

核定本

屏東縣政府  
食農教育推動計畫  
(112-116年)

中華民國 113 年 1 月

# 目 錄

壹、 計畫緣起 .....	1
第一節 國際倡議：食農教育的趨勢與挑戰 .....	1
第二節 從農食到食·農鏈結：當前食農教育推動的多元視角 .....	2
貳、 屏東縣食農教育相關推展現況檢視 .....	4
第一節 農業生產與環境 .....	5
第二節 飲食健康與消費 .....	7
第三節 飲食生活與文化 .....	11
第四節 跨域整合推展食農教育 .....	13
參、 屏東縣食農教育發展願景與政策目標 .....	18
第一節 發展願景及目標 .....	18
第二節 推動關鍵指標 .....	20
第三節 經費需求 .....	22
第四節 考核機制 .....	22
附表：食農教育推動計畫分工表 .....	23
主軸目標一：整合資源，建構食農教育推動體系 .....	23
主軸目標二：推動在地農產品消費、發展永續農業 .....	24
主軸目標三：培養均衡飲食觀念，減少食物浪費 .....	25
主軸目標四：普及並深化食農教育推廣 .....	26
參考資料 .....	27

# 壹、計畫緣起

## 第一節 國際倡議：食農教育的趨勢與挑戰

聯合國 2015 年制定永續發展目標 (Sustainable Development Goals, SDGs)，訴求經濟、環境、社會等三方均衡發展。其中與食農教育直接相關的兩個指標「目標 2：零飢餓—確保糧食安全，消除飢餓，促進永續農業 (End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture)」、「目標 4：優質教育—確保包容與公平的優質教育，讓全民終身享有學習機會 (Ensure inclusive and equitable quality education and promote lifelong learning opportunities for all)」，明確指出「農食」與「教育」是各國政策發展規劃的重要路徑。SDGs，「目標 12：負責任消費和生產—確保永續的消費與生產模式 (Ensure sustainable consumption and production patterns)」項下 12.3「將零售與消費者階層上的全球糧食浪費減少一半，並減少生產與供應鏈上的糧食損失，包括採收後損失」的思考，也為我國當前食農教育整體推動的內涵，指示了系統性的方向。

近年全球暖化致使氣候變遷，造成經濟、環境、社會的損害。聯合國自 2015 年通過《巴黎氣候協定 (Paris Agreement)》，成立專門委員會 (Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC)，並於 2018 年建議訂定攝氏 1.5 度目標，碳排放於 2030 年必須減少 50%，最後達到 2050 年零碳排的目標。2021 年最新通過之《格拉斯哥氣候協定 (Glasgow Climate Pact)》與同年 4 月美國拜登政府召開之線上 2021 氣候領袖峰會 (The 2021 Leaders' Summit on Climate)，減碳政策已然成為各國領袖無法忽視的環境保護與產業永續發展責任，並且不止步於石化產業、製造業或服務金融業，農漁業生產作為全球暖化與氣候變遷首當其衝的部門，農業部門對減碳的貢獻規劃亦逐漸受到重視。

面對氣候變遷的挑戰，我國 2022 年在蔡英文總統的宣示下，訂定了 2050 年實現淨零的國家目標。食農教育的推動致力於促進與落實地產地

消，縮短生產到消費的距離，亦是落實實現淨零碳排生活轉型的重要策略。因此，我國當前對食農教育的系統性框架規劃，於政策內涵上理當有助於減少農食供應鏈的碳足跡，透過供應鏈中相關利害關係人/行動者的共同參與，更將彰示國內各領域對農業減碳的自主承諾。

## 第二節 從農食到食·農鏈結：當前食農教育推動的多元視角

飲食與農業生產密不可分，農食 (agri-food) 之整體價值鏈橫跨自然環境、生產、人力、社會等多元面向，也彰顯出鏈結飲食與農業之食農教育推動工作，是跨領域、跨學門的實踐歷程。農業永續、糧食安全、農產品價格平穩與全民生活及飲食息息相關，農業發展擔負提供糧食、穩定國家安全之責任；然而面對全球貿易自由化、氣候變遷乃至於 COVID-19 疫情的衝擊，導致糧食供應不穩定及價格劇烈波動，如何提升國人對農業及糧食生產系統之知識與對農業重大議題之了解，進而提高糧食自給率、穩定供應安全糧食並減少糧食浪費，是刻不容緩的課題。

第 6 次全國農業會議 (民國 107 年 9 月 7 日至 8 日)「安全—健全農產品安全體系，促進優質農業生產與消費」軸向中，與食農教育相關之議題與收斂之結論觀之，學校場域、消費場域、全民生活場域是當前發展系統性食農教育體系及推動全民食農教育運動之切入關鍵，如何將前述農食產業價值鏈的精神，透過重塑、理解「食物」的價值與角色，以多元場域的食農教育推動，讓農業永續、糧食安全等攸關食農素養之概念深入全民生活，讓每個人的生活實踐，如：注重個人健康飲食、支持國產農產品、珍惜食物等，能成為促進在地經濟及農業發展之動力，這有賴產官學民領域間之跨域合作共同促成。

為推動全民食農教育，強化飲食、環境與農業之連結，以增進國民健康，傳承與發揚飲食及農業文化，促進農漁村、農業及環境之永續發展，健全國家食農教育體系及人才培育，行政院農業部遂制定《食農教育法》，並於 111 年 5 月 4 日經總統令公布施行；依據《食農教育法》，食農教育係指「運用教育方法，培育國民了解國民基本農業生產、農產

加工、友善環境、友善生產育養及畜牧、動物福利、食物選擇、餐飲製備知能及實踐、剩食處理，增進飲食、環境與農業連結，促使國民重視自身健康與農漁村、農業及環境之永續發展，並採取行動之教育過程」。

第四條明定推動方針以「支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、地產地消永續農業」等六大目標為主軸。為落實食農教育之推展，本府並依該條第二項規定「主管機關應依前項推動方針訂定食農教育推動計畫」，配合行政院農業部推動計畫規劃「屏東縣食農教育推動計畫」，建立跨局處資源整合機制，以期強化與協同本縣相關食農教育資源及推動策略，以發揮整體效能。

考量屏東縣縣政發展方向與地方需求，依前條第一項所定推動方針訂定具體執行指標，並每五年檢討食農教育推動計畫之執行成果。

## 貳、屏東縣食農教育相關推展現況檢視

食農教育是結合「食農」、「食安」、「食育」三種的飲食教育型態，教導消費者從產地到餐桌的生產、運輸、配送、消費到餐桌的完整過程，其包含三面六項「農業生產與環境-與環境共好」、「飲食健康與消費-自發實行健康飲食生活」、「飲食生活與文化-人際互動與傳承」等推動層面。期望增進大眾對於在地農業、農產品及食品產製儲銷過程循環的理解及關心；並以終身學習及全民食農教育之理念，增進推廣對象理解均衡飲食生活之重要性，同時以消費行動支持國產農產品，促進地產地消；以及協助地方或各族群特色飲食生活文化之紀錄、保存及傳承等。透過推動食農教育可讓國民瞭解在地農業發展與日常飲食生活的關聯性與必要性，並增進國民對於農業的認同與重視。

屏東縣政府長期以食農教育的三面六項概念為食農施政架構，施行眾多食農相關政策及計畫，期望透過公部門資源的投入，達成培養屏東縣民食農素養的目標。於 108 年起配合農業部推動「食農教育」政策，農業處辦理食農教育工作坊培訓推廣人員；輔導建置食農教育示範場域，結合農事體驗與飲食教育，落實產地到餐桌概念；編撰屏東縣食農教育地圖與食譜，認識屏東各鄉鎮在地食材，增強民眾地產地消及健康飲食概念。教育處於 108-111 年間以四年花果天堂友善食農新教育推動計畫，成立食農教育推動小組、建構本縣食農教育網站平台、辦理師資培訓、教材研發、教案徵選、食農教育相關競賽、各校食農教育成果展活動、交流與參訪等各項子計畫執行，落實推動學校食農教育。食農教育的重要性除本府各局處推動外，學校、社區組織、農會、農業生產者團體、非營利組織等，更以各自多元的方式推動全民食農教育。

過去以來，屏東縣政府持續進行食農教育相關推廣，如：辦理大型產業推廣活動，屏東熱帶農業博覽會、屏東黑鮪魚文化觀光季、屏東可可·台灣巧克力節及屏東咖啡節等活動，行銷屏東特色農產業外，結合食農教育體驗活動，並導入屏東在地農業、漁村、客家及原民等文化特色，支持認同在地產業並促進屏東農業永續發展，傳承屏東特色飲食文化；為推動學

校午餐採用國產三章一 Q 生鮮食材，由教育處及農業處等共同推動學校午餐優先選用在地生產之可溯源食材政策，鼓勵選用有機、產銷履歷、臺灣優良農產品 CAS 等標章或具有溯源農產品追溯條碼 (QRCode)(簡稱「三章一 Q」)之生鮮食材，強化學校午餐食材安全性，增進學童環境保護意識、感受在地飲食文化，培養在地低碳飲食習慣，開展食農教育與生活教育。

本府食農教育推動計畫即透過食農教育三面六項的概念為架構，初步說明近年屏東縣政府各局處投入的政策及計畫施行成果，以達到現況檢視目的。

## 第一節 農業生產與環境

### (一) 辦理屏東熱帶農業博覽會，建置「屏東農業物產館」

屏東縣為農業大縣，位於台灣最南端，擁有豐富多樣的農產業資源，並具備得天獨厚地理環境，充足日光、肥沃土壤，充沛雨量，四季皆盛產各種農特產品。在農業發展上，因緯度上優勢，讓全縣從最北端的高樹鄉到最南端的恆春鎮，都非常適合熱帶水果栽種，多種水果如蓮霧、香蕉、木瓜、鳳梨、檸檬產量更居全國之冠；水果由於甜度高，口感及品質佳，除在國內深受消費者歡迎外，更拓展到國外市場，深獲消費者歡迎。三面環海的屏東，締造了屏東縣漁業捕撈及優質的水產養殖文化；水產養殖以午仔魚、石斑、泰國蝦、甲魚、觀賞魚等魚種為養殖大宗。自然資源豐富的屏東，亦為適合豬、牛、雞、鴨生長的好地方，造就發達畜牧產業。本府亦積極投入休閒農業發展，多年來已具成效，截至 112 年 6 月，已輔導 3 個休閒農業區經公告劃設及 47 家取得許可登記證之休閒農場。

為推廣屏東在地農特產業，遂每年於過年前至 228 連假期間，辦理大型熱帶農業博覽會活動，年年吸引逾百萬遊客參觀，結合彩繪稻田，並利用屏東農業優勢以多元農作形塑大型地景藝術，將屏東農、林、漁、畜、動保、休閒、客家、原民及農村社區等農業產業及文化特色精華多元呈現；於活動期間辦理多種趣味食農教育及採果樂體驗

活動，透過讓遊客實際採收園區內種植之農作物重視食物與農業之連結，並支持認同屏東在地農業，以達推廣食農教育及安全飲食之概念。

為行銷屏東縣的在地農特產品，規劃於屏東交流道旁打造屬於屏東的道之驛「屏東農業物產館」，並於 111 年 8 月正式啟用，除提供南來北往的遊客休憩空間，更結合屏東好物農特產販售、道農市集、展覽空間、彩稻田觀賞平台及農業大學培訓中心，並營造周邊景觀及裝置藝術，營造出具屏東在地特色之物產展銷中心，讓遊客可採購屏東優質農特產品，作為屏東農業的最佳行銷平台，達到地產地消之目的，打造屬於屏東的道之驛。

## (二) 擴大推行有機及友善農業，成立公設有機集團栽培區

本府配合農業部推動有機及友善農業政策，輔導本縣農友申請有機驗證或鼓勵友善環境耕作，以期降低對環境之衝擊；截至民國 111 年底，屏東縣通過有機驗證數為 248 人，有機耕種面積約 1,194 公頃；通過友善環境耕作為 52 人，友善環境耕種面積達 383 公頃。

另為推動本縣有機農業發展，鼓勵農民採取集團或大規模經營方式進行有機栽培，由本府承租台糖土地，成立公設有機集團栽培區，讓農民進駐集中生產，減少有機生產所需隔離綠帶土地浪費及降低鄰田污染發生機率；目前本府於九如鄉成立「公設海豐有機集團栽培區」，面積約 12.6 公頃，自 100 年 7 月正式投入生產以來，已成為縣內國、中小學營養午餐有機蔬菜供應中心，以照顧學童健康，目前已有 13 位農民進駐從事有機生產；另於萬巒鄉成立「新赤公設有機農業集團栽培區」，面積約 22.9 公頃，自 107 年起以生產保健作物為主，並設有 2 棟集貨場供進駐單位使用，目前有 5 間進駐單位進駐，為持續推動本縣有機農業發展，自 112 年 7 月起將正式向台糖承租與本區毗鄰土地合計約擴大 40 公頃。

## (三) 建置本縣食農教育示範場域

為讓國人能夠從認識自己的食物開始，深化飲食與農業生產的連



結，並且透過飲食消費習慣的塑造，建立地產地消的永續農業型態，因此食農教育所對應之農業面向，亦應囊括農林漁牧等產品。本縣為農業大縣，在各項農林漁牧產品中，皆在國內具有一定產能，本府自108年起輔導本縣休閒農場建置為食農教育示範場域，包含鴻旗有機休閒農場、銘泉生態休閒農場、蘭欣辣汗花果休閒農場、天使花園休閒農場及阿信巧克力休閒農場等5處由本府輔導建置。

透過食農教育工作坊辦理及食農教育示範場域之建置，協助休閒農場檢視菜單調整規劃、製作導覽說明及相關宣導文宣介紹本地農業食材，落實產地到餐桌概念，並結合農事體驗與飲食教育，透過學習、參與、互動，關心食物來源、生產方式、農村與環境等農業教育。藉由輔導休閒農場場域成為食農教育之推廣平台，提供予學校教學及遊客體驗之多元場域，讓全民皆可參與推動食農教育。

## 第二節 飲食健康與消費

### (一) 推展屏東縣花果天堂友善食農教育計畫

食農教育法於111年5月奉總統令公告施行，本府教育處於108-111年間以四年花果天堂友善食農新教育推動計畫的基礎下，再規劃112-114三年屏東縣花果天堂友善食農教育計畫，112-114年計畫綜合本國情況及教育部12年國民教育新課綱進行整合，以食農素養為基礎，提出食農教育概念架構及學習內容，包括「農業生產與環境」、「飲食健康與消費」、「飲食生活與文化」三個面向，對應「農業生產與安全」、「農業與環境」、「飲食與健康」、「飲食消費與生活型態」、「飲食文化」、「飲食習慣」六項主題及相關學習內容，並透過「體驗學習」之教學策略，以期經由「實踐」提升學習者的學習興趣，並落實與日常飲食生活中。

目前規劃各項子計畫，包含食農教育的推動，從學校基礎教育做起，有效認識各類低碳飲食與均衡飲食之正確認知；運作師資之培訓，提升校園師資之食農教育專業知能，增進校園辦理食農教育執行能力；

教材推廣與研發，持續多元發展屏東縣在地食農教育教材，推動各校在地化教學課程設計及實施；食農教育競賽辦理，透過學校食農教育體驗活動及藝文競賽辦理，增進學生、教師與家長參與，強化親師生食農教育知能；友善蔬果耕種，鼓勵師生進行友善蔬果耕種，奠定食農教育扎根基礎；食農教育特色成果展，透過學校食農教育特色活動，辦理實體策展宣導，與外部團體共同合作有效行銷本縣在地農特產品，創造校園結合在地農業與農村之永續共榮發展；食農教育多媒體呈現及建構本縣食農教育網站平台，整合全縣中小學校園推動食農教育特色成果，結合多媒體行銷方式，多元展現本縣學校食農教育發展特色及推廣成效。

## (二) 推動學校午餐採用國產溯源食材

本府配合農業部政策推動學校午餐採用國產可溯源食材，並於 110 年訂定「屏東縣政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費實施計畫」，因應民國 111 年 4 月立法院三讀通過《食農教育法》，同年 5 月起，學校午餐所採用之國產可溯源食材補助提高，一般地區學校(含非山非市學校)每人每餐補助由新臺幣 6 元提高至 10 元，偏遠地區學校每人每餐補助由新臺幣 10 元提高至 14 元，除學生外，一併用餐的教職員工也納入補助，並增加每月附餐至少供應 1 次具驗證之豆漿、每月主菜至少供應 1 次具驗證之生鮮水產品，以提供學生優質蛋白質及安全國產食材；屏東縣 111 年學校午餐採用國產可溯源食材比率達 97.80%，高於全國 96.17%。

另訂有「屏東縣立各級學校辦理學校午餐工作要點」，禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，學校午餐每週應至少一次有機蔬菜、每週至少一至二次水果及每月至少一次乳製品供應，每週水果供應次數，學校可於每週供應次數範圍內調整供應次數，並得改換成每月供應乳製品或豆漿一次，照顧學生飲食均衡及健康營養；另為響應行政院推行「學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案實施計畫」，本府 111 年啟動公立國中小學「班班吃石斑」專案，由教育處與海洋及漁

業事業管理所合作，盤點轄內各公立國中小資源，協調石斑魚供貨廠商量能，讓學童吃滿 4 次石斑魚，支持屏東養殖石斑魚產業，更讓屏東縣學童吃到在地優質魚產品。

### (三) 「三章一 Q」國產生鮮食材安全供應，推動屏東在地標章

為鼓勵校園午餐優先採購國產優質農產品，民國 106 年 9 月全臺正式上路學校午餐採用「四章一 Q」（臺灣優良農產品標章(CAS)、臺灣有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、吉園圃安全蔬果標章）的國產生鮮食材；惟「吉園圃標章」因其設立之時代背景，缺乏法律位階規範、且難以設立罰則，在當前與時俱進趨勢下已不敷使用，因此業於民國 108 年 6 月 15 日全面退場。因應吉園圃標章的退場，前開學校午餐政策更改為「三章一 Q」係指臺灣有機農產品標章、產銷履歷農產品標章、臺灣優良農產品標章(CAS)以及溯源農產品追溯條碼 (QR Code)。

為使屏東縣國產生鮮食材穩定安全供應，本府配合農業部積極輔導本縣農民持續生產優質農、漁、畜國產可溯源食材，輔導農民導入各項驗證及溯源制度，落實安全用藥，確保供應食材安全安心。為推廣本縣安全養殖水產品，本府推動「屏東認證優質水產品」標章，經過「產銷履歷」及「在地標章」雙重認證下，針對縣內養殖水產品進行嚴格管控，強化消費者選購信心，提供本縣安心優質水產品，近幾年執行，自 108 至 111 年共計 34 戶通過驗證。

另外，本府為推廣屏東在地養豬產業，推動「屏東幸福豬」標章，建立屏東豬肉品牌，增加民眾購買豬肉信心並區隔進口豬肉產品，讓消費者能夠輕易辨別來自屏東的優質豬肉，於 108 年 5 月 1 日向經濟部智慧財產局取得「屏東幸福豬」標章註冊證；推廣迄 112 年 6 月共有 12 場養豬場及 3 場屠宰場附設分切包裝場通過「屏東幸福豬」標章認證。今(112)年本府更與台農鮮乳廠及家樂福合作推出新品牌「阿猴鮮乳」，於家樂福各門市及線上購物上市，推廣本縣優質鮮乳，也提供民眾最在地、新鮮、平價、安全的鮮乳，且穩定屏東鮮乳的供需平

衡，不僅能鼓勵在地生產及在地消費，也讓消費者買得安心。

此外，受到近年 COVID-19 疫情影響，民眾減少出門採買食材，本府因應民眾需求，推出「防疫屏安箱」線上訂購平台 (<https://www.pingtung.farmer.tw/index.asp>)，整合縣內各項優質農、漁、畜產等商品供民眾選購，讓民眾在家只要點點手指，就能品嚐到來自屏東最當季、最新鮮、最美味的蔬菜、水果、漁產及畜產等產品，同時兼顧營養及品質保證；疫情趨向常態化後，屏安箱線上訂購平台仍持續推行，並因應政策推動或農產品季節性，不定期推動限定促銷活動或企業認購專區，力挺屏東在地優質農漁畜產業。

#### (四) 促進國民營養及健康飲食

隨著經濟發展、社會結構改變、疾病型態的變化、人口老化的加速、社會安全的保障及長照服務需求的提升，行政院於 2013 年將衛政與社政組織整併成立衛生福利部，主責公共衛生醫療及社會福利。本府配合推動國民營養各項業務，透過學校、社區、職場等場域及跨部門之合作，推動提升國人營養之政策，利用多元傳播管道分眾宣傳健康飲食，推廣當令在地食材，並融入不同文化習慣。

本府為推動社區長者營養促進工作，分別於本縣屏北、中、南成立社區營養推廣中心（或分中心），並於 110 年起推廣至 33 鄉鎮市衛生所全面推動，提供社區長者完善的營養照護服務，透過發現社區長者營養問題，擬定改善策略，進行長者營養風險篩檢與評估，輔導志工或備餐人員在地食材應用及全穀雜糧食材融入健康菜單設計、均衡飲食調整、食品安全衛生等相關健康識能，提升長者之營養健康狀態；辦理社區長者團體營養教育，融入當季在地食材，增進長者對國產雜糧與全穀食物之認識；培訓種子師資，依本縣族群特性與需求規劃「未精製全穀雜糧類」、「高齡飲食質地」、「乳品類」及「我的餐盤」等衛教主題，並搭配遊戲、桌遊或烹調實作等多元方式，提升長者學習成效。

為擘劃實踐「在地安老」願景，規劃「一村里一關懷據點」以建構綿密的在地照顧網絡。本縣共有 443 村里，據點數 394 處(含 321 處社區照顧關懷據點及 73 處文化健康站)，佈建密度 88.94%，已佈建 359 村里，佈建率達 81.04%。據點提供社區 65 歲以上長輩健康促進、關懷訪視、電話問安及共餐服務，鼓勵長輩聚集一起健康動、營養吃、樂齡學，111 年度共餐服務逾 60 萬人次。長輩不需大費周章跨越鄉鎮或長途跋涉，就能獲得就近的照顧服務，促使其維持生理健康並延緩老化。

### 第三節 飲食生活與文化

#### (一) 結合本縣農村再生社區及農產業資源與文化，共同串聯推動食農教育

本府積極推動農村再生計畫，目前本縣共有 83 個農村再生社區為促使地方特色發展，透過輔導各農村再生社區結合農林漁牧產業資源與文化，運用各社區在地食材料理出一道道特色美食，以餐桌饗宴方式邀請遊客走到屏東社區體驗多元有趣遊程、品嚐在地特色美食，感受農漁村特有魅力與豐富產業文化，共同串聯推動食農教育，以落實城鄉共好、互惠共生及實踐永續發展。

本府亦配合農產品產季打造「屏東好好漫旅南方園」農業小旅行，結合農會、農業合作社、休閒農場、農村再生社區、屏東農業物產館及本縣重要觀光景點，規劃 5 條農村體驗之漫旅遊程；另整合 185 縣道周邊景點及屏東咖啡園區、屏東可可巧克力園區、休閒農場等場域推動「185 沿山旺來雙層巴士」活動，結合地景藝術規劃鳳梨彩帽活動，推動行銷農村遊程，讓民眾進一步認識屏東農特產業及農村文化。

#### (二) 多元族群及飲食文化傳承推廣

屏東是由多元的族群組成，有閩南、客家、原住民、眷村及新住民等聚落，內含 8 個客家鄉及 9 個原住民鄉，呈現多元族群共存共榮的生活風貌；本府積極發展本縣獨特多元族群特性，保留各族群語言、

文化及環境外，同時推廣具地方特色之傳統飲食文化。

## 1.原鄉聯合收穫節-原鄉農產收穫文化

「收穫拿麼多！」原住民收穫節為屏東縣原住民族年度最大盛事，每年7、8月是屏東原鄉的收穫季節，各部落從7月陸續舉辦收穫祭，一直延續到9月底，對原住民而言，收穫祭是充滿感恩與分享豐收喜悅的時刻，屏東各原鄉的豐年祭儀式各自精采豐富，但不變的是透過儀式表達對於祖靈、土地感謝的那份心意；為讓更多民眾認識原住民獨特的文化之美，並促進原住民及非原住民族群之間的交流，本府從106年開始籌辦全縣性的聯合收穫節，與民眾共享這塊土地的豐收喜悅與美好。除了歡慶豐收外，透過原鄉傳統儀式及樂舞等表演的展現，以及傳統特色美食、農特產品與文創產品的展售市集，讓民眾更能深入了解、體驗最傳統道地的原住民文化意涵，並期待透過舉辦活動讓全縣各鄉各部落族人增進彼此交流、團結凝聚，共同傳承推廣原住民文化。

## 2.客家板條文化節-客家飲食文化

「屏東板條文化節」自104年起成為屏東每年重要的客家盛典，除美食市集外，並結合小旅行推出美食帶路的旅遊體驗服務、板食DIY手作體驗等系列活動，本府致力於推廣客家常民美食及提升產業服務能量，111年邁入第8屆辦理，輔導逾100家板條店家，成功打造「板條三兄弟(客家面帕板、閩南粿仔及新住民河粉)」品牌，促進客家文化產業增值並帶動觀光旅遊。另為擴大並延續屏東板條文化節產業行銷量能，112年起轉型擴大辦理為「屏東好客米食節」，除匯集屏東米食相關產業交流外，並邀請地方社區、協會及大專院校共襄盛舉，擾動地方共同參與，提升在地認同感，如米市集、餐桌、小旅行、音樂會等系列活動，強化屏東在地美食及族群文化的連結性，將屏東客庄好物、景點像向外推廣，促進美食觀光旅遊發展，為地方產業創造增值效益。

### 3.閩庄割稻飯活動-閩南農產收穫文化

「割稻飯活動」為本府為推廣屏東優質稻米，提高產品競爭力，並推動食米文化，自 104 年開始辦理之米食推廣系列活動，除 110 年因疫情影響停辦一年外，每年皆以不同主題呈現；屏東為稻米重要產區，早期割稻需要較多人手，因而發展出飯湯文化，各個地方運用食材亦不盡相同，迄今飯湯仍是具有代表性的屏東庶民美食。111 年度透過辦理割稻飯饗宴活動來歡慶豐收，活動除欣賞金黃色彩繪稻田外，更搭配創意飯湯料理競賽、割稻體驗、飯湯品嚐饗宴、米食 DIY 體驗及展售市集等活動，讓民眾親近土地實際感受農民之辛勞及體會豐收之樂趣，品味屏東獨特飯湯飲食文化，並讓親子遊客動手做、做中學，實踐從產地到餐桌之割稻饗宴，進而推廣屏東在地特色的飯湯文化及行銷在地優質農特產品。

## 第四節 跨域整合推展食農教育

依據《食農教育法》第四條明定之六大推動方針，「支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、地產地消永續農業」，食農教育推動涵蓋面項廣泛，本府各局處的分工及整合推動如下：

### (一)推動食農教育相關計畫

主辦單位：農業處、教育處

農業處與教育處於 108 年起分別推動多項計畫以強化本縣食農教育推動能量，將食農教育融入家庭、學校及社區，增加民眾對食農教育理念接受度，實踐友善健康生活。

農業處自 108 年到 111 年間推動食農教育計畫，辦理食農教育工作坊培訓人員，擴展食農教育之理念；輔導建置食農教育示範場域，結合農事體驗與飲食教育，落實產地到餐桌概念；編撰屏東縣食農教育地圖與食譜，認識屏東各鄉鎮在地食材，增強地產地消及健康飲食概念。

教育處於 108-111 年間以四年花果天堂友善食農新教育推動計畫，

成立食農教育推動小組、建構本縣食農教育網站平台、辦理師資培訓、教材研發、教案徵選、食農教育相關競賽、各校食農教育成果展活動、交流與參訪等配合各項子計畫執行，落實推動學校食農教育。

(二)推動學校午餐三章一 Q，加強查驗確保學童飲食安全

主辦單位：教育處、農業處、衛生局

本府配合中央推動學校午餐政策，鼓勵學校使用具農產品標章及國產可溯源之食材，提升學校午餐品質和食品安全信心度，並針對本縣營養午餐安全性，由教育處、農業處及衛生局三方攜手合作，採「先輔導，後稽查」原則，分三階段執行，以強化學校午餐營養衛生安全管理，落實推動學校午餐三章一 Q。

學校午餐聯合稽查專案，第 1 階段以提升學校午餐餐飲衛生管理人員知能，針對食材供應與辨識、驗收作業與衛生安全管理培訓輔導，確保學童飲食安全。第 2 及第 3 階段，分別由本府及中央部會啟動聯合訪視與稽查，就學校午餐驗收流程及紀錄、食材登錄、使用「三章一 Q」食材、管理學校及團膳作業場所衛生安全；另抽驗學校午餐生鮮食材、半成品與午餐成品，並將不合格資訊通報及公開，確保本縣學童吃道來源明確、優質安全的國產農產品，落實校園午餐食材履歷追蹤與食安問題溯源。

(三)推動食品安全會報機制 主辦單位：衛生局；協辦單位：本府各單位

本府為確保縣民飲食安全、推動食品安全政策，及解決突發重大食品安全事件，依據食品安全衛生管理法第二條之一規定，特設屏東縣政府食品安全會報；食品安全會報每 3 個月召開 1 次，跨局處協調本縣食品安全衛生管理相關措施，進行聯合稽查及取締，加強源頭管理及農漁畜產品藥物殘留之管制與追蹤，並進行風險評估及管理措施，建立食品安全衛生之預警及稽核制度，研擬食品安全重大事件因應對策，並視需要針對特定食品安全議題進行研擬規劃，共同為本縣食品及農產品安全把關。



#### (四)建置屏東農業物產館/產業園區

##### 1. 屏東農業物產館

主辦單位：農業處

屏東農業物產館位於國道三號南下鹽埔/屏東長治交流道下，交通便利，鄰近農業生物科技園區及高雄區農業改良場，且為屏東熱帶農業博覽會活動彩繪稻田的最佳觀景位置，每年皆可吸引百萬參觀人潮。

本府規劃物產館為道之驛，作為國道三號進入屏東的服務區，並於 111 年 8 月正式啟用，館內彙集屏東縣內各鄉鎮農特產品、特色伴手禮等提供展售平台，並作為屏東農業大學農業育成場域；另配合場地多元運用，進行農業推廣、道農市集、食農教育體驗、行銷活動、特色展覽及成果發表等場域，藉此推廣屏東農特產業，並達成地產地消之目的。

##### 2. 屏東可可巧克力園區

主辦單位：客家事務處

為推廣屏東可可巧克力產業永續發展，本府於屏東縣萬巒鄉建置屏東可可巧克力園區，於 110 年 2 月正式啟用，作為「屏東巧克力」品牌營銷據點，強化可可巧克力產業鏈，於園區內匯集本縣優質屏東巧克力品牌，介紹屏東巧克力優質小農好物給大眾。

園區除原本天主教會改建之教堂外，鄰近屏 185 縣道，交織客庄與原鄉的文化底蘊；規劃以產業市集、在地連結及提供生態體驗服務，多元經營管理方針搭配創意行銷活動，以六級化產業方式推動示範場域，為屏東優質客庄產業增值，帶動屏東可可巧克力產業觀光發展。

##### 3. 屏東咖啡園區

主辦單位：原住民處

為帶動屏東咖啡產業自主發展及產業經濟，本府積極扶植在地咖啡產業，為屏東咖啡創造更高的經濟價值。為推動「屏東咖啡 P-Coffee」品牌，於屏東 185 縣道旁成立屏東咖啡園區，於 110 年 2 月開幕集合來自原鄉等地的咖啡，展現出屏東咖啡的風味特色。

咖啡產業園區以三生一體的發展模式，咖啡體驗館提供烘焙及手

沖DIY體驗、多媒體教室與產業解說、咖啡技研中心具咖啡加工製程、教學、交易等多功能；咖啡展銷中心則進駐廠商販售各原鄉咖啡、特色餐飲、文創工藝品及遊程等服務。透過園區整合各鄉特色咖啡，扶植屏東咖啡農強化經營服務能量，並整合在地部落，推展導覽遊程，為屏東咖啡品牌最重要的推動基地。

#### (五)辦理多元食農教育推廣活動

##### 1. 屏東熱帶農業博覽會

主辦單位：農業處；協辦單位：本府各局處

屏東縣擁有豐富多樣的農業資源，利用過年前至228連假期間，整合本府各局處推動資源及成果辦理屏東熱帶農業博覽會；每年以不同主題之吸睛彩繪稻田，讓遊客拍照打卡之餘認識稻米成長、彩稻品種與栽種技法，結合傳統農業與現代科技，營造大型地景藝術。園區融入以花卉、蔬果、稻米、水果、雜糧等多元農作元素，形塑大型地景藝術，將屏東農、林、漁、畜、動保、休閒、客家、原民及農村社區等農業產業及文化特色精華多元呈現；活動期間各主題區更辦理多項食農教育及採果樂體驗活動，讓遊客前來遊玩同時更達到教育意義；此外，遊客除可於「屏東農業物產館」2、3樓長廊觀賞彩繪稻田外，1樓館內更販售屏東農特產品及伴手禮，達地產地消之目的！透過辦理大型熱帶農業博覽會活動，利用屏東農業優勢展示多元農產業，辦理食農採果樂體驗及活動等，重視食物與農業之連結，發展食農教育及建立宣傳機制。

##### 2. 屏東黑鮪魚文化觀光季

主辦單位：傳播暨國際事務處  
協辦單位：海洋及漁業事務管理所

黑鮪魚文化觀光季自2001年起開辦至今，是國內第一個結合產業、文創、觀光的活動，黑鮪魚季從最初行銷漁產到宣導海洋生態環保、導入地方信仰、結合在地文化等，縣府年年投入許多心力，並不

斷注入創意，豐富黑鮪魚季文化意涵，並與在地店家配合推出美食、旅遊、伴手禮優惠，帶動地方觀光產值；每年「第一鮪」報到時更是聚焦亮點，只要黑鮪魚季一到，大家就知道來東港，不只是品嚐海鮮，還可以規劃小旅行遊程、參與在地食魚教育體驗活動，或深度體驗在地文化，讓黑鮪魚季更具意義。

### 3. 屏東可可·台灣巧克力節

主辦單位：客家事務處

屏東可可巧克力為一項新興的產業，縣府自 2014 年起進行產業調查及培力計畫，不斷精進產業能量；2019 年成功爭取到 ICA 國際組織授權辦理世界巧克力大獎亞太區競賽，2020 年賽事再度落地屏東辦理，成功讓世界看到屏東，2021 年起轉型辦理「屏東可可·台灣巧克力節」行銷活動，打響「屏東巧克力」的品牌，除設置巧克力工藝品和屏東可可脈絡展外，更推出「巧可遊藝」DIY 手作體驗、「巧可市集」展售屏東巧克力及好物、「巧可之旅」探索屏東可可巧克力生態和客庄文化景點及「巧可饗宴」巧克力入菜餐點品嚐等活動，讓民眾能直接與小農面對面，品嚐每個品牌巧克力獨特風味和品牌故事，發展巧克力產業及生態體驗，帶動區域經濟發展。

### 4. 屏東咖啡節

主辦單位：原住民處

2023 屏東咖啡節系列活動舉辦屏東咖啡手沖賽、臺灣南區精品咖啡豆評鑑及臺灣菁英咖啡邀請賽等三大賽事，屏東咖啡深具產業觀光經濟價值，咖啡的消費族群龐大，地方有不同的文化及品質行銷，是兼跨區域性競爭及合作關係，本府透過活動讓咖啡專業人員及咖啡愛好者與民眾進一步接觸，將咖啡融入民眾的日常生活中，為生活增添滿滿的咖啡幸福；透過多項競賽，讓在地鄉親辛苦的成果增加能見度外，更能打響屏東咖啡知名度，也讓民眾到屏東體驗溫暖、美味及精品皆多一度的屏東咖啡，可為屏東帶來觀光熱潮。

## 參、屏東縣食農教育發展願景與政策目標

鑑於各界對於食農教育在飲食教育（含營養、家政、健康、食品等教育）、環境教育與農業教育領域之定義和實施方法各有主張，且食農教育之工作涉及範疇面廣，應統一主管機關或統合機關，建立法源基礎，深化家庭、學校、社區等不同年齡層國民對食農教育之理解，增進飲食與農業事務有效的結合。有鑑於此，為期提升全民對國產農產品的認同與支持，賦予推動食農教育之經費及法源依據，農業部爰擬訂「食農教育法」，並於民國 111 年 5 月 4 日經總統令公布施行。

本府即依循食農教育法條精神、軸向及六大推動方針等重點政策，透過跨局處資源整合與執行分工，再次連結國人與農業的關係，提升國人對農業及農產品的價值與認識，以實質行動力支持國產農產品，提升農業的社會價值，落實推動食農教育。

### 第一節 發展願景及目標

#### （一）發展願景

1. 整合本縣 11 個局處(包含農業處、教育處、城鄉發展處、文化處、社會處、衛生局、環保局、客家事務處、原住民處、行政暨研考處及傳播暨國際事務處))之資源，強化食農教育體系之協同運作，發展系統性食農教育體系，推動全民食農教育運動，從基礎扎根，促使國人提升對於屏東農產品的支持、實踐健康飲食生活。
2. 強化本縣食農教育推廣相關人員之專業知能，健全組織功能；輔導本縣合適場域安全及友善，精進食農體驗操作，提升食農教育推展效能。
3. 因應不同發展階段與型態之需求，並配合本縣地方特性，建立在地化食農教育學習管道與內容，普及學校、社區、組織等團體食農教育學習資源，俾利民眾就近參與，落實多元組織推展食農教育工作。
4. 落實多元管道食農教育之實施，透過各局處舉辦大型產業推廣活動及本縣多元場域辦理食農體驗，以達全民支持在地經濟及農業發展，

以提升國人對農業及糧食生產系統之知識與對農業重大議題之了解，減少糧食浪費，並振興農村經濟，促進農業永續發展，創新本縣農業多元價值，推廣全民食農教育。

5. 透過本縣閩南、客家、原住民、眷村及新住民等多元族群及飲食文化推廣，展現本縣多元族群共存共榮風貌，傳承特色傳統飲食文化。

## (二) 計畫目標

本計畫係整合本府 11 個局處推動食農教育體系之相關資源，共同推動全民食農教育，強化飲食、環境與農業之連結，以增進國民健康，促進農村、農業及環境之永續發展。本計畫具體提出下列四大主軸目標及行動策略(如圖 1 所示)，依序為：

### 1. 整合資源，建構食農教育推動體系

建立具跨領域、整體性特色之食農教育支持系統，逐步完善本縣食農教育推動體系。

### 2. 推動在地農產品消費、發展永續農業

落實消費者地產地消之觀念並提供友善之產銷環境，以消費帶動糧食安全的提升及成為農業永續發展之助力。

### 3. 培養均衡飲食觀念、減少食物浪費

建構全面照顧國人健康優質飲食之消費環境，及符合資源循環利用之惜食觀念與實踐機制。

### 4. 普及並深化食農教育推廣

營造符合地方特質與需求之多元食農教育場域、推動策略，滾動深化相關推廣活動。

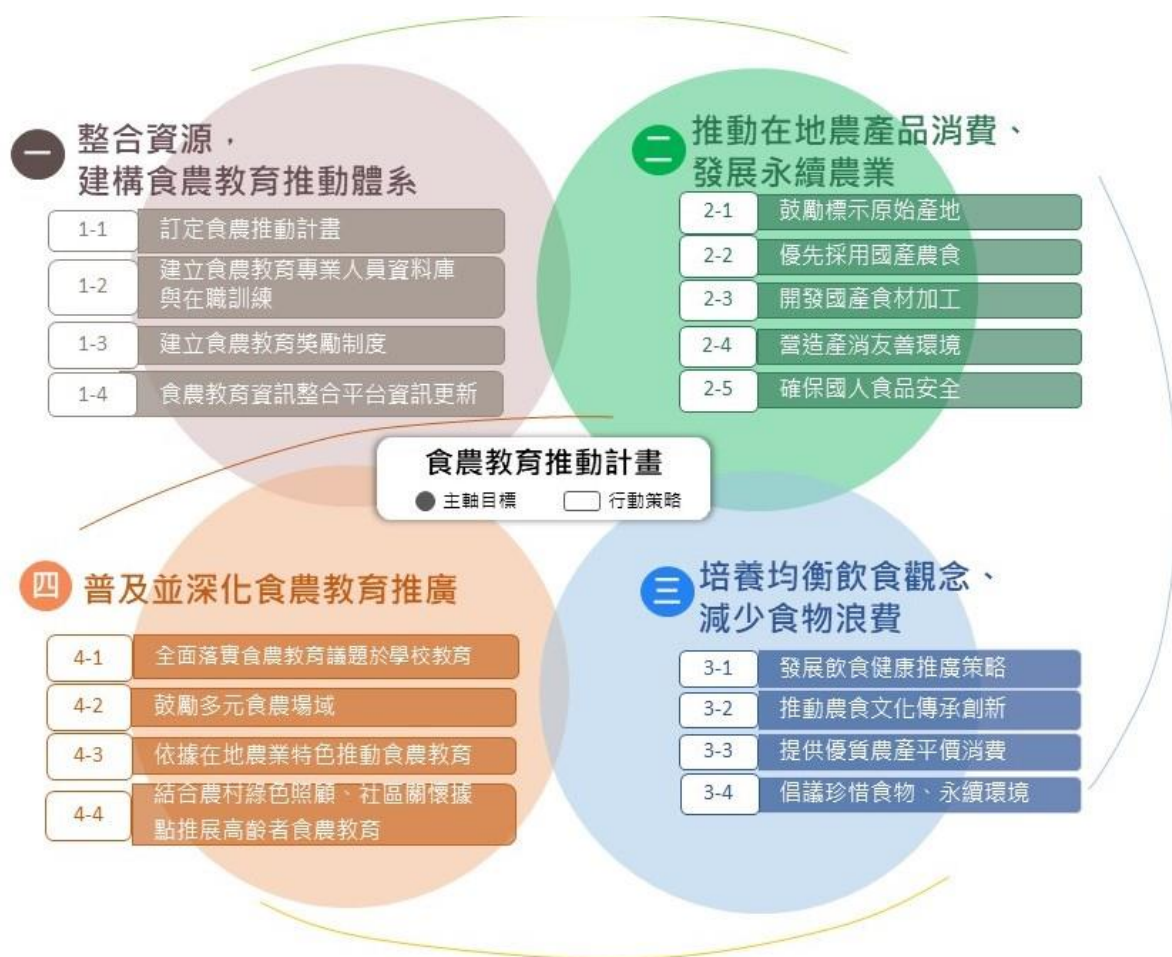


圖 1 食農教育四大主軸目標及行動策略

## 第二節 推動關鍵指標

依據主軸精神推展出各行動策略及計畫，由本府各局處權責全面推動，並擬訂關鍵指標如下，以利五年一期之滾動檢討，透過相關單位努力推動，以及全體國民共同參與實踐食農教育，期望打造永續的農業與飲食環境。

主軸目標	行動策略	關鍵指標
一、整合資源，建構食農教育推動體系	1-1 訂定食農推動計畫	組成食農教育推動會，依據地方特色，提出食農教育推動計畫
	1-2 建立食農教育專業人員資料庫與在職訓練	1. 辦理食農教育專業人員在職訓練 2. 多元教材與教案設計
	1-3 建立食農教育獎勵制度	辦理食農教育獎勵，鼓勵食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人
	1-4 食農教育資訊整合平臺資訊更新	整合食農教育教材、教案、宣導資料及相關人才資源等資訊，提供予行政院農業部食農教育資訊整合平臺

主軸目標	行動策略	關鍵指標
二、推動在地農產品消費、發展永續農業	2-1 鼓勵標示原始產地	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提升水產品溯源及標示制度戶數</li> <li>2. 提升畜牧戶肉品生產溯源追溯覆蓋率</li> <li>3. 推動有機及友善耕作面積</li> </ol>
	2-2 優先採用國產農食	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合食農教育推廣活動，行銷在地生產之農漁畜產品</li> <li>2. 推動縣立高國中小學校午餐食材採用國產可溯源食材</li> <li>3. 鼓勵政府機關(構)採用在地生產之農產品</li> <li>4. 提升政府機關(構)參用採購國產可溯源農產品品項數量</li> <li>5. 提升當地居民對在地食材認同感</li> <li>6. 提高國人與企業對於國產蔬果的採購</li> </ol>
	2-3 開發國產食材加工	鼓勵提高國產農漁畜產加工品創新研發
	2-4 營造產消友善環境	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 成立並維運行銷推廣據點</li> <li>2. 推動友善耕作面積</li> </ol>
	2-5 確保國人食品安全	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 深化食農教育</li> <li>2. 提升生物農藥使用量比例</li> <li>3. 提升畜牧場動物用藥監測合格率</li> <li>4. 提升水產品動物用藥監測合格率</li> </ol>
三、培養均衡飲食觀念、減少食物浪費	3-1 發展飲食健康推廣策略	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 行銷在地漁畜產品，推廣安心健康飲食</li> <li>2. 推動原住民族飲食文化及推廣在地食材</li> <li>3. 依據「每日飲食指南」發展健康飲食教案教材(如：全穀及未精製雜糧等)</li> <li>4. 辦理社區營養教育，建立均衡飲食消費觀念及習慣，落實健康、符合生態永續的飲食生活</li> </ol>
	3-2 推動農食文化傳承創新	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 推動飲食文化與傳承培育</li> <li>2. 推動原住民重點學校飲食文化</li> <li>3. 推動客家多元美食活動相關計畫</li> <li>4. 推廣傳承與創新飲食文化相關計畫</li> </ol>
	3-3 提供優質農產平價消費	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鼓勵農民團體參與，讓國民認識優質農特產品</li> <li>2. 輔導設立平價/惜食專區，協助國民穩定取得糧食</li> <li>3. 輔導畜牧場之產量調節</li> <li>4. 落實消費者地產地銷及食用當季當令農產品，提供友善產銷環境，以消費力帶動糧食安全的提升</li> </ol>
	3-4 倡議珍惜食物、永續環境	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 輔導連鎖品牌業者以蔬果裸賣或包裝減量</li> <li>2. 輔導餐飲業者導入食材全食物有效利用</li> <li>3. 辦理惜食料理及教案活動</li> <li>4. 輔導夜市內不免費提供一次用購物塑膠袋及內用不使用免洗餐具</li> <li>5. 廚餘回收再利用量</li> </ol>

主軸目標	行動策略	關鍵指標
四、普及並深化食農教育推廣	4-1 全面落實食農教育議題於學校教育	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 增進本縣國中小教育人員與外縣市之食農教育人員交流</li> <li>2. 推動幼兒園與各級學校之食農教育教學、課程及教材研發，落實食農教育議題於學校教育</li> <li>3. 提供各級學校教師食農教育相關研習增能活動，提升食農教育教學知能</li> </ol>
	4-2 鼓勵多元食農場域	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培力建置多元食農教育體驗場域</li> <li>2. 結合食農教育體驗場域、鼓勵多元學習及體驗活動方案</li> <li>3. 鼓勵學校運用食農教育體驗場域，進行戶外教育</li> </ol>
	4-3 依據在地農業特色推動食農教育	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依地區農業特色，鼓勵農業相關團體辦理食農教育課程及體驗活動</li> <li>2. 推廣畜禽友善飼養與動物福祉相關議題之食農教育活動</li> <li>3. 辦理多元族群飲食文化推廣</li> <li>4. 依農漁村發展特色、生態及文化資產，鼓勵社區辦理食農教育課程及體驗活動。</li> <li>5. 提升畜產品溯源及標示制度</li> <li>6. 食米文化推廣，提升國人米食消費力</li> </ol>
	4-4 結合農村綠色照顧、社區關懷據點推展高齡者食農教育	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 結合農民團體及農村資源，於綠色照顧站推展高齡者食農教育，落實全齡食農教育</li> <li>2. 結合社區照顧關懷點辦理共餐服務，促進高齡友善健康飲食、延緩老化及食農教育推廣</li> </ol>

### 第三節 經費需求

本計畫各項目所需經費依據年度預算經費支用標準編列，由各有關單位視年度狀況逐年編列年度經費預算支應。

### 第四節 考核機制

本計畫執行期程自民國 112 年至 116 年，由各主（協）辦單位依執行分工表推動辦理，並自 113 年起每半年（當年 7 月底及次年 1 月底前）提報執行情形及辦理成效送本府農業處，由本府農業處提報本縣食農教育推動會進行列管及追蹤。



## 附表：食農教育推動計畫分工表

### 主軸目標一：整合資源，建構食農教育推動體系

行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
1-1 訂定食農推動計畫	1-1-1 成立屏東縣食農教育推動會	農業處	
	1-1-2 訂定食農教育推動計畫	農業處	衛生局、環保局、教育處、文化處、城鄉發展處、原住民處、客家事務處、社會處、行政暨研考處、海洋及漁業事務管理所
1-2 建立食農教育專業人員資料庫與在職訓練	1-2-1 多元食農教育教材編撰及教案設計	農業處	教育處、衛生局
	1-2-2 建立食農教育人才網絡	農業處	
	1-2-3 促進食農教育師資培育及在職訓練	教育處、農業處	
1-3 建立食農教育獎勵機制	1-3-1 訂定相關獎勵制度，鼓勵各界推動食農教育	農業處	
	1-3-2 推動屏東縣食農教育貢獻獎，表揚推動人員及團體	農業處	衛生局、環保局、教育處、文化處、城鄉發展處、原住民處、客家事務處、社會處、行政暨研考處、海洋及漁業事務管理所
1-4 食農教育資訊整合平臺資訊更新	1-4-1 整合本縣食農教育資訊，持續更新農業部設置之食農教育資訊整合平臺，並充實多元內容	農業處	衛生局、環保局、教育處、文化處、城鄉發展處、原住民處、客家事務處、社會處、行政暨研考處、海洋及漁業事務管理所

## 主軸目標二：推動在地農產品消費、發展永續農業

行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
2-1 鼓勵標示原始產地	2-1-1 輔導漁民申請 QR Code 及產銷履歷，生產安全溯源、環境友善及品質穩定之水產品	海洋及漁業事務管理所	
	2-1-2 推廣禽肉生產追溯覆蓋率	農業處	
	2-1-3 持續推動有機及友善農業，擴大耕作面積，提升農產品安全	農業處	
2-2 優先採用國產農食	2-2-1 舉辦大型食農教育推廣活動及區域型在地農產品產銷推廣活動	農業處	海洋及漁業事務管理所
	2-2-2 推動學校午餐優先採用國產可溯源食材	教育處	農業處
	2-2-3 鼓勵政府機關(構)員工福利餐廳採用地農產品	行政暨研考處	
	2-2-4 鼓勵政府機關(構)員工團購採用地農產品	農業處	
	2-2-5 辦理社區飲食及療育工作，優先選用地農食材	城鄉發展處	
	2-2-6 推動企業團購平臺，建立農糧產品 CSR 制度，為提高國人與企業對於國產蔬果的採購與驅力	農業處	城鄉發展處
2-3 開發國產食材加工	2-3-1 輔導國產農糧加工產品之多樣性	農業處	衛生局
	2-3-2 輔導各區漁會研發調理加工水產品	海洋及漁業事務管理所	衛生局
	2-3-3 輔導國產加工畜禽產品之多樣性	農業處	衛生局
2-4 營造產消友善環境	2-4-1 定期定點辦理有機及友善農民市集，並新增及輔導農村社區農產品行銷推廣據點	農業處、城鄉發展處	
	2-4-2 保育瀕危動物棲地環境	農業處	
2-5 確保國人食品安全	2-5-1 連結食安五環，深化食農教育	農業處、衛生局	
	2-5-2 農藥風險減半及動物用藥殘留與食媒性病原監測	農業處、海洋及漁業事務管理所、動物防疫所、衛生局	

### 主軸目標三：培養均衡飲食觀念，減少食物浪費

行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
3-1 發展飲食健康推廣策略	3-1-1 推廣國產漁、畜產品，強化營養教育	農業處、海洋及漁業事務管理所	
	3-1-2 補助原住民族文化健康站，推動原住民族飲食文化及在地食材推廣	原住民處	
	3-1-3 推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食	衛生局	農業處
	3-1-4 培養民眾健康均衡飲食觀念及建立支持網絡	衛生局	
3-2 推動農食文化傳承創新	3-2-1 透過農政體系輔導在地傳統飲食文化與料理傳承	農業處	
	3-2-2 補助原住民重點學校推動原住民族飲食文化相關課程	原住民處	
	3-2-3 辦理多元的客家美食推廣活動	客家事務處	
	3-2-4 辦理飲食文化傳承或創新相關計畫或案例推廣	文化處	
3-3 提供優質農產平價消費	3-3-1 鼓勵民間單位參與，關懷國人並讓民眾認識國產農漁畜產品	農業處、海洋及漁業事務管理所	
	3-3-2 響應惜食，穩定農漁畜產品供應	農業處、海洋及漁業事務管理所	
	3-3-3 擴大國內多元行銷措施，提升國產農產品消費	農業處	
3-4 倡議珍惜食物、永續環境	3-4-1 推動食品及農產品包裝減量，減少資源使用	環保局	
	3-4-2 推動餐飲業者落實導入食材全食物有效利用措施及符合食品安全衛生管理法等相關規定	衛生局	
	3-4-3 辦理惜食料理食譜暨教案甄選活動	環保局	
	3-4-4 推動環保夜市，改善夜市消費環境	環保局	
	3-4-5 推動廚餘再利用	環保局	

## 主軸目標四：普及並深化食農教育推廣

行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
4-1 全面落實食農教育議題於學校教育	4-1-1 國產可溯源農產品結合校園餐食，推動食農教育及相關活動	教育處	農業處
	4-1-2 透過鼓勵學校及教師發展食農教育教學策略，營造校園食農教育素養學習環境	教育處	
4-2 鼓勵多元食農場域	4-2-1 農村社區、休閒農業場域及林下經濟產業場域及結合食農教育	農業處、城鄉發展處	
	4-2-2 提供多元及終身學習之食農教育環境	教育處、農業處	
4-3 依據在地農業特色推動食農教育	4-3-1 辦理食農教育推廣活動(含畜禽友善飼養與動物福祉)，鼓勵多元團體投入全民食農教育	農業處	衛生局、環保局、教育處、文化處、城鄉發展處、原住民處、客家事務處、社會處、海洋及漁業事務管理所
	4-3-2 推動原住民族部落食農教育、傳統農作及友善農業之連結	原住民處	農業處
	4-3-3 鼓勵全民參與客庄食農教育活動	客家事務處	
	4-3-4 辦理食魚教育體驗、漁村知識性、技藝性、文化性等漁業活動，培養對漁業的認識	海洋及漁業事務管理所	
	4-3-5 辦理畜牧產業行銷推廣活動	農業處	
	4-3-6 推動食米文化，辦理米食推廣活動	農業處	
4-4 結合農村綠色照顧、社區關懷據點推展高齡者食農教育	4-4-1 於綠色照顧站擴大辦理供餐，落實農村社區高齡者與弱勢家庭的食農教育	農業處、城鄉發展處、海洋及漁業事務管理所	
	4-4-2 綠色照顧站針對高齡者發展多元食農教育體驗及學習活動	農業處、城鄉發展處、海洋及漁業事務管理所	
	4-4-3 於社區照顧關懷據點推廣食農教育	社會處、衛生局	

## 參考資料

農業部(2023)，第一期食農教育推動計畫(112-116年)。

林俊男(2018)，農業推廣手冊 52-食農教育作伙來，國立屏東科技大學農業推廣委員會。

林如萍(2022)，美好生活的實踐：食農教育教學知能手冊，行政院農業部。

屏東縣政府(2023)，屏東縣花果天堂友善食農 112-114 年度三年推動計畫。

屏東縣政府(2020)，屏東縣農業現況手冊。

屏東縣政府全球資訊網，<https://www.pthg.gov.tw/Default.aspx>。

屏東旅遊網，<https://www.i-pingtung.com/>。

屏安箱-屏東縣政府，<https://www.pingtung.farmer.tw/index.asp>。

2023 屏東熱帶農業博覽會活動，<https://www.xn--9kr51s0qbs7qwpaj9gfxugm9bchl.com/>。

2023 屏東黑鮪魚文化觀光季 | 官方網站 - Amazing Pingtung，<https://www.amazing-pingtung.com/ptcf>。