

國立中興大學宿舍改造相關報導

2019/1/2

校園這煮事 | 我們的島



農業

(/E5AD%B8E7A791/E8BE%B2%E6A5AD)

生活

(/E5AD%B8E7A791/E7949F%E6B4BB)

城市

(/E5AD%B8E7A791/E59F%8E%E5)

採訪/撰稿 呂培苓

攝影/剪輯 許中熹



(<https://youtu.be/z>)

孩子到外地大學念書，爸媽最心疼的都是，吃的好不好？還不忘叮嚀，在外面吃東西要注意。但其實孩子在外面吃飯，能夠專家說的標準，也不容易，因為外面餐廳畢竟為了生意與利潤，重口味還是最受歡迎，那怎麼辦呢？





不過校園廚房要怎麼管理？首先，廚房使用採實名登記制，還有監視錄影器。每樣電器的使用，同學以冷氣卡插卡，螢幕會額。為了心疼自己的荷包，同學都會有效率地使用，這樣可以節約用電，也避免電器空燒的危險。



而在高雄的中山大學，社會系學生上了食農社會學課程，拜訪小農的生產與販售體系，了解食物與環境保護、糧食自給率與係之後，他們也希望能夠有個可以自煮的廚房。涂菀庭說，「因為沒有便利的廚房，住宿同學大部分還是外食，或用電鍋蒸食品加熱。」

在日本名古屋南山大學求學的陳玟馨表示，「留學生是三到四個人共用一個廚房，學校提供瓦斯爐、微波爐、烤箱等」，該庭一樣。在德國波昂大學念法律的林人一表示「不分外籍本地生，八個人一個廚房，學校提供電爐、冰箱等等。」「除了德的原因外，學校廚房很便利，所以到德國變得很積極煮飯，以前在台灣住宿舍，頂多買麵包回來夾火腿而已。」



中山大學社會系助理教授邱花妹開設食農社會學課程，透過學生實地種菜、煮飯，參訪小農等等，深刻體認現代糧食生產與地球造成的負擔，「2050年，我們會用掉2.8個地球能提供的自然資源。」《戰鬥餐桌的媽媽與家書》作者王南琦，也加入教育行列，「你瞭解你吃進去的每口東西，就會關心土地了，就會知道農地農用的問題，我覺得很多社會問題要回到餐桌上



📍 台中市 (/E7%B8%A3%E5%B8%82/%E5%8F%B0%E4%B8%AD%E5%B8%82)

相關報導



(/content/%E7%81%B6%E8%85%B3%E5%A5%BD%E9%A3%9F%E5%85%89)

灶腳好食光 (/content/%E7%81%B6%E8%85%B3%E5%A5%BD%E9%A3%9F%E5%85%89)



(/content/%E6%A0%A1%E5%9C%92%E9%A3%9F%E5%9C%A8%E6%9C%89%E6%A9%9F)

校園食在有機 (/content/%E6%A0%A1%E5%9C%92%E9%A3%9F%E5%9C%A8%E6%9C%89%E6%A9%9F)



(/content/%E9%A4%90%E9%A3%B2%6%A0%E8%89%B2%E9%9D%A9%E5%

餐飲的綠色革命 (/content/%E9%A4%90%E9%A3%B2%6%A0%E8%89%B2%E9%9D%A9%E5%91%BD)

新聞連結：

<https://ourisland.pts.org.tw/content/%E6%A0%A1%E5%9C%92%E9%80%99%E7%85%AE%E4%BA%8B>

手機省電5撇步 讓你跨年不用怕沒電 16:26

≡  聯合新聞網  

有家的感覺！興大宿舍設廚房 學生自煮共食

2018-10-05 22:38 聯合報 記者喻文玟 / 台中報導



中興大學改造學生宿舍後設置小廚房，配有電熱爐、烤箱、微波爐，讓大學生自煮共食，還有餐廳、客廳沙發區，營造家的感覺。記者喻文玟 / 攝影

「共食文化」夯，不只獨居老人，大學生也流行自煮共食。中興大學搭上熱潮，改建後的男生宿舍升級打造小廚房，排油煙機、電熱爐、烤箱、微波爐、電鍋、餐桌配備一應俱全，許多學生超想揪團開伙；東海大學宿舍也有小廚房，大學生說：「有家的感覺！」

一度被批評的中興大學有5棟男生宿舍，今年暑假完成第3棟宿舍改造，並把第4棟再升級，去年完工的「禮齋」，這學期多了廚房，昨天正式能開伙，成為新亮



點。

目前國內大學宿舍多未設廚房，或僅有簡單電鍋、微波加熱區，興大陸續接到不少學生希望能有廚房，特別是素食、回教徒、有特殊飲食需求的學生更迫切。

興大機械所研究生張宏銘住宿5年，他說：「大學宿舍有廚房很不錯，飲食多了新選擇！」天氣轉冷同學愛吃火鍋，共食更方便；許多同學也發現自煮比較省，一般飲食1人份食材很難準備，與室友相約單次就可把菜用完，共食壓低價格。

吃素的沈姓學生說，宿舍能開伙，對素食、吃健身水煮餐的人很方便，外食素食店選擇少、又過油膩，自煮共食省錢不少。

東海大學有部分宿舍設有小廚房，有簡單的烹煮設備；張姓學生說，校區寬廣，有時懶得出門，同學會買速食包、料理包微波或簡單烹煮，廚房使用率頗高。

但學生對於打造學生廚房一喜一憂。愛乾淨的學生說，很怕管理髒亂，會製造垃圾、浪費水電，需要觀察。興大校方表示，地下室派有專門的工讀生做管理員，使用廚房需登記，使用者負責清潔，電器部分需插儲值卡才會通電，日後視學生使用情況再調整。

新聞連結：<https://udn.com/news/story/11322/3406324>



(index.html)

[即時新聞](https://news.pts.org.tw/dailynews.php) (https://news.pts.org.tw/dailynews.php)

[新聞分類](https://news.pts.org.tw/categories) (https://news.pts.org.tw/categories) [深度報導](https://news.pts.org.tw/curations) (https://news.pts.org.tw/curations)

大學宿舍增設廚房 興大創舉受歡迎

大學宿舍增設廚房 興大創舉受歡迎 20181127 公視中晝新聞



2018年11月27日

呂培苓 許中熹 綜合報導



(#facebook) (#youtube) (#instagram)

大學宿舍設廚房，您贊成嗎？中興大學這學期設立了全台灣第一個本地生宿舍廚房，頗受歡迎。而高雄的中山大學，也有學生希望宿舍有廚房，他們說若可以自己煮，可以吃得更健康。

媽媽看到兒子上菜場買菜，自己下廚煮飯，是欣慰，還是捨不得呢？全台灣第一，中興大學在學生宿舍，弄了全套的廚房。在中山大學，他們也要校園自煮。

中山大學社會系學生 涂菀庭和她的同學修了食農教育課程之後，開始思考，食物是從哪裡來的？食物與身體健康，食物與環境的關係，但是，當他們不想再外食的時候，卻也只能繼續外食。

涂菀庭說：「這個空間大家也只是拿來就是泡個泡麵，或是說他們就是蒸個饅頭，或是買一些微波食品回來加熱而已，對他們來講造成很大的麻煩，所以他們其實很多都傾向就是外食為主。」

學校聽到了學生的聲音，不過還是有一些考量。那麼中興大學這個九月份開學，才剛剛啟動的校園廚房，是怎麼管理的呢？

中興大學機械所學生 張宏銘說：「我們要登記過才能使用，我們主要是實名制，然後讓大家知道誰在用這個廚房，這張卡就是房間那種冷氣的卡片，就是很多大學其實冷氣都是用插卡制的。插卡的好處就是像這樣子，進去它會有計價，你可以很明白的知道你花了多少錢，同時這有一個好處就是你不可能會忘記這張卡，因為我需要吹冷氣，我需要用這個用那個的時候都會用到這張卡，我們一定會記得帶走，也不至於讓電器在這邊白白耗電、白白空燒，這是我們另類去制約讓大家不要浪費能源的方法。」

校園廚房能夠給學生更多的食物選擇權，不過台灣的大學要普設廚房，還得克服宿舍空間以及電壓承載的問題。

新聞連結：<https://news.pts.org.tw/article/414309>