

核定本

金門縣政府
食農教育推動計畫
(112-116年)

中華民國 112年 10月

目 錄

壹、	計畫緣起.....	1
貳、	發展願景及推動關鍵指標.....	2
參、	實施期程.....	5
肆、	本縣食農教育相關推展現況檢視.....	8
伍、	未來環境預測與問題評析.....	12
陸、	經費需求：.....	14
柒、	考核機制.....	14
附表：	食農教育推動計畫分工表.....	16

壹、計畫緣起

民以「食」為天，自古飲食即為生活中最重要的一環，隨著時代進步，生活條件漸趨平穩，人們所求的飲食條件不僅只是溫飽而已，追求飲食的健康、安全、精緻化已是常態，而飲食的教育不在只拘限於食物的烹調，而是該從源頭追溯，讓人們在飲食中，亦能從中了解農作物的成長、飲食文化及營養均衡等觀念，從而田園到餐桌的連結，在在突顯糧食得來的不易，進而珍惜食物，減少浪費。

在中央推動地產地消、低碳農業之始，本縣即配合辦理各項農業體驗活動，食農的精髓在扎根，不只是從小的食農教育或是觀念的建立，已跨越年齡及地域的限制，在食農教育法通過以後，各項的食農政策有本可循，亦方便各縣市依此標準提供各項規劃。

學校場域亦為推動全民食農教育運動之切入關鍵，期藉由食農教育培養學生食農素養，建立均衡飲食觀念及習慣，培養選擇食材的能力，同時提升對農業及農產品的價值與認識，進而落實符合生態永續的飲食生活，增進健康。

貳、發展願景及推動關鍵指標

一、發展願景：

(一)整合本縣農政、環保、教育、衛生、文化、觀光、社會等單位資源，強化食農教育體系之運作，推動全民食農教育運動，從基礎扎根，促使民眾提升對於國產農產品的支持、實踐健康飲食生活。

(二)充實各直轄市及縣(市)政府食農教育推動平臺之多元功能、提升相關人員之專業知能，健全組織功能；強化食農教育之創新策略研發，提升推展效能。

二、發展目標

本計畫係整合本縣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。

三、推動關鍵指標

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	1、成立食農教育推動會。 2、訂定食農教育推動計畫。
	1-2 建立食農教育專業人員資格認可機制	1、辦理食農教育在職訓練培訓課程。 2、辦理食農教育相關之教學、推廣、服務或諮詢人員，依規定參加相關培訓課程。

主軸目標	行動策略	關鍵指標
	1-3 建立食農教育獎勵機制	1、配合農業部食農教育獎勵相關規定，遴選食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人。 2、訂定獎勵地區各國中小學採用在地有機、產銷履歷農產品績優學校獎勵辦法。
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	1、提升水產品溯源及標示制度戶數 2、提升禽肉生產追溯覆蓋率 3、推動有機及產銷履歷耕作面積
	2-2 優先採用國產農食	鼓勵地區各國中小優先採用在地有機食材
	2-3 開發國產食材加工	鼓勵投入農產加工品創新研發
	2-4 營造產消友善環境	1、擴展安全蔬果銷售平臺，穩定農民收益 2、定期辦理農民市集，強化生產者、消費者溝通橋樑
	2-5 確保國人食品安全	1、強化農產品田間採檢量能 2、提升生物農藥使用量比例 3、提升畜牧場動物用藥監測合格率
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	1、推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食宣導活動 3 場次 2、培養民眾健康均衡飲食觀念，辦理均衡飲食宣導活動 17 場次 3、辦理健康餐盒採購計畫，鼓勵民眾及公務機關選購健康元素餐盒達 300 份

主軸目標	行動策略	關鍵指標
		4、辦理健康飲食教育，建立均衡飲食觀念及習慣，落實健康、符合生態永續的飲食生活
	3-2 推動農食文化傳承創新	1、精進傳統飲食文化產品。 2、鼓勵採用在地生產食材。
	3-3 提供優質農產平價消費	建立「金門農產好愛 GO」line 群組，增加農民銷售通路，確保消費者食的安全。
	3-4 倡議珍惜食物、永續環境	1、輔導餐飲業者導入食材全食物有效利用，辦理食農教育講習 2 場次 2、辦理廚餘回收處理工作並妥善處理再利用。 3、倡導學校惜食觀念，落實減少廚餘量。
四、普及食農教育推廣、深化食農研究創新	4-1 全面落實食農教育議題於學校教育	1、鼓勵各級學校將食農教育融入課程教學，提供學生學習體驗活動，落實食農教育議題於學校教育 2、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
	4-2 鼓勵多元食農場域	1、結合食農教育體驗場域、鼓勵多元學習及體驗活動方案 2、鼓勵學校運用食農教育體驗場域，進行戶外教育
	4-3 依據在地農業特色推動食農教育	1、一鄉鎮一特產，鼓勵規劃鄉鎮特色農業遊程 2、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

參、 實施期程

一、 短期(112-114 年)：

- (一) 建立良好食農體驗場域。
- (二) 學校規劃辦理食農教育課程。
- (三) 媒合地區各校採用在地溯源食材，落實產地消政策。
- (四) 教育學子認識三章一Q農產品標章，向下扎根。
- (五) 輔導地區農民友善耕作，參加相關農業驗證。
- (六) 成立地區農產購物平臺，落實推動食安、環保及產地消政策。
- (七) 參與各項食農教育訓練，培訓食農教育種子教師。
- (八) 建立農產品牌標章，以政府保證，建立消費者對農產品之信心。
- (九) 辦理安心農民市集，建立生產者與消費者溝通橋樑。
- (十) 辦理廚餘回收處理工作並妥善處理再利用。

二、 中期(114-116 年)：

- (一) 食農體驗生活化，結合社區再造，納入供餐食材選擇。

- (二) 建立生物多樣性良好棲地環境，營造農業環境永續經營。
- (三) 結合地區戰役史蹟、閩南文化、僑鄉文化等特色，納入整體規劃，建立一系列多元化旅遊模式。
- (四) 建立廚餘回收再利用，減少垃圾堆積，取之於民、用之於農、回饋於民。
- (五) 辦理廚餘回收處理工作並妥善處理再利用。

三、長期(116年-):

- (一) 提高地區農產品自給率，除增加學校選用在地食材比例外，並將地區餐飲業者納入，推動綠色餐飲標章，並提供優先補助等機制。
- (二) 金門縣政府暨其他所屬機關(構)及縣立公營事業將逐步推動優先採用國產農產品。
- (三) 推出鮮享季節套餐，結合農業旅遊活動，利用手採、現煮、鮮食等過程，讓參與者能有美好的體驗，了解食物之珍貴。
- (四) 從食農體驗過程中，尊重農業生態多樣性，從而引發感恩之心。
- (五) 鼓勵加工業者多加採用地產農產品，以減少碳足跡，穩定農民收益，互利共生、共創雙贏。

(六) 推動水獺保育、螢火蟲復育及稀有物種之教育，讓民眾除了在農業的體驗過程，亦能了解生態與農業息息相關，密不可分。

(七) 辦理廚餘回收處理工作並妥善處理再利用。

肆、 本縣食農教育相關推展現況檢視

一、 推動學校午餐採用國產溯源食材：

本縣各國中小業已於 111 年起每周至少採用一道以上在地有機食材，截至目前，業由金沙鎮安瀾國小達成天天使用在地有機食材，本縣校園食材午餐採用國產可溯源食材比例業已從 108 年的 11.31%成長至 112 年 99.14%(統計至 112 年 8 月底止)。

二、 擴大推行有機農業及產銷履歷驗證：

(一) 積極媒合地區供應學校午餐之安全農業示範農戶取得有機驗證，

截至 112 年 12 月，業已輔導地區農友 11 戶、面積 22.1691 公頃取得有機驗證，相較於 111 年度有機戶數 7 戶、面積 9.585 公頃，成長幅度極大。

(二) 高粱、小麥為本縣最大宗農作物，目前業已輔導參與產銷履歷驗證面積為高粱 156.6953 公頃、小麥 1328.7857 公頃，另為輔導地區特色農產品取得產銷履歷驗證，落實農產品溯源管理，截至 112 年 10 月業有火龍果 2 戶、芋頭 3 戶取得產銷履歷驗證。

三、 落實地產地消，開創金門安全蔬果行銷通路：

(一) 於金門縣農會超市建立「金門安全蔬果」專櫃，長期穩定供應地區民眾安全蔬菜，創造農民收益。

- (二) 111 年媒合地區農民於家樂福金門店、全聯慈湖店、全聯民權店、全聯金湖店上架銷售，開創多元銷售通路。
- (三) 建立「金門農產好愛 GO」line 群組，提供檢驗合格之農產品或取得有機或產銷履歷驗證之蔬果，以「生產者銷無虞、消費者食無慮」之理念經營，截至目前，群組已有 492 名消費者，且已嘉惠地區農民 28 戶。
- (四) 不定期辦理「金享好農.食在安心」農民市集活動，建立生產者與消費者溝通橋樑，提高安全農產品品牌形象。
- (五) 媒合地區農產加工業者踴躍採用地區蔬果加工，目前已有品富(採用地區地瓜、薑)、永強生技有限公司(採用地區蒜頭)、大地酸白菜(採用地區大白菜)、「秝」義式冰淇淋(採用地區火龍果)、小島良采乾燥柳松菇、黑木耳露(採用地區有機黑木耳、有機柳松菇)。

四、 建立良好食農教育場域，提供親子走入田園、體驗農業機會

- (一) 不定期於金門有機集團專區(位於金門縣農業試驗所內)辦理食農教育體驗活動，與學校相關課程結合，提供學童親手採摘食材之樂趣，從中獲取食物來源不易之觀念。
- (二) 112 年度委託金門縣農會辦理「種瓜得瓜好享食」、「苦中作樂.食運來」、「花生好事」等三場食農體驗活動，強化參與者對地區特色農產品之了解，鼓勵孩子放下 3c 走向田園，並促進親子間的感情。

五、 推動一鄉一特產，建立觀光、農業、文化的特色農業體驗活動：

- (一) 金城鎮：金門經濟命脈-金門酒廠的起源地即為金門城，一口寶月泉養活了本縣成千上萬的家庭，亦是維繫高粱、小麥田園景觀的創生者。
- (二) 金寧鄉：每年 4-5 月，於石蚵盛產之季，辦理「石蚵文化季」活動，利用古寧頭的地景、農村風貌及剝蚵體驗等活動結合。
- (三) 金沙鎮：風獅爺文化季係藉由尋獅活動，搭配高粱景觀，吸引民眾走進聚落，帶動周邊經濟發展，探訪農業與文化的緊密相關。
- (四) 金湖鎮：於每年暑假期間，利用成功漁村特色，辦理「花蛤季」相關活動，引人共享黃昏沙灘上的浪漫，早期漁業的自給自足與討海人的辛酸共鳴，同時，挖花蛤也是夏季的熱門漁業體驗活動行程之一。
- (五) 烈嶼鄉：烈嶼香芋因口感綿密、香味濃郁，深受消費者喜愛，每年中秋過後，即是烈嶼鄉芋頭的產季，「芋頭文化季」更是民眾年年期待的大事紀，挖芋頭體驗活動常常座無虛席，更有遠從國外蒞金參與的民眾，砲彈一般大的芋頭往往獲得無數驚艷與驚嘆。

六、 發展飲食健康推廣政策：

- (一) 每年度辦理 20 場次健康均衡飲食宣導活動，其中包含 3 場次全穀及未精製雜糧類相關主題，如料理課程、教育講習、宣導攤位等，推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧類，預估 400 人參與。
- (二) 辦理健康餐盒採購計畫，鼓勵民眾及公務機關選購經衛生局輔導提供健康元素餐盒*之餐飲業者，預估訂購數達 300 份。

*符合下列 6 項健康元素之 1 項即為健康元素餐盒：

- (一) 提供符合「我的餐盤」之均衡營養餐點。
- (二) 提供全穀及未精製雜糧主食，如糙米飯、地瓜飯、含未精製全穀雜糧類麵包等。
- (三) 提供未油炸、低中脂之豆魚蛋肉類主菜，如滷雞腿、清蒸魚排等。
- (四) 提供足量蔬菜，總份量 1.5 份以上。
- (五) 減少食物製備之精製糖使用量，餐點不贈送含精製糖飲品。
- (六) 使用碘鹽或減少烹調用鹽量。

七、倡議珍惜食物、永續環境：

辦理 2 場次食農教育講習，推動餐飲業者落實導入食材全食物有效利用措施，及宣導餐飲業者食物製備時需符合食品安全衛生管理法等相關規定，預計 100 人參加。

八、教育部配合行政院「食品雲計畫」協助開發與建置「校園食材登錄平臺」，推動各級學校午餐食材管理電子化，本縣所轄學校每日上傳菜色及食材資訊至該平臺，落實校園午餐食材履歷追蹤與食安問題溯源。

九、配合推動學校午餐採用國產可溯源食材，提升學校午餐品質，強化食材安全性，同時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。

十、配合執行「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，精進學校午餐菜單，以 62 元食材成本規劃餐食，提升午餐品質。

十一、推動廚餘回收再利用，妥善處理廚餘製成有機肥，供在地植栽使用，綠化環境，以達資源永續循環利用。

十二、鼓勵地區傳統飲食文化，例如七(潤)餅菜、紅龜粿、高粱粿等食材選擇，以在地生產為主，除促進地產地消政策外，並**鼓勵在地團隊提案**落實飲食文化之傳承，目前社區食農教育常配合蔬菜盛產或農漁產季時期，利用社區自產食材辦理相關的烘培教學，讓先人惜食的理念得已傳承。

*七餅菜的由來參照附件。

未來環境預測與問題評析

一、 未來環境預測：

- (一) 天災引發之農作物減產，影響在地食材之供應。
- (二) 農民用藥習慣難導正，破壞生態平衡。
- (三) 低價競爭搶客，衝擊在地農產業市場。
- (四) 基於成本考量，餐廳配合意願不高。
- (五) 疫情影響，校園封閉，難以進行農業知識宣導。

二、 問題評析：

- (一) 鼓勵建置設施栽培，透過智慧型環控設備，穩定農產品產量與品質。
- (二) 透過講習、宣導活動教育農民安全用藥觀念，並遴選示範農戶，建立標竿典範，以利其他農民仿效及學習。
- (三) 建立良好農產品品牌形象，例如「金門安全蔬果標章」、「金享好農」等，以區隔本地與進口之差異。
- (四) 建立獎勵機制，優先採用本縣生產之農產品之餐飲業者，本縣各機關團體應優先採購。

- (五) 鼓勵地區各國中小踴躍採購在地有機、產銷履歷農產品，並訂定獎勵機制。
- (六) 將學生帶出校園，走入田園，以實作方式辦理宣導活動，更有助於知識吸收。
- (七) 食農教育涉及範疇面廣，其內涵與核心不僅是知識的學習，更在於實地體驗與交流，透過與在地資源結合，強調文化傳承、重視地方特色，跨域合作共同推動，提升學生對地區農業及農產品的認同與支持。
- (八) 本縣學校配合中央政策推動學校午餐採用國產可溯源食材，以強化學校午餐食材安全性，同時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；學校亦辦理相關食農教育活動，透過課程學習及體驗活動認識在地農業及飲食文化、了解章 Q 食材意涵，將食農素養之概念融入生活，向下扎根食農教育理念。

伍、 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，由各有關機關視年度狀況逐年編列年度經費預算支應。

陸、 考核機制

本計畫執行期程自民國 112 年至 116 年，由各主（協）辦機關依執行分工表推動辦理，並每半年提執行情形及辦理成效送金門縣政府食農教育推動會審核，並進行列管及追蹤作業。

附表：食農教育推動計畫分工表

行動策略	執行內容	主辦機關	協辦機關
訂定食農推動計畫	成立食農教育推動會	建設處	
	訂定食農教育推動計畫	建設處	
建立食農教育專業人員資格認可機制	辦理食農教育在職訓練培訓課程。	建設處	
	辦理食農教育相關之教學、推廣、服務或諮詢人員，依規定參加相關培訓課程。	建設處、教育處、衛生局、環保局	
建立食農教育獎勵機制	配合農業部食農教育獎勵相關規定，遴選食農教育工作具有傑出貢獻之機關（構）、法人、團體或自然人	建設處	教育處、衛生局、環保局、社會處
	訂定獎勵地區各國中小學採用在地有機、產銷履歷農產品績優學校獎勵辦法。	建設處	教育處
鼓勵標示原始產地	提升水產品溯源及標示制度戶數	建設處	
	提升禽肉生產追溯覆蓋率	建設處	
	推動有機及產銷履歷耕作面積	建設處	
優先採用國產農食	鼓勵地區各國中小優先採用在地有機食材	建設處、教育處	
	逐步推動金門縣政府暨所屬機關(構)及縣立公營事業採用國產農產品。	行政處	

開發國產食材加工	鼓勵投入農產加工品創新研發	建設處	
營造產消友善環境	擴展安全蔬果銷售平臺，穩定農民收益	建設處	
	定期辦理農民市集，強化生產者、消費者溝通橋樑	建設處	金門縣農會
確保國人食品安全	強化農產品田間採檢量能	建設處	衛生局
	提升生物農藥使用量比例	建設處	
	提升畜牧場動物用藥監測合格率	建設處	
發展飲食健康推廣策略	推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食宣導活動 3 場次	衛生局	
	培養民眾健康均衡飲食觀念，辦理均衡飲食宣導活動 17 場次	衛生局	
	辦理健康餐盒採購計畫，鼓勵民眾及公務機關選購健康元素餐盒達 300 份	衛生局	
	辦理健康飲食教育，建立均衡飲食觀念及習慣，落實健康、符合生態永續的飲食生活	衛生局	
推動農食文化傳承創新	精進傳統飲食文化產品。	文化局	建設處
	鼓勵採用在地生產食材	文化局	建設處

提供優質農產平價消費	建立「金門農產好愛GO」line 群組，增加農民銷售通路，確保消費者食的安全	建設處	
倡議珍惜食物、永續環境	輔導餐飲業者導入食材全食物有效利用，辦理食農教育講習 2 場次	衛生局	
	辦理廚餘回收處理工作並妥善處理再利用。	環保局	
	倡導學校惜食觀念，落實減少廚餘量。	教育處	
全面落實食農教育議題於學校教育	鼓勵各級學校將食農教育融入課程教學，提供學生學習體驗活動，落實食農教育議題於學校教育	教育處	
	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	教育處	
鼓勵多元食農場域	結合食農教育體驗場域、鼓勵多元學習及體驗活動方案	建設處、教育處	
	鼓勵學校運用食農教育體驗場域，進行戶外教育	教育處	
依據在地農業特色推動食農教育	發展社區農村好物，鼓勵規劃鄉鎮特色農業遊程	各鄉鎮公所、觀光處	
	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	建設處、觀光處 文化局	