

109年 食農教育推廣計畫

雲林縣 斗南鎮農會

創新型

計畫簡介及亮點

規劃「斗南食物日之我的餐盤」營養午餐活動，讓在地所有學生都可以食用在地當季食材外，拍攝「斗南食物日食農影片」讓學員可以在午餐進行觀看，了解當日營養午餐食材的來源，希望「斗南15食物日」運動，能深入學生的生活與認知，成為每個人生活的實踐，注重個人健康飲食，支持國產農產品，實踐每個月的「食物日」，吃在地、吃當季、吃原型、共享食物、不浪費之美好價值



計畫聯絡人/職稱：楊雅惠/食農指導員

109年 食農教育推廣計畫

雲林縣斗南鎮農會

創新型

--斗南食物日培訓營--

主題農產品

絲瓜
烏殼綠竹筍
台灣牛
越光米

學習者

學校老師
午餐秘書

概念面項

農業生產與環境
飲食健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

在地農業生產與特色
認識食物
生命發展階段與營養
在地飲食特色

教學理念

斗南食物日教師培訓營將斗南食物日產出之食譜、給食手冊及食農影片進行教師培訓

教學目標

讓老師可以運用教材使用在斗南食物日活動上

教學大綱

教學時間	教學內容
_60_分鐘	主題1：斗南食物日認識食材 內容：共規劃4個月主題作物(9月烏殼綠竹筍、10月絲瓜、11月台灣牛、12月越光米)，以給食手冊進行講解。
_60_分鐘	主題2：斗南食物日食譜設計理念 內容：以每月主題食譜進行食材料理及食譜設計解說
_60_分鐘	主題3：斗南食物日食材營養 內容：以每月主題食譜進行食材營養解說



計畫聯絡人/職稱：楊雅惠/食農指導員

109年 食農教育推廣計畫

雲林縣斗南鎮農會

創新型

--給食手冊--

教材形式

絲瓜、烏殼綠竹筍、台灣牛、越光米，四大主題作物的電子給食手冊

學習者

學校老師
午餐秘書

規格篇幅

A4

建議教學時間

1小時

使用說明

老師透過斗南食物日教師培訓營由農會指導人員解說教材內容相關知識，老師會後自行規畫課程時間運用教材對學生授課教學，讓學童事前了解斗南食物日當天營養午餐的食材來源，及在地文化風土。

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：楊雅惠/食農指導員

109年 食農教育推廣計畫

雲林縣斗南鎮農會

創新型

--食農影片--

教材形式

絲瓜、烏殼綠竹筍、
台灣牛、越光米、
四大主題作物的電
子食農影片

學習者

全校師生

規格篇幅

10-20分鐘/片

建議教學 時間

20分鐘

使用說明

透過斗南食物日教師
培訓營由農會指導人
員解說教材內容相關
知識，老師在斗南食
物日營養午餐時段放
映「斗南食物日食農
影片」讓學員可以在
午餐進行觀看，了解
當日營養午餐食材的
來源

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：楊雅惠/食農指導員