

地方政府推行食農教育計畫
(113-116年)
成果報告
雲林縣政府

執行機關： 雲林縣政府

交付日期： 114年5月

目錄

壹、計畫目標與項目	3
一、第一期食農教育推動計畫(112年至116年)目標說明.....	3
二、重要工作項目	9
貳、計畫成果內容	10
一、整合資源，建構食農教育推動體系.....	10
二、推動在地農產品消費、發展永續農業.....	11
三、培養均衡飲食觀念、減少食物浪費.....	12
四、普及食農教育推廣、深化食農研究創新.....	18
參、成果效益說明	19
一、地方特色的執行成果亮點.....	19
二、可量化效益.....	21

壹、計畫目標與項目

一、第一期食農教育推動計畫(112年至116年)目標說明

1、全程目標

(一) 整合府內各局處包括農業處、教育處、社會處、衛生局、行政處、城鄉發展處、文化觀光處、建設處、勞動暨青年事務發展處、環境保護局、動植物防疫所等資源，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，促使縣民提升對於國產農產品的支持、實踐健康飲食生活。

(二) 充實雲林縣內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。

(三) 因應不同發展階段與型態之需求，並配合地區特性，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。

(四) 落實多元管道食農教育之實施，以達全民支持在地經濟及農業發展，以提升縣民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，並振興農村經濟，促進農業永續發展，創新雲林農業多元價值。

(五) 擬定縣內食農教育人員培訓機制(包含教案設計以及食農活動操作課程)與食農教育場域認證及補助要點，由點線面一步步整合縣內食農人員與發展潛力場域，提升縣內食農教育推動之軟硬體實力與量能。

(六) 配合農業部農糧署為推廣食米教育，鼓勵轄下各公立國民小學踴躍參與「推動食米學園計畫」，深耕以米為主食，並結合在地農特產品、米食文化傳承及營養均衡之觀念，以「國產稻米」為主要素材，將在地特色食米、均衡營養概念、米食文化傳承、稻米多元加工利用及友善永續環境等內容融入課程，由各校自行設計符合在地特色之米食教案與體驗活動，透過學校、家庭及區域資源之互助合作，達到食米教育向下扎根之施政目標。針對國中及高中生之「多元食米教育活動」及「非米不可創意米食競賽」，以落實食農教育於學校教育。

2、113年度目標

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		112年基準值	113年目標值
1-1訂定食農推動計畫	1-1-1	成立推動會及訂定食農教育法相關子法規及行政規則	112.5.4召開第1次食農教育推動會，每年至少召開2次	2次

	1-1-2	訂定食農教育推動計畫	112年底之前完成訂定雲林縣第一期食農教育推動計畫，每年召開推動會會議滾動式檢討	2次
1-2 建立食農教育專業人員資格認可機制	1-2-1	多元食農教育教材編撰及教案設計	每年完成教材、教案至少3件	3件
	1-2-2	建立食農教育人才網絡及訓練機制	112年協助食農教育專業人員認證作業，每年開辦相關培訓或在職訓練時數至少12小時	12小時
	1-2-3	促進食農教育師資培育及在職訓練	112年先行盤點目前學校教師符合食農教育師資之人員，每年培育2位	2位
			112年先行盤點目前雲林縣學校以外符合食農教育師資之人員，每年培育2位	2位
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	依農業部國家食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法訂定雲林縣食農教育傑出貢獻獎獎勵表揚計畫(2年1次)	18位
	1-3-2	協助中央推動國家食農教育貢獻獎，表揚推動人員及團體	協助宣傳及辦理初審作業(2年1次)	1次
1-4食農教育資訊整合平臺資訊更新	1-4-1	持續更新食農教育資訊整合平臺，並充實多元內容	每年2次請各局處提供辦理食農教育相關活動資訊	2次

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		112年基準值	113年目標值
2-1提升農漁產品溯源及標示制度	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	提升溯源QR Code：370件，產銷履歷：100件	溯源QR Code：400件，產銷履歷：110件
	2-1-2	提升禽肉生產追溯覆蓋率	75%(檢查合格率)	80%

	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	經驗證有機耕種面積672公頃(110年至111年平均種植面積)	704
2-2 優先採用國產農食	2-2-1	推動學校午餐，優先採用國產可溯源食材並強化學校媒合相關資源推動	採用3章一Q食材校數	184
	2-2-2	鼓勵機關(構)員工福利餐廳採用在地農產品	112年函文鼓勵10家次(員生合作社)	20家次
	2-2-3	辦理社區飲食及療育工作，優先選用地地食材	辦理社區產業活動風味餐選用地地食材至少1場	至少1案
			辦理社區深度文化之旅選用地地美食風味餐	至少1案
			1場(長青食堂聯繫會報預計10月辦理)	1場
	2-2-4	推動企業團購平臺，為提高國人與企業對於國產蔬果的採購與驅力	2場	5場
2-3 鼓勵國產食材加工	2-3-1	鼓勵研發產銷履歷農糧加工產品	新開發件數3件	4件
	2-3-2	鼓勵研發漁類調理加工水產品	15件	18件
	2-3-3	鼓勵提高加工畜禽產品之多樣化	新開發件數5件	10件
2-4 營造產消友善環境	2-4-1	輔導農村社區定期定點辦理有機、友善農民市集及農產品行銷推廣據點	城鄉發展處： 不定期不定點辦理社區產業活動4場	4
			農業處： 10場(農產品行銷推廣活動含本府自辦及補助公所或團體辦理)	12場
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	相關局處依據食安五環指標辦理	

	2-5-2	農藥風險減半及動物用藥殘留	動物用藥殘留：抽驗肉雞、肉鴨、肉鵝、牛乳、羊乳、雞蛋及鴨蛋等，共計306場次(計514件)。 生鮮蔬果農藥殘留：抽驗田間、集貨場、學校營養午餐生鮮蔬果等，共計707件。	動物用藥殘留：預定抽驗肉雞、肉鴨、肉鵝、牛乳、羊乳、雞蛋及鴨蛋等，共計306場次(計514件)(依中央指定件數執行)。 生鮮蔬果農藥殘留：預計抽驗田間、集貨場、學校營養午餐生鮮蔬果等，共計707件(依中央指定件數執行)。
--	-------	---------------	--	--

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		112年基準值	113年目標值
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	衛生局： 辦理團體營養教育以蛋白質相關主題宣導25場(每年推廣場次)	25場
			教育處： 推廣校數(以推動偏鄉學校中央廚房計畫校群優先辦理)	20校
			農業處： 推廣國產漁、畜產品活動，強化營養教育	5場
	3-1-2	推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食	衛生局： 辦理團體營養教育以全穀及未精製雜糧相關主題宣導50場(每年推廣場次)	50場
			教育處： 推廣校數(以推動偏鄉學校中央廚房計畫校群優先辦理)	20場
	3-1-3	培養民眾健康均衡飲食觀念及建立支持網絡	衛生局： 辦理成果展及雲林營養健康上場FB直播宣導健康均衡飲食觀念4場(每年推廣場次)	4場

			教育處： 推廣校數(以推動偏鄉學校 中央廚房計畫校群優先辦 理)	20場
3-2 推動農 食文化傳承 創新	3-2-1	輔導在地傳統飲 食文化與料理傳 承	輔導農會辦理在地傳統飲食 文化與料理傳承之活動，每 年至少5家農會辦理	5家
	3-2-2	辦理多元族群美 食推廣活動	1. 每年新住民嘉年華活動1 場次 2. 每年原住民豐年祭活動1 場次	2場
	3-2-3	辦理飲食文化傳 承或創新相關計 畫或案例推廣	輔導社區結合社區深度文化 之旅活動，提供在地風味 餐，每年至少1案	至少1案
3-3 提供優 質農產平價 消費	3-3-1	鼓勵民間企業參 與關懷，並讓國 人認識國產農產 品	輔導各民間企業認識國產農 產品	5場
	3-3-2	響應惜食，減少 農漁畜產品浪費	各局處協助推動	10場
	3-3-3	擴大國內多元行 銷措施，提升國 產農產品消費	各局處協助推動	5場
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	依重大節日進行過度包裝稽 查工作，每年至少查核 1,000件商品。	1,000
	3-4-2	推動餐飲業者落 實導入食材安 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	1場次宣導說明會	3場次
	3-4-3	辦理綠料理相關 活動推廣	配合環境部辦理「惜食料理 食譜暨教案甄選活動」(2年 1次)	0
	3-4-4	推動環保夜市， 改善夜市消費環 境	輔導1處夜市內用不使用一 次性餐具	1處

	3-4-5	推動廚餘再利用	環保局： 全縣廚餘再利用率至少達成45%(廚餘再利用利/廚餘回收量)	45%
			教育處： 納入午餐秘書知能研習辦理	1場

主軸目標四：普及食農教育推廣、深化食農

行動策略	執行內容		112年基準值	113年目標值
4-1 全面落實食農教育議題於學校教育	4-1-1	校園餐食結合國產可溯源農產品，推動食農教育及相關活動	媒合相關企業及民間團體辦理食農教育相關課程1場次	2場
	4-1-2	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	盤點可推行食農教育場域，結合農業部林業試驗所嘉義研究中心辦理講習會1場次	2場
4-2 鼓勵多元食農場域	4-2-1	農村社區、特色農遊場域及林下經濟產業場域結合食農教育	城鄉發展處： 每年至少1處農村社區結合食農教育	1處
			農業處： 納參林下經濟經營使用審查作業要點相關規定，評估符合區域之森林副產物發展策略，推動在地特色之食農教育計畫	1場
	4-2-2	規劃多元及終身學習之食農教育環境	教育處： 盤點食農教育場域至少3處	3處
			農業處： 盤點食農教育場域至少3處	3處
	4-2-3	於社區照顧關懷據點推廣食農教育	0場	1場
	4-2-4	製作食農教育教材、教案等相關資源，擴大推廣	農業處： 每年完成教材教案至少3件，並提供各單位共享資源	3件

		效益	教育處： 每年完成教材教案至少2件，並提供各單位共享資源	2件
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	各局處協助推動	2場
	4-3-2	鼓勵全民參與多元族群食農教育活動	各局處協助推動	3場
	4-3-3	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	3場	5場
	4-3-4	辦理畜牧產業行銷推廣及畜牧友善農產品推廣活動	2場	3場
4-4 結合長照推展高齡者食農教育	4-4-1	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	社會處： 1場(長青食堂聯繫會報預計10月辦理)	1場
			衛生局	10場
	4-4-2	針對高齡者發展多元食農教育體驗及學習活動	衛生局	10場
			社會處： 1場(長青食堂聯繫會報預計10月辦理)	1場

二、重要工作項目

推行食農教育計畫，重要工作項目如下：

重要工作項目	單位	成果數量
成立食農教育推動會	1式	1
召開食農教育推動會議	2場	2
辦理食農教育專業人員培訓課程	場	1
營運定期定點銷售點	次/處	

辦理食農教育活動	場次	
盤點地方特色食農教育資源	式	1
輔導學校辦理食農教育推廣工作	校	7

貳、計畫成果內容

一、整合資源，建構食農教育推動體系

(1) 成立並召開食農教育推動會

雲林縣政府食農教育推動會基本資料		
1	「食農教育推動會」成立日期	112年01月01日
2	「食農教育推動委員會設置要點」公告日期	111年09月21日
3	第一次「食農教育推動會」召開日期	112年05月03日
4	第二次「食農教育推動會」召開日期	112年12月01日
5	第三次「食農教育推動會」召開日期	113年05月13日
6	第四次「食農教育推動會」召開日期	113年12月10日

(2) 辦理食農教育專業人員相關培訓課程

- 113年10月29日辦理食農教育專業人員相關培訓課程—「營養午餐與在地食材結合」
- 地點：新社果菜生產合作社、紅斗笠食農教育園區、御鼎興純手工柴燒黑豆醬油
- 內容概述：本次食農教育課程主要在提升雲林縣各級學校營養師及午餐秘書對本地有機食材與傳統農產品的認識與應用，藉由實地參與新社果菜合作社的有機蔬菜處理流程及御鼎興柴燒黑豆醬油的製作過程，強化學校在食材選用的專業知識，並促進營養午餐供應系統的食材品質。同時，透過參訪紅斗笠食農教育園區，結合生態保育與食農教育，推動食材從田間到餐桌的透明化流程，為學生提供健康安全的飲食。上午先透過在新社果菜合作社的導覽，參與有機蔬菜的採收、預冷與包裝親身體驗有機食材從田間到包裝的處理流程，了解如何確保食材的新鮮度與品質，中午到紅斗笠食農教育園區，了解該園區如何結合食農教育與生態保育，並於園區內享用在地食材製作健康又美味的午餐。下午再前往御鼎興純手工柴燒黑豆醬油，深入了解傳統柴燒黑豆醬油的製作過程，從選豆、發酵到柴燒，每個步驟都保留著古法製程，強調食品製作的工藝和品質，讓參與者感受到傳統工藝的魅力，並感受御鼎興的獨特醬油美學魅力。
- 參加人數：25人
- 活動照片：



(3) 將相關資源上傳至農業部食農教育資訊整合平臺

- 世界竹博覽會暨世界竹論壇雲林展區4/19日登場 來雲林體驗竹林療癒魅力(已結束)，活動日期:113-04-19~113-04-28
- LONG 西螺-米醬生活節於4/5登場來西螺吃美食享優惠(已結束)，活動日期:113-04-05~113-04-05

二、 推動在地農產品消費、發展永續農業

(1) 鼓勵政府機關(構)優先採用國產農食

- 持續推動學校午餐優先採用國產可溯源(三章一Q)食材。財團法人豐泰文教基金會亦資助72所中小學每週一餐食用有機米。
- 辦理營養師等活動，提升校園午餐品質並推廣在地農漁業文化。

- 鼓勵機關、社區、企業採購在地農產，例如辦理企業團購推廣活動

(2) 成立維運定期定點銷售點，營造產消友善環境

- 輔導農會與社區辦理市集及行銷推廣活動。
- 舉辦多樣化體驗活動，如西螺鎮農會的親子體驗、虎尾鎮農會的花生食農教育、東勢鄉的國際台灣胡蘿蔔日等。

三、 培養均衡飲食觀念、減少食物浪費

(1) 推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧，培養民眾健康均衡飲食

- 於斗南鎮、虎尾鎮及北港鎮增設3處社區營養推廣分中心。
透過社區營養推廣中心、臉書直播等方式，辦理多元營養教育宣導活動

(2) 推動食品及農產品包裝減量，導入食材全食物有效利用

● 衛生局

113年度1-12月共向138家次食品工廠宣導食品及農產品包裝減量，減少資源使用。向142家次餐飲業者宣導落實導入食材安全、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。辦理宣導3場次說明會，宣導內容包含推動餐飲業者落實導入食材安全、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。

● 環境保護局

環境衛生科

食品安全衛生係民生關切議題，亦為政府重大政策，過去幾年臺灣社會上曾發生多起將工業級原料投入食品製造（加工）之食安事件，為避免非食品用化學物質流入食品鏈進而危害國民身體健康，雲林縣環境保護局視每年度化學署公告訂定化學物質進行訪查與相關食品安全宣導。

113年5月至11月，完成實地查訪68家次，並確認運作中化工原料販賣業者及具食安風險毒性化學物質運作業者基本資料，且輔導業者落實化工原料四要管理。

另，因應各行各業對於製程生產的使用需求，化學物質依其成分、濃度及特性不同大略可分為試藥級、食用級與工業級，考量市面上化學物質被廣泛使用，為從源頭控管化學物質避免非食品級化學物質流入食品加工或食品製造行業，113年結合縣內大型宣導活動辦理5場次食安宣

導活動，藉此讓雲林縣化學物質運作相關行業、校園及一般民眾能即時掌握現行政令宣導。

	
針對轄內業者進行實地訪查	輔導業者落實化工原料四要管理
	
透過互動小遊戲方式向民眾宣導食安重要性	利用 Q&A 問答方式加強民對於食品安全衛生認識

綜合計畫科

113年世界環境日-雲林縣綠食力-食飭·蝕盡活動6月8日辦理，與會人數共31位，提倡惜食理念以「食」為主軸安排相關課程，結合本縣為農業大縣，以自然農法、有機種植、種植歷史三大面向為課程主題，並於課程中安插「淨零綠生活」響應2050淨零排放主題，以更多面向推廣相關環保知識。

活動首先到「耘耕自然有機農園」，由當地小農為民眾進行解說，介紹自然農法、有機種植所栽種之作物，民眾更是現場品嚐農作物；緊接著，小農們帶領民眾一起進行盆栽種植手做，藉由親自參與栽種行程，加深了解現在響應自然農法及有機種植的原因，下午來到農田水利環境教育園區進行環境教育學習，帶領民眾認識種植歷史、攔水設施，透過現場導覽人員的解說，了解雲林縣內近百年來的發展過程，學習水利新知，並培養環保意識並建立環保行動。



介紹有機農法



體驗盆栽手做



環境教育課程體驗



環境教育設施介紹

廢棄物管理科-過度包裝稽查

雲林縣環境保護局近年來積極推動「限制塑膠類托盤及包裝盒使用」，鼓勵商家減少一次性塑膠製品的使用，改採環保材質或可重複使用的替代品，透過加強宣導與現場稽查，逐步降低塑膠廢棄物的產生，以減少環境污染。

根據統計，近3年來本縣推動相關政策，減少約數百萬個一次性塑膠托盤及包裝盒的使用，並持續宣導商家提供可重複使用的容器，以落實源頭減量。此外，縣內多數市場、商店與連鎖業者已逐步響應，改用環保紙製品、竹纖維、可分解材質或可回收容器，提升資源循環再利用之成效。



生鮮食品稽查情形



與賣場說明宣導相關法規



現場稽查情形

廢棄物管理科-廚餘

雲林縣環境保護局近年來積極推動「廚餘全回收，堆肥再利用」，由各鄉鎮市清潔隊妥善回收家戶廚餘並協助載運送至南亞塑膠工業股份有限公司堆肥廠堆肥，經統計近3年共投入15,035噸廚餘，產製89,800包雲澆肥(20kg/包)，平均產製率為12%，提供縣內社區、農會、公所及一般民眾免費申請取用，實際運用「雲澆肥」於茶園、生菜、蔬菜、果類及花卉等作物施肥，反饋相當良好，利用有機質肥料及土壤微生物來增加土壤有機質，可友善環境生態平衡。

另本縣除推動資源循環外，亦推動源頭減量，將可循環的資源做妥適的再利用。透過圖卡宣導及辦理活動，推廣縣民應惜食減量、生熟廚餘確實分類，妥善收集後交付給各鄉鎮市清潔隊送至南亞堆肥場將廚餘回收再利用製成肥料，讓家戶廚餘變黑金，製成堆肥用於植栽綠美化，落實資源循環再利用，提升居住之品質，讓家園環境更乾淨，成為廚餘回收再利用的實踐者。



「食善循環」宣傳圖卡



現場辦理宣導活動



使用雲溉肥種植花卉

2024亞太永續博覽會展示

廢棄物管理科-一次性餐具

113年度輔導雲林縣斗六市「大崙夜市商圈」，餐飲業者於內用時使用循環餐具，並加強「一次用產品減量」，作為環保示範商圈推動計畫示範對象，輔導商圈內用餐飲店家，於內用時全面不提供一次性免洗餐具（包含杯、碗、盤、碟、吸管及湯匙等），外帶不主動提供一次性餐具、購物用塑膠帶，並提供自備餐具優惠，鼓勵民眾落實「減廢行動」，擴大友善消費行為，以提高環境保護的意識。

大崙夜市商圈業者於內用不提供「一次性餐具」名單

項次	營業場所名稱	營業地址	經營型態	平均每日內用人數
1	棒棒糖の阿給	雲林縣斗六市仁義路50號	夜市攤販	30
2	真好吃滷味	雲林縣斗六市仁義路50號	夜市攤販	40
3	皇嘉水餃	雲林縣斗六市仁義路50號	夜市攤販	40
4	呷喀來	雲林縣斗六市仁義路67號	騎樓攤販	100
5	元品當歸鴨	雲林縣斗六市仁義路85號	店面餐飲	60
6	長野小吃	雲林縣斗六市仁義路62號	店面餐飲	55
7	廟口鍋燒店	雲林縣斗六市仁義路59-1號	店面餐飲	60
8	元野食堂	雲林縣斗六市仁義路84號	店面餐飲	30
9	牛雜大王	雲林縣斗六市仁義路76號	店面餐飲	100
10	嘉雄快炒	雲林縣斗六市仁義路60-1號	店面餐飲	80
11	雙魚健康廚房	雲林縣斗六市仁義路81號	店面餐飲	45
12	小仙越南美食	雲林縣斗六市仁義路69號	店面餐飲	100
13	老吳牛肉麵	雲林縣斗六市仁義路22號	店面餐飲	150
14	大崙發哥麵店	雲林縣斗六市仁義路62-1號	店面餐飲	150
15	肉羹雄	雲林縣斗六市仁義路72號	店面餐飲	45
16	陽光早餐吧	雲林縣斗六市仁義路58號	店面餐飲	40
17	芽果早午餐	雲林縣斗六市仁義路49-1號	店面餐飲	30
18	酒空招待所	雲林縣斗六市仁義路57-2號	店面餐飲	20
19	翰奇幫異國餐盒館	雲林縣斗六市仁義路67號	店面餐飲	10

大崙夜市商圈業者經營型態分為夜市攤販、店面餐飲及騎樓攤販，其多數業者皆使用美耐皿餐具，且提供免洗筷子及湯匙，本工作團隊於4月調

查業者對於替換環保餐具的需求與意願，於113年7月協助夜市商圈業者進行餐具更替，統一補助使用「PET 無毒耐熱餐具」，其具備食品級無毒特性、優良的隔熱性能，並且可微波加熱，耐高溫達到150°C，為單一材質製成，當餐具損壞或不再使用時，可直接回收並送交 PET 餐具製造商，達到循環再利用之目標。

本次輔導並補助大崙夜市商圈共19家餐飲業者，每月約可減少26,070件一次性餐具，每年可減少312,840件以上一次性餐具之浪費。



大崙夜市商圈位置圖





大崙夜市商圈業者輔導情形

四、普及食農教育推廣、深化食農研究創新

(1) 落實食農教育議題於學校教育，結合校園餐食，發展教學策略

- 擴大補助7所學校辦理食農教育推動示範計畫。
- 媒合近10場「食農走入校園」活動，並辦理15場次相關課程。
- 鼓勵學校發展在地特色課程，如斗六保長國小的「柚見幸福」、西螺文昌國小的黑豆課程等。
- 辦理學校營養師及午餐秘書的產地參訪與研習。

(2) 依據在地農村文化、部落、客庄等推動食農教育活動

口湖濕樂園2場次，槿梧濕地暨周邊養殖場域，113年10月22日-斗六市保長國小46人、113年11月14日-西螺鎮安定國小34人。活動主旨在於讓平原地區的學生見識沿海濕地的獨特風景，認識濕地產業—龍鬚菜、品嚐海菜風味餐、體驗乘坐膠筏遊魚塭，並從中尋找與家鄉相似和不同之處，藉此更認識家鄉的特色與雲林縣整體的地理環境。



參、 成果效益說明

一、 地方特色的執行成果亮點

(1)結合在地農業特色，強化「食」與「農」的連結

- 在地農產導入課程設計

以雲林代表性作物（如蒜頭、花生、西瓜、地瓜、芋頭等）為主題，設計融入學校課程的教案，讓學生從認識作物到實際操作，強化產地與餐桌的連結。

- 鼓勵學校與農民合作
鼓勵各校與在地小農合作，學生實際參與播種、田間管理與收成，從中學習土地倫理與食物的價值。

(2)社區協力，共創多元教育模式

- 串聯地方小農、農會與社區資源
結合在地農會、社區發展協會及小農進入校園，成為教學夥伴，打造共學模式。

(3)永續理念融入教育實踐

- 推動「零浪費飲食教育」與環境關懷
在營養午餐推動惜食與分類回收，引導學生思考糧食浪費與永續生活。部分學校嘗試利用廚餘堆肥回到校園農場，建立循環教育場域。
- 強調季節性與土地倫理
課程設計重視「當令飲食」與「友善耕作」，培養孩子尊重農夫、珍惜土地與理解糧食來源的態度。

(4)成果具體可見，民眾參與度高

- 各級學校參與率高、涵蓋面廣
食農教育推展至各級學校與幼兒園，形成縣內一致性推動氛圍。
- 辦理成果發表與交流平台
定期舉辦成果展、教師工作坊、食農市集等活動，建立縣內分享與觀摩機制。

推動食農教育五年期計畫相關文件如下列，檢付檔案於附件：

附件一、推動食農教育五年期計畫之簡報

附件二、推動食農教育五年期計畫之相關活動照片(簡述活動名稱，限50張

以內)

二、 可量化效益

指標項目	單位	成果數量
辦理食農教育專業人員相關培訓課程	人次	25
上傳至農業部的食農教育資訊整合平臺	式、則	2
營運定期定點銷售點	次/處	3
鼓勵政府機關（購）採用三章一 Q 食材	百分比	100
辦理營養教育相關課程、教案	場次	117
輔導業者推行包裝減量作業	家次	138
輔導業者導入食材全食物有效利用	家次	142
食農教育體驗活動參與人次	人次	1,500
食農教育教材文宣製作(桌遊)	份	1