

“舌尖上的校园地图”带你吃个遍

文/羊城晚报记者 秦小杰 实习生 易梦然 图/学校提供

广州市第二中学 “酒楼”名号不是白来的

食堂历来闻名于广州高中学校，以好吃和花样多著称，二中食堂有着“酒楼”的名号，这个名号不是白来的。小火锅、笼仔饭、凤爪、虾饺、排骨……广式点心和家常菜都有。关键是价格亲民，几块到十几块就能吃得很好，对学生来说非常实惠。



别号“酒楼”的二中食堂



广州市铁一中学食堂就餐环境

广州市铁一中学 “铁一鸡腿”经典永流传

食堂用行动为学生打造了一支“护胃”队，构筑校园温馨餐饮场景。每日凌晨4:30，工作人员即开启食材查验、清洗备餐等流程，以严格标准守护食品安全。课间餐供应鸡腿、蛋糕、薯饼等多样餐品，成为学子课间活力补给；正餐时段，厨房内“老火靓汤”咕嘟作响，厨师精准分装米饭菜肴，随窗口暖光传递关怀。“铁一鸡腿”是广铁一中师生、校友口中流传的“绝世美味”：皮香肉滑、卤水入味、分量十足，甚至有老师以鸡腿作为激励手段，奖励考试中取得前几名的学生。

广东
华侨中学三
餐供应丰富
菜品



清华附
中湾区学校就
餐环境优雅



广东华侨中学 招牌酸菜鱼曾获大奖

食堂以“安全、多元、温馨”为特色，构筑侨中人眷恋的“舌尖记忆”。三餐供应丰富菜品，早餐中西搭配，午晚餐涵盖多样蔬菜与特色菜，其中酸菜鱼曾获“2019年广州亚洲美食节最受欢迎校园美食奖”，成为招牌亮点。

清华附中湾区学校 粤、湘、鲁等多菜系风味 每日更新

食堂两层空间可同时容纳1500名师生用餐，2021年获评“餐饮食品安全量化A级单位”并持续至今。食堂以学生设计的书画作品打造文化风景线，搭配绿植与多元功能区，营造兼具艺术氛围与自然气息的就餐环境。

食堂配备7名高级食品安全管理员与1名营养师，餐品涵盖239种中西式面点、208种荤菜及酸菜鱼、芝士焗饭等特色菜，兼顾粤、湘、鲁等多菜系风味，每日更新不重样。服务上，智能刷卡机、余额查询机提升便捷性，入口“洗手消毒区”强化卫生保障。学校坚持领导陪餐制度，每周开展学生面对面交流，定期举办饮食文化主题活动，让食堂成为安全、营养与文化体验兼具的校园生活空间。

广州市第三中学 培根饭团、烤牛排…… 难忘的美好“食”光

第一饭堂与第二饭堂升级改造后，为学生提供丰富健康的餐饮服务。第一饭堂菜品丰富，颜值与味道兼具，灯光座椅、青翠绿植，充满现代感与温馨氛围，特色菜如香糯营养、齿颊留香培根饭团，另有多样风味佳肴供选择。第二饭堂菜品中西搭配多元，特色美食包括浓香滑嫩的炸鸡排、口感劲道的烤牛排、酥软甜美的小肉排，搭配香脆薯条、薯饼、烤鱼排等，中西式餐品兼具颜值与美味，备受师生喜爱。饭堂还通过合理分流、志愿者指引等保障就餐秩序，校长老师亲临现场倾听意见，尽显人文关怀。第三中学食堂以丰富菜品与用心服务，为师生打造美好“食”光。



广州市第三中学中西式餐品兼具颜值与美味，备受师生喜爱

广州市第五中学 锡纸焗圆蹄饭 斩获“最佳人气奖”

食堂的特色菜品中，锡纸焗圆蹄饭尤为亮眼：其灵感源于煲仔饭与隆江猪脚饭，以锡纸替代瓦煲更便于学生取用，圆蹄经焗制后肉质酥软入味，搭配米饭香气四溢。该菜品在2024年“寻味校园”活动中斩获“十大校园食堂招牌菜”及“最佳人气奖”，成为师生心头好。此外，食堂还供应各种中西式美食，兼顾营养与口味多样性，定期通过意见征集优化菜单，为师生打造安心又美味的用餐体验。

广州市南武中学 菜品多样一周不重样

食堂为“广东省文明用餐示范餐厅”“食品安全A级食堂”，环境整洁，服务周到，供餐种类丰富，“一周不重样”。学校特色菜品多样：早餐有蒸包、点心、粗粮、炒粉面等多元化搭配；特色套餐包括葱油鸡烧肉双拼、菇炒牛肉、酱香鸭等，健康优质、色香味俱全；招牌酸菜鱼以鲜鱼骨熬制酸汤，加入嫩滑鱼肉，酸辣可口；甜品有香芋西米、绿豆海带、雪耳木瓜等，甜甜蜜蜜。

广州市培英中学 蒸鸡和靓汤， 都是“家的味道”

食堂获评“食品安全A级”，环境整洁，每日播放新闻时事，兼具烟火气与人文氛围。特色菜品丰富多元：早餐琳琅满目；午餐供应红枣蒸鸡、姜葱鸡、虫草花蒸鸡等富含营养的家常菜，搭配食堂二楼的酸笋牛腩粉面及暖心炖盅汤品；招牌烤鸡饭视觉与味觉俱佳，鲜嫩鸡肉配浓稠酱汁，深受喜爱。饭后提供水果，注重营养均衡。食堂以“家的味道”为核心理念，从食材到烹饪尽显关怀，伴师生度过温暖校园时光。



广州市培英中学食堂以“家的味道”为核心理念

广州市花都区秀全中学 特色套餐让人流口水

食堂秉持“安全第一、质量至上”理念，特色菜品丰富多元：早餐有皮蛋瘦肉粥、叉烧包、蛋挞等十余种选择；正餐主菜涵盖辣子鸡、沙姜焗鸡腿、水煮肉片等，副菜搭配多样，汤品有冬瓜薏米龙骨汤、虫草花老鸡汤等；特色套餐包括可乐鸡翅套餐、泡椒鸭血套餐、毛氏红烧肉套餐、香辣虾套餐等，另供应椰子炖乌鸡、雪梨苹果炖龙骨等炖汤及红烧排骨面、豌杂面等面食，营养搭配均衡，助力师生元气满满。

广东仲元中学 早午晚餐均供应粉面餐

饭堂位于学校后门新宿舍楼下，环境明亮宽敞，人气火爆。餐品极具特色：早午晚餐均供应粉面餐，汤汁清淡不寡味，搭配鱼蛋、云吞等配菜，阿姨还会多盛一勺鸡肉；经济餐中豉油鸡饭最受欢迎，酱汁绝佳，青菜新鲜，每日限量供应；“土豪餐”含两块牛肉，鸡腿是热门之选。



广东仲元中学食堂备受师生喜欢

广州市黄埔区玉岩中学 学生饭堂竟然有旋转小火锅

食堂以学生需求为导向打造校园美食新地标。“百味园”“知味园”聚焦多元餐饮体验，为学生提供全面到位的餐饮服务：旋转小火锅推出“一人一锅+食材自选”模式，打造“玉岩海菜捞”特色；烘焙档口匠心呈现芋泥包、牛角包，甜蜜滋味与酥脆口感兼具；自助餐区畅享自助美味，川湘风味窗口汇聚麻辣烫、串串香、口水鸡等热辣选择，粤式窗口供应滋补炖汤、经典肠粉，西北风味档口带来羊肉串、兰州拉面及“比脸大”烤包子，满足不同味蕾偏好。食堂同步优化就餐场景：设立“食物研习社”开展美食文化体验，划分私密单座与社交餐区适配多元社交需求，引入自助洗碗机提升用餐效率。

结语

每一家食堂都在用烟火气编织着独特的校园记忆，这里不仅是填饱肚子的“能量站”，更是青春故事的“发生地”。广州高中食堂始终在用一餐一饭诉说着同一个答案：最好的教育，从来不止于课本——它藏在冬至包饺子面粉里，落在校长陪餐时的笑脸中，更融化在毕业多年后仍会想起的“那口味道”里。下次路过这些校园时，不妨放慢脚步，说不定能隔着围墙，闻到属于青春的“人间烟火”。



广州市工贸技师学院
Guangzhou Industry & Trade Technician College

国家重点 公办

世界技能大赛中国集训基地

国家职教改革发展建设示范校

国家高技能人才培训示范基地

全国一流技师学院创建院校

全国技工院校师资研修中心

广东省高水平技师学院

国家技能人才培养突出贡献奖

黄炎培职业教育奖“优秀学校奖”

全国教育系统先进集体

第47届世界技能大赛
CAD机械设计项目金牌
黄育森

第47届世界技能大赛
网络系统管理项目优胜奖
莫天



第47届世界技能大赛
自主移动机器人项目金牌
方灿豪

第47届世界技能大赛
移动应用开发项目金牌
马贵朋

第47届世界技能大赛
制冷与空调项目金牌
阮康

招生对象与培养层次

招生对象：高中、中专、中技毕业生

培养层次：四年制预备技师 / 三年制高级工

报考代码：(省) 9800008 (市) 00402

广州市工贸技师学院在
2024年世界技能大赛夺得

4金1优胜

<http://www.gzittc.edu.cn>

报名地址：广州市增城区朱村街科教大道86号
TEL：020-39720080



新生报名入口



学院公众号



学院VR全景