

第一期食農教育推動計畫（112-116年）

113年度成果報告

嘉義市政府

中 華 民 國 1 1 4 年 2 月

目錄

壹、計畫目標與項目	1
貳、計畫成果	2
一、 整合資源，建構食農教育推動體系	2
(一) 成立並召開食農教育推動會	2
(二) 辦理食農教育專業人員相關培訓課程	2
(三) 辦理第一屆國家食農教育傑出貢獻獎初審工作	3
二、 推動國產農產品消費、發展永續農業	3
(一) 辦理產銷履歷驗證宣導講習	3
(二) 學校午餐採用國產可溯源食材	4
(三) 鼓勵民眾購買本市銷售農產品	5
(四) 辦理社區飲食及療育工作優先採用國產食材	5
(五) 鼓勵餐飲及旅宿業者優先採用國產食材	5
(六) 農畜產品藥物殘留監測及食媒性病原監測	6
三、 培養均衡飲食觀念、減少食物浪費	7
(一) 辦理國產農、漁、畜產營養教育課程	7
(二) 推廣全穀及未精製雜糧之健康飲食	7
(三) 發展健康飲食教案	8
(四) 在地飲食文化與料理推廣活動融入食農	8
(五) 惜食環境教育	14
(六) 推動環保夜市及裸賣蔬果	15
(七) 推動廚餘再利用	16
四、 普及食農教育推廣、深化食農教育	16
(一) 學校全面落實食農教育	16
(二) 鼓勵多元食農場域	18
(三) 辦理食農教育體驗活動	20
(四) 推展高齡者食農教育	24
附表：嘉義市政府113年執行目標暨成果統計表	27

壹、計畫目標與項目

一、第一期食農教育推動計畫（112-116 年）主軸目標

- (一) 整合資源，建構食農教育推動體系
- (二) 推動國產農產品消費、發展永續農業
- (三) 培養均衡飲食觀念、減少食物浪費
- (四) 普及食農教育推廣、深化食農教育

二、重要工作項目

- (一) 成立食農教育推動會
- (二) 召開食農教育推動會議，每年至少 2 次
- (三) 辦理食農教育專業人員培訓課程，每年至少 1 場
- (四) 辦理食農教育活動
- (五) 輔導學校辦理食農教育推廣工作

貳、計畫成果

一、整合資源，建構食農教育推動體系

(一) 成立並召開食農教育推動會

項次	項目	日期
1	公告「嘉義市政府食農教育推動會設置要點」	111 年 11 月 23 日
2	修正「嘉義市政府食農教育推動會設置要點」	112 年 11 月 02 日
3	成立「嘉義市食農教育推動會」	112 年 11 月 27 日
4	召開第一次會議	112 年 11 月 27 日
5	召開第二次會議	113 年 07 月 09 日
6	召開第三次會議	113 年 12 月 17 日

(二) 辦理食農教育專業人員相關培訓課程

1. 113 年 9 月 26 日於數位翻轉基地辦理「食農教育推動工作坊」，邀請食力傳媒林玉婷副總編輯為市府員工分享「食育力城市調查」制度，探討本市食農教育發展重點，共 9 局處計 27 人參與。



2. 113 年 11 月 5 日舉辦本市食農教育人員培訓課程「在嘉義植一片食物森林」，邀請農業部林業試驗所蔡景株副研究員講授食農教育推廣運用相關知識，並實地

走訪嘉義樹木園，帶領學員認識生活周邊常見可食植物，了解嘉義可運用之食農教育資源，共 4 局處、2 團體、9 校計 23 人參與。



(三) 辦理第一屆國家食農教育傑出貢獻獎初審工作

第一屆國家食農教育貢獻獎報名期間自 113 年 5 月 20 日至 7 月 22 日止，本市共計 5 組參選者（團體組 2 組、個人組 3 人），本府召集委員（外聘 6 位及內聘 3 位，共 9 位）組成評審團進行初審作業，於 113 年 8 月 26 日召開參選者初審會議，就本屆獎項審查項目及參選者簡報內容進行評比，5 組參選者總評分皆達 75 分以上，全數提報農業部進行複審，其中個人組曾志華(興安國小教師)晉級決審，最終獲得優等獎。

二、推動國產農產品消費、發展永續農業

(一) 辦理產銷履歷驗證宣導講習

113 年 10 月 8 日於盧厝里舉辦「產銷履歷驗證宣導講習」，邀請中興大學農產品驗證中心陳興宗稽核員向農民

介紹產銷履歷制度及申請流程，共計 65 人參加。



(二) 學校午餐採用國產可溯源食材並與在地小農合作

1. 本市國中、小學採用國產可溯源食材校數達 28 校（100%）。另為讓學生了解「吃在地，食當季」的重要性，由教育處與建設處合作推廣嘉義市在地米品牌「幸福嘉義米」供應於國中小午餐，每週供應一次，支持在地農業發展。



2. 113 年 12 月 6 日北興國中學生至晴天芭樂農場參訪，由農友引領學生認識有機栽培及芭樂生長，並讓學生親手採摘芭樂。



(三) 鼓勵民眾購買本市銷售農產品

本市果菜市場及魚市場 113 年度銷售農產品金額總計新臺幣 10,051,685 元。

(四) 辦理社區飲食及療育工作優先採用國產食材

本市社區照顧關懷據點及花甲食堂供餐服務皆優先採用國產食材，並配合高齡健康飲食原則料理食材，吃的健康也吃的安心，經調查本市社區照顧關懷據點及花甲食堂共 39 個單位社區餐飲服務，蔬果及畜產品採用國產食材比率達 100%。

(五) 鼓勵餐飲及旅宿業者優先採用國產食材

1. 本市 113 年度共有樂樂碗粿、阿波鴨肉麵、郭家美食店、東門雞肉飯、阿進土產牛肉湯店、香緹時尚大飯店股份有限公司、乖乖龍國際股份有限公司、阿來碗粿企業有限公司、立嘉鍋物股份有限公司、薈日文旅股份有限公司、奮起福企業有限公司、耐斯廣場股份有限公司、嘉冠大飯店股份有限公司、福客嘉國際開發股份有限公司、新悅花園酒店、鈺通大飯店股份有限公司、香湖國際大飯店股份有限公司、金冠億企業有限公司、有春耘宅、古辛國際餐飲有限公司、東園軒有限公司、德霖國際事業有限公司、樂檸鮮事股份有限公司、迴響創意有限公司、島語未來股份有限公

司、食開美極股份有限公司、尊皇大飯店、祥銘創意有限公司、華松食品企業開發有限公司、嘉禾玉山國際大飯店有限公司等 30 家餐飲業者優先採用國產農產品。

2. 113 年度透過嘉義市旅宿業輔導課程辦理宣導，請旅宿業者（共 27 家）優先採用國產農食。另於 113 年 5 月 22 日率本市旅宿業者前往參訪南投「散步的雲」日月潭生態民宿，該民宿長期與在地小農合作推出國產農食餐點，透過實際案例，鼓勵旅宿業者與小農合作，打造旅宿亮點，創造雙贏。

(六) 農畜產品藥物殘留監測及食媒性病原監測

1. 依農業部農糧署所定專案至本市集貨場、農作物種植區域進行蔬果抽驗工作，113 年度目標件數 57 件，已抽樣 57 件（53 件合格、4 件不合格），達成率 100%、合格率 93%。不合格案件計 4 件，1 件依農藥管理法查處並請本府儲備植物醫師輔導該農民正確用藥，3 件移請源頭縣市政府（臺中市 1 件、嘉義縣 2 件）續處。
2. 依農業部所定專案至本市畜牧場進行豬隻及畜產品抽驗工作，113 年度目標件數計 5 件，已抽樣 5 件（豬血清 2 件、生牛乳、生羊乳及雞蛋各 1 件），檢驗結果皆符合規定，達成率及合格率皆 100%。
3. 辦理疑似食品中毒通報 43 件(主辦 26 件、協辦 17 件)，於接獲轄區醫院或其他縣市衛生局通報後，均第一時

間派員至涉嫌攝食場所進行稽查及抽驗相關檢體，其中 25 件因無法依據掌握稽查及抽驗相關資料，判定與涉嫌攝食場所供應餐點食物有關聯性予以結案；另有 1 件相關抽驗檢體，尚在檢驗中，待集齊相關資料據以研判因果關係及後續辦理，食媒性病原監測達成率 100%。

三、培養均衡飲食觀念、減少食物浪費

(一) 辦理國產農、漁、畜產營養教育課程

以「讓食物更美味的祕密：味精篇」、「認識我的餐盤六大類」、「兒童營養夏令營」等 3 大主題，共舉辦 11 場營養教育課程，總計 166 位長者、61 位國小學童參與。



(二) 推廣全穀及未精製雜糧之健康飲食

1. 以「認識全穀雜糧類」及「健康均衡飲食，身纖蔬暢 very 穀」為主題，共舉辦 10 場國產雜糧健康飲食課程，總計 158 位長者參與。
2. 鼓勵業者以全穀雜糧取代精製白米飯或白麵，共計輔導 30 家餐飲業者。

(三) 發展健康飲食教案

為使營養知識更親民，113 年於東、西區衛生所開立營養門診，供有需求的民眾免費諮詢，並發展 2 式教案：

1. 「健康有骨力，營接好成肌」

介紹骨質疏鬆症與肌少症，讓長者了解骨骼與肌肉的重要性。利用手掌圖示講解，加深長者對食物的份量概念。介紹乳品類與豆魚蛋肉類的營養成分與營養價值，讓長者可以輕鬆吃得下肉品類食物，增加食物多樣性，進而落實預防肌少症與骨質疏鬆症。113 年共辦理 23 場次活動。

2. 「健康均衡飲食，身纖蔬暢 very 穀」

利用彩色盤圖示協助長者了解每日應攝取的各類食物份量，強調蔬菜、水果、與全穀類食物的營養價值與健康益處。以「三好一巧」的原則，鼓勵長者透過簡單的飲食技巧，增加全穀、蔬菜與水果的攝取，讓身體「纖」美健康。113 年共辦理 6 場次活動。



(四) 在地飲食文化與料理推廣活動融入食農

1. 來嘉呷飯—嘉義火雞肉飯特展

(1) 展覽：

嘉義市的火雞肉飯店家密度居全臺之冠，吃火雞肉飯是多數嘉義市人的日常習慣和飲食喜好，也是其他縣市對嘉義市的主要印象之一。而除了好吃，外來的火雞從何時與嘉義市產生如此緊密的關係？嘉義市的火雞肉飯有何特殊之處？113年8月23日至114年3月2日於嘉義市立博物館舉辦展覽，梳理火雞肉飯之於嘉義市的關係，除了物種來源的介紹、養殖與食用的發展、料理方式、觀光推廣，亦呈現嘉義市近年於食安衛生提升的努力。一碗火雞肉飯，不只美味，更盛裝了市民記憶與城市象徵，展覽期間超過3萬人次參觀。



(2) 美食走讀：

113 年 9 月 7 日由「火雞肉飯研究員」蔡灯偉老師及《華麗計程車》作家陳俊文老師領隊導覽，從嘉義城隍廟出發，途經嘉義市內年代最久遠的歷史遺跡紅毛井，再走逛嘉義東市場的醬菜攤，認識雞肉飯上黃醃蘿蔔的本來模樣，最後走進廚房一探料理過程，由火雞肉飯店家主理人親自說明和示範，從榨豬油到炸紅蔥酥，至少要花三個小時以上的時間，讓民眾知道簡樸美味的火雞肉飯背後的料理工序可不簡單。活動參與人數共計 30 人。



(3) 繪本導讀：

113 年 9 月 21 日邀請繪本作者 Chio 透過專屬嘉義雞肉飯的繪本《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》，開啟孩童對在地飲食文化的認識，並帶領參與者創作屬於自己獨一無二的雞肉飯，重新感受火雞肉飯的美味，共 25 人參與。

(4) 營養講座：

113 年 10 月 12 日邀請本府衛生局暨社區營養推廣中心陳冠臻營養師，透過火雞肉飯教導民眾

如何吃得營養健康，建立正確營養觀念，共 60 人參與。

2. 嘉義市立博物館於 113 年每月最後一周周五延長開館時間，舉辦「Friday Night 市民 BAR 分享會」，提供市民進行意見交流與對話的平台，並邀請秘密客品牌總監 Miva、林聰明沙鍋魚頭的執行長林佳慧、CASA 酒吧主理人小毛、白水設計總監李金源、往前咖啡主理人馬力歐、桃城豆花主理人 Sam 及靜山設計的陳煥軒、起風咖啡主理人劉芷瑄、速比多咖啡主理人石豐璋、嘉義在地健康餐品牌<野餐,日>主理人林鈺琨 Leo、湯城鵝行-張瑋鑛總經理與陳佩霞行政主廚、新華美西裝社-Jimmy 薛宇鈞等多位在地創業青年分享創業的秘辛及對於飲食、生活的想法，總計 852 人參與。



3. 113 年持續辦理以「街角館」為概念之「打開二通」計畫，以中正路與鄰近街道區域作為「城市博物館」延伸展場，透過徵選補助與輔導 22 間「二通生活圈街角館」，以「尋畫風景」、「尋味路徑」、「尋藝探奇」三大策劃主軸，發掘二通歷史或在地店家故事，其中以食為主軸的「尋味路徑」總共營造 9 個街角館，

包含益昌山產行、花樂食堂、金和泰、品安豆花、林聰明沙鍋魚頭、方塊土司、里響咖啡、峇曼滷製所、永昌行，提供民眾透過現場展示或飲食體驗，認識二通生活圈在地故事，從中走入嘉義的縮影，約 3 萬人次參與。

4. 113 年 4 月 13 至 14 日舉辦 2024 嘉義市桐花祭「憶桐趣」活動，由嘉義市客家文化協會解說伯公祭儀的內容及意義，同時備盤花、水果及客家棗粿、草仔粿等祭祀品，並演奏傳統客家八音，感念天地福澤。透過「敬伯公」祭儀同時傳遞客家族群敬天惜地與友善環境的概念，在祭儀當中也讓大家了解到客家傳統食物。活動也結合在地小農市集，現場除有運用在地、當季、天然食材製作販售的食品以外，更提供民眾品嚐由嘉義市客家文化協會製作的南瓜粿，讓民眾除了賞花、欣賞表演，還能逛市集，體驗不同族群的飲食文化。



5. 113 年 9 月 29 日舉辦「嘉有好客 義起來祭」成果展演活動，現場有客家棗粿 DIY、客家傳統市集等，讓參與民眾體驗製作獨「嘉」口味的火雞肉飯棗粿，將嘉義最在地的庶民小吃火雞肉飯與客家最具特色的傳統

點心創意結合，也運用這樣的結合象徵嘉義市族群的多元共融。



6. 113 年 11 月 16 日舉辦「新永續+1 幸福攆在嘉」2024 嘉義市移民節活動，邀集異國美食集結設攤供民眾品嚐，也提供免費簡易的料理 DIY，體驗不同國家的飲食文化，民眾藉由品嚐新住民朋友精心準備的特色餐飲，了解不同族群間飲食習慣的差異，進而更加認識、欣賞多元族群的文化。



7. 113 年 11 月 30 日舉辦嘉義市都市原住民族「少卡巴斯」聯合豐年祭活動，結合多元文化特色市集，聚集來自各地各族群的特色美食，展現不同族群文化的創意與巧思，促進彼此瞭解，拉近情感交流，活動吸引約 500 人次參與，另外民眾透過活動體驗、趣味競賽獲得免費兌換烤乳豬的機會，品嚐原汁原味的美食，讓民眾在都市就能體驗到傳統原鄉部落的文化。



(五) 惜食環境教育

1. 運用娃娃屋教具宣導惜食概念，讓民眾以骰子選擇惜食題目（題目包含挑選當季在地食材、選擇吃全食物、避免長時間料理、吃天然食品、不選保育食材、吃多少點多少、避免一次性器皿使用），從娃娃屋中找尋對應答案，並分享日常生活減塑行為，讓參與者從玩樂體驗中學習惜食及減塑概念，進而於生活中落實。共舉辦 6 場次宣導活動，總計 1,145 人參與。



2. 113 年度舉辦環境教育繪本徵選活動，共 16 件投稿作品，其中第 2 名作品以本市湖美夜市為主題，介紹臺灣夜市中的各種小吃和遊戲，以及在夜市中會產生的垃圾，藉以向讀者宣導改變生活習慣外出自備環保餐具及減少大量購買食物所造成的食物浪費。

得獎創作者：楊愛鈴、阮翊熏



3. 本市共有 15 處社區惜食服務站，捐贈廠商達 50 家，透過食物再分配達到「分享」、「惜食」及「照顧弱勢」的目的，讓社區發揮社會安全網基層的角色，並積極推廣醜蔬果續食之環境永續理念，113 年度迄今共減少食物浪費 24,772 公斤。

(六) 推動環保夜市及裸賣蔬果

1. 針對產品及塑膠減量，減少資源使用，輔導攤商減少使用一次性用品，並推廣轄內夜市餐飲業者成為環保友善店家，113 年截至 10 月止，湖美夜市 71 家具意願加入友善店家，不主動提供購物用塑膠袋，自備循環容器者給予優惠。



- 輔導天茂農產行、家樂福、大潤發等 5 家蔬果連鎖/量販業者進行蔬果裸賣輔導調查，依產品特性及損耗程度，優先建議業者可去除包裝之產品設置裸賣專區、或逐步減少塑膠包裝體積或層數，選擇可重複使用的包材或重複填裝的模式等相關作為。



- 配合中秋節之消費習慣，於本市家樂福蔬果販售區舉辦「蔬果裸賣·一路發九九」活動共 2 場次，向民眾宣導買多少食用多少不浪費，宣導人數共 200 人次。

(七) 推動廚餘再利用

- 結合轄內 35 家手搖飲料店每日產出之廢棄物茶渣，進行再利用堆肥處理，113 年累計 87,165 公斤。
- 嘉義市嘉全果菜生產合作社為轄內最大的蔬菜供應商，每日產出生廚餘，自 111 年度起透過產官民協談，增加生廚餘再利用去化管道，生廚餘再利用堆肥量 113 年累計 155 公噸。

四、普及食農教育推廣、深化食農教育

(一) 學校全面落實食農教育

1. 為促進國中小學生正確營養觀念，養成健康飲食習慣並深化食品安全觀念，自 109 學年度開始以六大類食物為主題，每學年輪不同主題及不同年級，依據國中小不同階段設計適齡的教材內容，並到校進行食育食農課程，藉由投影片的解說、影片欣賞與有獎徵答的方式與學生互動教學，113 年於本市 28 所國中小學舉辦共計 88 場次，約 12,300 人次參與。



2. 與國立嘉義大學合作推動雙語食農教學活動，針對不同年級設計難易度不同的雙語食農教育課程，計畫課程內容以國立嘉義大學發行的食農教學繪本為主軸，並搭配英文單字，去探討食物的生長歷程，再加上唱跳生動有趣的英文歌曲，帶領國小學童了解食農領域。113 年共計舉辦 24 場次，約 4,780 人次參與。



3. 本市自 109 年起與澧食公益飲食文化教育基金會攜手

導入「營養 5 餐」計畫，共計於 8 所學校建置食育教室。另自 111 年起推動食育教室 2.0，陸續於北園國中、文雅國小及蘭潭國小三校建置多功能食育教室，幫助學校在推動食育教育時擁有更的教學資源。



(二) 鼓勵多元食農場域

1. 113 年 11 月 24 日於本市農村社區（紅瓦厝社區）辦理「嘉油健走活動」，包含健走及食農闖關活動，約 900 人參與。



2. 113 年 2 月 22 日、3 月 12 日、3 月 25 日、4 月 8 日、4 月 9 日、5 月 21 日、7 月 30 日、8 月 29 日、10 月 21 日於社區關懷據點辦理營養餐食宣導共 10 場次，總計 246 人參與。



3. 學校辦理戶外食農教育

- (1) 藉由安排學童前往國立嘉義大學新民溫室進行參訪及體驗簡易農事活動，幫助學童了解農作物的生產情形，並透過親手種植體會種菜的技巧與樂趣，亦能夠透過接觸蛋雞，體會動物保護的意義及生命教育的價值。113 年共計舉辦 5 場次，約 150 人次參與。



- (2) 辦理戶外參訪教學活動：

序號	參與學校名稱	活動內容
1	博愛國小	嘉義樹木園自然生態之旅： 讓學生透過活動接近自然，認識森林生態、各種動植物特徵及學習觀察環境。
2	玉山國中	南靖糖廠~四季蜂收農場踏查： 讓學生了解蜜蜂的構造及體驗蜂農如何採集及運送蜂蜜，藉由實地採蜜、集蜜，用三輪車運送蜂箱的過程，體會農民的辛勤，亦強化學生惜福愛物

		的觀念。
3	僑平國小	1. 林內農場參訪： 帶領學生認識芋頭的種類、生長及保護機制，並動手採收芋頭及製作芋泥銅鑼燒。 2. 米香文旅踏春趣-菁寮之旅： 帶領學生手作米麩饅頭、手繪創意米袋、老街導覽、品嘗割稻飯、參觀碾米農具-土礮等。 3. 白河將軍山農場剝蓮子體驗活動。
4	崇文國小	綠光尋寶～來農場迺迺趣： 前往雲林縣麥寮鄉晁陽綠能農場，認識綠能、安心農法與蟋蟀生態、農場生態導覽、食農教育體驗廚房等。

4. 彙整本市食農教育推動場域，共計 9 處：

序號	名稱	地址
1	嘉義市農會丫嬭の果園	東區盧厝里盧厝 15 號
2	月桃故事館	東區保忠一街 359 號
3	五柳園休閒農場	東區盧厝里盧厝 44-13 號
4	長竹市民農園	東區盧義路 100 號附 1 號
5	嘉義大學新民溫室	西區新民路 580 號
6	嘉義市社大自然農法農場	西區四賢路 4 段 208 巷旁
7	晴天芭樂農場	西區荖藤里荖藤宅 90 號
8	何庄社區酪梨園	西區頭港里何庄社區
9	好瓜造智慧農場	西區竹村段 727 地號

(三) 辦理食農教育體驗活動

1. 113 年 9 月 12 日、9 月 14 日、11 月 9 日分別辦理「在嘉吃瓜 party」、「吃瓜群眾-小小調飲師」、「從友善農場看見動物福利」等 3 場食農體驗活動，透過農民親身分享農作過程及手作體驗，讓市民實際瞭解產銷

履歷、地產地消概念，總計 120 人參與。



2. 113 年 11 月 22 日針對市府及學校食農教育承辦人員於家樂福嘉義店辦理體驗活動「在每一次的消費中多想兩秒鐘」，邀請農業科技研究院陳玠廷副主任分享食農教育精神及實際案例分享，並實際走訪賣場認識各式食物標章，增加食農教育專業知識，共計 12 人參與。



3. 補助學校辦理食農教育：

- (1) 補助國立嘉義大學於 113 年 3 月 2 日辦理「健走聞香趣」活動，以本市東區興安社區民眾為主要對象，辦理健走(全程 2 公里)、新民溫室香草植

物及蔬果栽培導覽等活動，參與人數共 120 人。



- (2) 補助文雅國小及北園國小辦理「113 年食農教育推廣計畫」，由兩校分別就「竹筍」及「稻米」作為教學發展項目並籌組教學團隊共同備課、建立教案及帶領學童進行食農體驗活動。



4. 結合「2024 嘉義花海生活節」辦理「花海窯窯樂」及「食農教室」各 2 場次，讓參加者透過親手造土窯、燒窯、包覆食材與封窯，以及醃漬當季農產品「蘿蔔」的過程，體驗昔時農村生活樂趣，共 520 人參與。



5. 113 年 4 月 14 日及 5 月 26 日辦理「新住民營養手作課程」共計 55 人。邀請來自新加坡、中國、菲律賓、印尼、泰國、越南、日本、墨西哥等國的新住民朋友們，一同探索台灣在地食材的美味。課程中，介紹嘉義在地「好瓜造小黃瓜」。透過手作課程，學員們親自將全麥土司夾入小黃瓜、堅果醬等食材，品嚐均衡飲食的美味，同時也體驗了嘉義在地小黃瓜的獨特風味。
6. 補助嘉義市東區興安社區發展協會自 113 年 6 月 17 日至 11 月 30 日辦理「文化興安·食在興安」計畫，以園藝的精神結合食農的教育發展出興安飲食的文化，並策辦共計 39 小時系列課程，包含社區營造人才培育（社造觀念、訪談技巧、社區資源調查、實地演練等）、社區合作社籌組、興安社區特色料理課程（以在地食材為主，實地創作果凍花、米果、麻糬等），合計 240 人次參與。
7. 補助活泉人文館自 113 年 7 月 2 日至 11 月 30 日辦理「活泉。尋鷗社—諸羅二通醫生館文化路徑推廣計畫」，以詩文化、茶文化、老醫館探索、二通老街走讀等議題，推動地方文化創生。8 月 31 日主題工作坊邀請桃城壺器創作館李慶仁老師培育學員創作「搗藥茶碗」器具，11 月 10 日在嘉義市中正公園舉辦計畫成果發表活動結合「無我茶會」，帶領學員攜自製手捏茶具，首次為在場民眾泡茶奉茶體驗。
8. 補助陳佐民木雕工作室自 113 年 7 月 1 日至 11 月 30 日

辦理「木雕鑿花傳承與生活美學應用計畫」，以傳統木雕鑿花欄間雕刻為主題，加入生活美學元素，規劃木雕生活實用器物，於7月13日至11月9日策辦木雕鑿花工作坊，計有16位學員參與創作「紅龜粿印雕刻木板模具」，於11月10日在嘉義市中北社尾公園舉辦計畫成果發表活動，開放社區民眾體驗「紅龜粿」食農教育推廣，活動參與人次150人。

(四) 推展高齡者食農教育

1. 113年4月22日、5月6日、5月20日、6月3日辦理「記憶中的味道-營養餐盤」共4場宣導，藉由從記憶中尋找味道，並將用畫的方式或透過翻閱及剪貼商家DM上的食材圖片呈現出懷念家鄉味道，透過此方式從中帶入食農教育，更認識食材的營養價值以及營養素，使長輩印象更加深刻，參加人數共76人。



2. 113年10月24日辦理「國產乳品聰明購」，教導長者們認識各種不同的國產乳製品，並分析鮮奶、保久乳、調味乳、奶粉、發酵乳的製作方式及營養成份。邀請統一牛奶車至據點臨時設攤，將課堂所學立即應用於

實踐，加深對健康乳品的印象，讓長者們在健康採購的體驗中得到最佳複習，更將所學內化。



3. 本市西區慶安社區照顧關懷據點設有香草花園及不彎腰菜園及何庄有不彎腰菜園及社會性農園，由社區長者種植種植當季蔬菜及照顧，香草植物目前有檸檬香茅、薄荷、左手香、羅勒等，慶安社區不彎腰菜園目前有九層塔、韭菜、莧菜、香菜、地瓜葉等，何庄社區不彎腰菜園有青江菜、小白菜、蔥、韭菜、空心菜等，社會性農園近期有洛神花、玉米、絲瓜、高麗菜、大陸妹、白蘿蔔等，運用花園及菜園規劃「綠色療育系列」課程，蔬菜收成後提供據點供餐使用，兼具療育效果及健康飲食，透過打造高齡者友善場域、規劃體驗學習課程，落實食農教育之實踐。



4. 113 年 9 月 13 日辦理「咖啡豆的出生過程」，在高齡

者課程中導入食農教育，從栽種選豆到烘焙，全程了解咖啡豆的轉變過程，深入了解咖啡豆的種植來源與生產鏈的過程，感受每杯咖啡背後的農業價值與工藝。讓長輩一同在香氣中體驗手作烘豆的樂趣，培養對農業的珍惜，挑豆的過程也訓練長輩的手部精細肌肉，參與人數 25 人。



5. 113 年舉辦「樂齡勇壯-手作創意料理」課程共 12 場次，由廚師與社區營養師攜手合作，共同設計 6 組創意料理，教導長者運用全穀雜糧及調整質地的技巧，簡單輕鬆製作兼具營養與美味的創意料理。課程也特別針對長者的牙口設計軟質菜色，例如南瓜泥蒸蛋、豆腐漢堡排、焗烤薯泥牛番茄等，深受長者們喜愛，參與人數 293 人。



附表：嘉義市政府113年執行目標暨成果統計表

行動策略	執行內容	關鍵指標	113年		負責局處
			目標	執行	
1-1 訂定食農推動計畫	1-1-1 成立推動會	組成嘉義市食農教育推動會	已達標		建設處
	1-1-2 訂定本市食農教育推動計畫	提出嘉義市食農教育推動計畫	已達標		
1-2 建立食農教育專業人員資格認可機制	1-2-1 食農教育專業人員在職訓練	辦理食農教育專業人員在職訓練場次	1	2	
1-3 建立食農教育獎勵機制	1-3-1 協助中央機關推動國家食農教育貢獻獎，表揚推動人員及團體	協助中央機關推動國家食農教育貢獻獎	已達標		
2-1 鼓勵標示原始產地	2-1-1 輔導農民申請QR Code及產銷履歷，生產安全溯源、環境友善及品質穩定之農產品	辦理產銷履歷及QR Code等輔導措施講習會(課程)場次	1	1	
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，並強化與在地小農合作機制	學校午餐採用國產可溯源食材之比率(%)	100	100	
		推廣嘉義市在地米食(幸福嘉義米)供應於國中小午餐之校數	28	28	
		與在地小農合作之校數	1	1	
	2-2-2 鼓勵民眾購買本市銷售農產品	本市(魚市場、果菜市場)銷售農產品金額(萬元)	850	1,005	建設處

	2-2-3 辦理社區飲食及療育工作，優先選用國產食材	辦理社區飲食及療育課程或活動，採用國產食材比率(%)	100	100	社會處
	2-2-4 鼓勵餐飲及旅宿業者，優先採用國產農產品	採用國產農產品之餐飲家數	5	30	建設處
		宣導採用國產農產品之旅宿業者家數	18	27	觀光新聞處
2-3 確保國人食品安全	2-3-1 農產品農藥殘留監測	農產品農藥殘留採樣達成率(%)	100	100	建設處
	2-3-2 畜牧場動物用藥監測	畜牧場動物用藥殘留採樣達成率(%)	100	100	
	2-3-3 食媒性疾病監測	食媒性病原監測達成率(%)	100	100	衛生局
3-1 發展飲食健康推廣策略	3-1-1 加強國產農、漁、畜產營養教育，推廣國產農產品	辦理國產農、漁、畜產營養教育課程或講座場次	10	11	
	3-1-2 推廣全民多元攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食	辦理國產雜糧健康飲食講座場次	10	10	
	3-1-3 培養民眾健康均衡飲食觀念及建立支持網路	依據「每日飲食指南」發展健康飲食教案、教材(式)	1	2	
3-2 推動農食文化傳承	3-2-1 辦理在地傳統飲食文化與料理傳承相關推廣活動	在地飲食文化與料理推廣活動融入農食之活動場次	6	6	文化局
	3-2-2 多元族群飲食	推廣並傳承各族群特色傳統	3	5	民政處

	文化與料理傳承相關推廣活動	文化食材場次			
3-3 提供優質農產平價消費	3-3-1 鼓勵民間企業參與，並讓民眾認識國產農產品	宣導超市、賣場設立國產農產品專區之家數	2	2	建設處
	3-3-2 響應惜食，減少食物浪費	宣導超市、賣場及超商設立惜食(即期品)專區之家數	2	2	
		惜食環境教育宣導人次	100	1,145	環境保護局
		配合設立惜食服務站之社區數	15	15	社會處
3-4 倡議珍惜食物、永續環境	3-4-1 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	輔導餐飲業者配合導入食材全食物有效利用之家數	100	100	衛生局
		依食品安全衛生管理法稽查餐飲業者之家數	850	1,341	
	3-4-2 辦理惜食料理食譜暨教案徵選活動	辦理惜食料理食譜暨教案徵選活動場次	—	—	環境保護局
	3-4-3 推動環保夜市，改善夜市消費環境(同步推動裸賣蔬果)	宣導友善店家之家數	35	71	
	3-4-4 推動廚餘再利用	茶葉渣堆肥(kg)	85,000	87,165	
		果菜葉堆肥(kg)	124,000	155,000	
4-1 全面落實食農教育議題於學	4-1-1 國產可溯源農產品結合偏鄉學校、食材聯	於國民中小學推動營養教育宣導，結合校園餐食進行食	28	28	教育處

校教育	合採購聯盟，落實校園餐食，並推動食農教育及相關活動	農教育之校數			
		以中央廚房或食材聯合採購聯盟群學校為中心，規劃校群共同飲食(食農)教育課程與活動之校群數	—	—	
	4-1-2 鼓勵學校發展食農教育教學，營造校園食農教育素養學習環境	學校辦理食農教育活動校數比例(%)	100	100	
4-2 鼓勵多元食農場域	4-2-1 農村社區結合食農教育	農村社區辦理食農教育場次	1	1	建設處
	4-2-2 提供多元學習之食農教育環境	學校辦理戶外食農教育場次	2	11	教育處
		提供戶外教學場域名單(式)	1	1	建設處
	4-2-3 於社區照顧關懷據點推廣食農教育	辦理社區關懷據點營養餐食宣導場次	1	11	社會處
	4-2-4 提供食農教育教材、教案等相關資源，擴大推廣效益	提供營養、食育及食農教育教案件數	1	1	教育處
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(體驗)，鼓勵多元團體投入全民食農教育	辦理或補助團體舉辦食農教育活動場次	2	15	建設處
			1	17	社會處
			3	4	民政處
			1	2	衛生局
			6	6	文化局
	4-3-2 鼓勵市民參與多元族群食農教育活動	辦理多元族群食農教育活動之媒體曝光則數	3	25	民政處
4-4	4-4-1	配合於供餐時	1	4	社會處

推展高齡者食農教育	辦理供餐，落實高齡者與弱勢家庭的食農教育	對高齡者與弱勢家庭進行食農教育之場次			
	4-4-2 鼓勵高齡者參加多元食農教育體驗及學習活動	高齡者參加食農教育體驗及學習活動場次	—	2	
			10	12	衛生局