监督。John来自英国，有着15年的中西餐饮工作经验，加入SCIS之前在天津的庆王府酒店担任主厨，现在带领SCIS所有校区的餐饮团队，为确保午餐的安全和新鲜奔走于各校区之间。

说到菜单，Briann告诉菁kids，为了给学生提供均衡的营养，每一份菜单都是John根据SCIS的特定需求，了解师生家长的需求与供应服务商沟通后确定。而且会把菜单所包含的营养成分和过敏信息都张贴在食堂以及学校网站上，供学生就餐参考。学生对午餐有什么建议和想法可以写下来放进建议箱。学生也可以自带午餐，特别是一些对特殊事物过敏的孩子，在餐厅会有微波炉给那些自带便当的学生使用。学校学生人数较多，所以是分批就餐。幼儿园小朋友的午餐会统一配餐后放于桌上方便他们就餐，小学到高年级的学生按时段自助就餐。



老师说

Barry Johnson (技术协调员, 美国): 学校的午餐是我每天不会错过的，往往每天都能给我们带来惊喜。

如果让我自己搭配最喜欢的午餐，它会是烤猪肉配蘑菇酱和盐味胡萝卜和芹菜。如果我能在现有的菜单上增加一道菜，它是自助汤吧。两到三种汤品加一些配料选择和新鲜的面包能让即将来临的冬天更美好。

Marin Dobson (高中自然科学和体育老师, 美国): 每天都在餐厅吃午餐，吃的最多的是三明治加色拉，我比较喜欢花生酱和果酱。不过色拉吧如果能有更多的水果和蔬菜就更棒了。

Bart Kelly (四年级老师, 美国): 我最爱的菜是玉米片配莎莎酱，除此之外还喜欢蛋炒饭。不过生菜叶有时候有点大了，可以切的更小一些。另外，素食菜单给人的感觉好像是主菜去除了肉类，要么就是很多豆腐，如果能多一些选择就更好啦。

Ms. Erin Lu (高中IB中文老师, 中国): 我喜欢老师有自己的教师就餐房间，可以边吃饭边和同事聊聊。最喜欢吃沙拉，也喜欢吃其它非油炸类食物。现有菜式已很丰富，希望增加一些蔬菜种类。



学生说

Anita Liang (12年级, 澳大利亚): 总体来说环境还不错。我最喜欢吃鸡块和沙拉。不过希望能添加一些新元素，比方说像冰激凌和蛋糕一类的。

Eric Chen (12年级, 台湾): 我最喜欢吃米饭，希望能够提供冰激凌和红烧肉。

Sarah Sun (12年级, 意大利): 食堂的就餐环境还可以，如果有更多食物的选择会更好，不要这么多不健康的油炸食品，特别是熟的蔬菜种类有点太少了。我最喜欢吃沙拉因为油炸食品太多了。希望学校能够提供更加符合学费标准的食物，如果能增加一些正宗一点的欧洲菜式就更好了。

Katsuhiko Sakai (12年级, 日本): 我最喜欢吃食堂的色拉，再多准备一些牛排、羊排、烤三文鱼等稍微上档次一点的西餐菜单就更好，日式寿司希望是比较正宗的。

