

核定本

第一期食農教育推動計畫
(112-116年)

嘉義市政府

中華民國 112年

目錄

第一章、前言.....	1
第二章、農業發展概況.....	3
一、農作物生產情形.....	3
二、畜牧生產情形.....	4
第三章、食農教育相關推展現況.....	6
一、衛生局：培養均衡飲食觀念及維護食品安全，促進市民健康.....	6
二、環境保護局：倡議永續環境，珍惜食物.....	7
三、文化局：推廣在地飲食文化傳承與創新.....	8
四、民政處：多元族群飲食文化推廣.....	10
五、建設處：推動友善耕作，促進永續農業.....	10
六、教育處：營造校園食農教育學習環境.....	12
七、社會處：推廣社區食農教育.....	13
第四章、發展願景與政策目標.....	14
一、發展願景.....	14
二、發展目標.....	14
三、經費需求.....	15
四、考核機制.....	15
附表：嘉義市政府食農教育推動計畫分工表.....	16
●主軸目標一：整合資源，建構食農教育推動體系.....	16
●主軸目標二：推動國產農產品消費、發展永續農業.....	17
●主軸目標三：培養均衡飲食觀念、減少食物浪費.....	18
●主軸目標四：普及食農教育推廣、深化食農教育.....	19
參考資料.....	21

第一章、前言

食物和農業一直以來都是我們生活的核心元素，然而隨著社會演變，農耕社會對比如今工商業發達、分工精細的社會，農業與食物的距離卻越來越遠，也因為生活逐漸忙碌步調逐漸加快，飲食也逐漸被速食與外食取代，大家不再關心食物的來源、生產方式和營養價值，食物似乎已成為日常生活中的一個簡單、不需深思熟慮的部分。

嘉義市制定食農教育推動計畫的目的就是要完整地將「農業」和「飲食」中間的斷層串聯在一起，同時透過串聯的過程，讓大家去反思自己的消費行為、認識食材的營養、關心環境的議題等，加深對產業及土地的認同與了解。而「食農教育」若能從小開始，讓學生透過五感體驗與動手做的技能培養，啟發惜食、感恩的情意，培養了選擇與判斷好食物的能力，學習了友善環境的農法，黑心食品自然會被淘汰，永續環境的態度自然會被建立。

嘉義市農業面積小，農產品也少，111年農作物種植面積約2,003.68公頃，其中稻米1,290.19公頃，佔總種植面積64.39%，是嘉義市最重要的農作物。為提高農民收益，嘉義市政府輔導農民種植台農82號米，並推出品牌「幸福嘉義米」，打造嘉義市特色農產品，帶領嘉義市農業朝向精緻化、品牌化發展。更以2050淨零碳排為目標，在112年推廣嘉義市國中小開始食用在地米-「幸福嘉義米」，減少食材碳里程，降低食材在運輸過程中的碳排，實踐永續消費及生產模式。

嘉義市連續兩年榮獲食育力五星城市，除公私協力推動飲食體驗，把關校園食安外，更重視校園飲食教育的扎根，去(111)年「食農教育法」三讀通過後，秉持著「食育不只是知識更是素養」的理念，嘉義市各國中小學都有自己的菜園，學校規劃「食育教育」課程，也將食育素養融入相關領域課程中實施。透過種植、照顧、採收、料理與分享的過程，讓學生學習到農耕、糧食、飲食文化、健康、環境倫理、永續發展等「食育素養」，達成「食農教育法」所揭示「推動全民食農教育，強化飲食、環境與農業之連結」的目標，讓食育的種子在孩子心中發芽成長，讓食育力成為嘉義市幸福力的表現。

第二章、農業發展概況

嘉義市位於臺灣西南部嘉南平原北端，東西寬15.8公里、南北長10.5公里，面積約60.03平方公里，為臺灣本島面積最小的縣市，北回歸線距離本市南邊約1公里，周圍與嘉義縣相鄰，地形除東邊一部份屬竹崎鄉丘陵地帶外，其餘均為肥沃之平原，地勢由東向西緩降，地形平坦廣闊。主要河川為八掌溪、朴子溪，分別流經嘉義市南、北面，形成與嘉義縣之天然界線，主要水源為引自八掌溪之蘭潭水庫與仁義潭水庫。

嘉義市農耕土地面積約1,793公頃、畜牧用地面積約4公頃，佔全市土地總面積29.94%。總戶數10萬1,804戶，總人口26萬4,727人，其中農業戶數約5,720戶，農業人口約1萬6,077人，農業人口佔總人口數約6.07%。農業生產受都市發展影響，主要集中於鄰近嘉義縣之區域，並以種植農作物為主，畜產業為次，各產業情形分述如下：

一、農作物生產情形

嘉義市耕地面積小，以稻作為主，其次為果品、蔬菜，以及少量雜糧、花卉等作物。稻田主要分布於西區海口寮、北園、北社尾、大溪厝，以及東區鹿寮等地區；果品、蔬菜主要分布於東區盧厝、鹿寮、崎頂、八掌地區；花卉主要分布於西區港坪地區。111年度作物種植總面積¹約2,003.68公頃，主要品項、種植面積及產量如下：

(一) 稻米：兩期作種植面積約1,290.19公頃，稻穀產量約8,293公噸。

- (二) 果品類：主要為鳳梨、檳榔、荔枝、柳橙、龍眼、香蕉、芒果、葡萄柚等，種植面積約428.39公頃，產量約5,861公噸。
- (三) 蔬菜類：主要為竹筍、南瓜、番茄、絲瓜、甘藍、芥菜等，種植面積約135.01公頃，產量約1,162公噸。
- (四) 雜糧類：主要為玉米、落花生、甘藷，種植面積約46.51公頃，產量約316公噸。
- (五) 特用作物：主要為瓊麻、甘蔗、芝麻、咖啡、羅勒等，種植面積約58.65公頃，產量約1,112公噸。
- (六) 花卉：主要為菊花、香石竹、夜來香、洋桔梗等，種植面積約44.93公頃，產量約568公噸。

二、 畜牧生產情形

嘉義市畜產業受都市發展影響，畜牧場分布於西區北社尾、大溪、荖藤及東區鹿寮、盧厝等鄰近嘉義縣之區域，飼養家畜包括豬、牛、羊、鹿，飼養家禽主要為雞，111年飼養種類規模及畜產品產量²如下：

- (一) 豬：在養頭數總計2,417頭（包括種豬228頭、哺乳小豬339頭、肉豬1,850頭），供應屠宰總計3,108頭、屠體總重320公噸。
- (二) 牛：在養頭數總計101頭，以乳牛為主，生產乳量總計132公噸，供應屠宰總計27頭、屠體總重5公噸。
- (三) 羊：在養頭數總計250頭，以乳羊為主，生產乳量總計79公噸，供應屠宰總計116頭、屠體總重3公噸。

(四) 鹿：在養頭數總計38頭，生產鹿茸總計92公斤。

(五) 雞：在養隻數總計2萬5,000隻，以蛋雞為主，生產蛋量總計397萬7,000個，供應屠宰總計1萬3,000隻、屠體總重17公噸。

第三章、食農教育相關推展現況

102年一連串食安危機，除了讓民眾感受到食安問題的嚴重性外，也意識到個人健康不僅與食物的選擇息息相關，更與農業環境脫不了關係。因此，嘉義市積極推動食農教育，整合各局處資源辦理食農教育推廣計畫、體驗活動及製作教案、教材等工作，希望能串連飲食與農業，同時也讓所有民眾都能參與食農教育，進而支持消費國產農漁畜產品、並重視飲食健康及在地文化。

各局處現行推動情形分述如下：

一、衛生局：培養均衡飲食觀念及維護食品安全，促進市民健康

(一) 推動健康均衡飲食

針對學童、銀髮族、一般民眾、農民等，講授飲食趨勢觀念及舉辦食農食安健康講座，並透過社區營養推廣中心培養市民健康均衡飲食觀念，推廣優先選擇國產食材及當令在地食材融入文化習慣，結合據點長者與學童進行代間課程，中心營養師也透過不同節氣與節慶，將營養議題用生活式語言，打破刻板疾病營養的生硬印象；「節慶飲食」、「當季食物」、「夏季解暑好蔬果」、「冬冷進補食在重要」等日常營養，365天，天天都與營養密不可分，落實營養好厝邊的口號。

(二) 輔導落實食品安全衛生管理法並促進資源循環利用

(1)辦理餐飲業者食品安全衛生管理法相關法規及落實惜食促進資源循環利用之多元教育訓練。

- (2)實地輔導餐飲業者符合食品安全衛生管理法相關規範，並導入食材全食物有效利用措施，落實惜食促進資源循環利用。
- (三)針對社區照顧關懷據點進行食農教育宣導，並鼓勵據點優先採買國產食材，提升餐飲服務品質。

二、環境保護局：倡議永續環境，珍惜食物

(一)惜食環境教育

- (1)推廣惜食環境教育宣導資訊，讓市民更加瞭解如何在生活中響應及落實惜食，並使擁有食材採購、料理決定權的人更有惜食觀念。
- (2)嘉義市於112年首次辦理惜食料理食譜暨教案甄選活動，其中教案組針對教學對象、主題性、教學結構、創意與創新、教學評估及完整性進行評分；食譜組針對惜食理念、食材利用度、創新性、菜餚美味度及說菜等項目進行評選，選出食譜組及教案組得獎者代表嘉義市至全國總決賽。

(二)推動食品及農產品包裝減量，減少資源使用

輔導推動環保夜市，並連續3年榮獲行政院環境保護署「環保夜市」特優及良好殊榮，透過設置清洗設備及奉茶站、提供餐具租借服務、不主動提供塑膠袋及減少使用一次性餐具等作法，並補助設置資源回收設施，鼓勵夜市攤商與消費者落實一次性產品源頭減量與妥善回收

分類之工作，文化夜市目前減塑商店共計95家，每月約減量388公斤，推估減碳效益每月約800 kg CO₂e。

(三) 推動廚餘再利用

(1)茶葉渣清運計畫：因應轄內眾多手搖飲料店且每日產出之廢棄物以茶葉渣為最大宗，多由清潔隊回收至焚化爐焚燒，由於茶葉渣高含水量的特性，不僅提高垃圾清運量，更會降低焚化爐燃燒效率，且易折損焚化爐壽命，做成有機肥就是最好的解決方式，亦能符合SDGs12目標，永續的消費與生產模式。

(2)嘉義市嘉全果菜生產合作社是轄內最大的蔬菜供應商，每日出貨蔬果高達6噸，主要提供蔬菜截切服務，根據業者提供數據，每日產出生廚餘約2至3噸，包括根莖類及生菜葉類，其中根莖類廚餘交由轄內焚化廠回收養豬再利用，而生菜葉類除了與合作社農民合作，每日提供約0.6至1噸，但無法完全去化，因此尚有部分廚餘交由垃圾車清運焚化，為減少垃圾焚化量及提高廚餘再利用量，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111年計52.8公噸、112年1至6月計41.16公噸。

三、文化局: 推廣在地飲食文化傳承與創新

(一) 配合文化部推動社區營造及村落文化工作，在食農教育面向，鼓勵本市國中小學、社區組織及民間團體申請提

案，辦理在地及社區進行飲食文化資源調查與教育推廣計畫。

- (1) 嘉義市走讀社區守護家園徵選計畫：112年補助本市興嘉國民小學辦理「水水嘉義一道將水文博物採輯計畫」，建立生態可食地景示範，學校師生透過植物採集、食作共餐、連結不同世代、不同遷居族群，發掘當代道將圳飲食生活樣態與匯寫地方的飲食食譜。補助本市嘉北國民小學辦理「樂學嘉北遊嘉藝」，以六年級生辦理「米」為主題走讀課程，探討米的各種樣態、營養素及各種米製產品，透過嘉義市所推出的台農82號，結合藝術課程設計創意的米包裝，組成嘉北最佳國際化伴手禮的「加倍(嘉北)幸福米」。
- (2) 嘉義市社區營造點徵選及輔導計畫：112年補助本市新移民女性關懷協會辦理「親子共榮一嘉親一新住民二代社區營造培力計畫」，培育新住民「小小泡茶師」結合社區營造及食農教育推動茶文化教育工作。106年至111年補助本市傳統文化與技藝協會辦理新住民飲食產業合作社籌設、香草栽種農場設置、新住民家鄉特色菜單傳承、發行《嘉義新住民獨門家鄉味》專書等工作。103年至109年補助本市母語文化教育學會辦理嘉義市東市場文化資源調查、策辦東市場培力學堂、東市場社區營造論壇、東市場「歸鄉」微電影拍攝、東市場社區繪本、嘉義市輪普民俗社區資源調查等工作。105年及106年補助本市白川町社區發展協會

辦理「白川町—姥姥家鄉味的傳承記憶」，進行眷村文化社區資源調查、策辦姥姥眷村家鄉菜傳承學堂、發行「白川町—姥姥家鄉味的傳承記憶」飲食專書等。

(3) 嘉義市地方知識學推廣輔導計畫：106年至112年補助活泉人文館辦理「活泉。尋鷗社—嘉義茶、詩文化田野出版計畫」等計畫，辦理茶文化資源調查、出版《諸羅憶茶》專書，每年舉辦「嘉義市尋鷗吟詩獎」，將茶與詩文化融合。106年補助台灣圖書室文化協會辦理「嘉義市懷舊百科—嘉義市老醫館調查計畫」，普查嘉義市的老醫館資源特色，建置「嘉義老醫館」醫學發展知識庫。

(4) 嘉義市社區記憶空間營造徵選計畫：111年補助本市興安社區發展協會辦理「興安半畝田·心中一片天」，營造「食農教育」基地，居民擁有半畝田，一起種菜當都市農夫。

四、民政處：多元族群飲食文化推廣

(一) 推廣新住民多元飲食文化。

(二) 推動原住民族食農教育、傳統農作及文化傳承與推展。

(三) 辦理客家文化推廣活動。

五、建設處：推動友善耕作，促進永續農業

(一) 推廣地方特色作物，導向精緻化、品牌化

挑選適當的田地並選擇耐病蟲害且強悍耐倒伏之稻種「台農82號」，攜手農民種植出優質米糧，不僅通過產銷履歷驗證，並於111年將其品牌化，推出「幸福嘉義米」，減低農民使用農藥及肥料之需求，亦促使嘉義市農業朝精緻化發展，並規劃嘉義市學校午餐採用幸福嘉義米，讓各市立國中、小學童皆能品嚐在地優質米食，產地直送到餐桌，縮短食物運送里程，減少碳足跡，符合SDGs目標。

(二) 推廣友善耕作環境，把關農產品安全

- (1) 輔導辦理產銷履歷驗證：通過驗證之農產品經營業者共計11家，驗證面積計148.2987公頃。
- (2) 輔導辦理有機驗證：通過驗證之農戶共計16戶，驗證面積5.64公頃。
- (3) 提高友善種植面積：補助使用國產有機質肥料計70.6844公頃、國產微生物及有機肥料計27.1156公頃、生物防治資材計99.1795公頃。
- (4) 辦理農作物及農產品農藥殘留抽驗、畜禽飼料及畜產品動物用藥殘留抽驗工作，提升農畜產品安全。
- (5) 111年於嘉義市果菜批發市場股份有限公司建置「質譜儀農檢設備檢驗室」，為進場農產品及把關，亦有擴及農民、超市或量販店等，提供付費的檢驗服務。
- (6) 輔導農民導入IPM管理方式，先行預防病蟲害發生，以低毒性農藥替代較高毒性農藥，進而減少用藥量，

期以營造適合作物生長的環境，減少對農民及環境的風險。

- (三) 協同嘉義市農會、國立嘉義大學、嘉義市博愛社區大學及相關團體辦理食農教育體驗活動，提升市民食農概念。
- (四) 推動本市各機關(購)及市立公營事業採用在地食材，以強化農業、飲食與環境之連結。

六、教育處：營造校園食農教育學習環境

(一) 學校餐食採用國產可溯源食材

- (1) 鼓勵學校採購食材應優先採用3章1Q國產優良農產品，111年度市立國中小學校午餐採用比例達98.13%，位居全國第4名。

- (2) 提供健康飲食知識，推動在地食材教育宣導。

(二) 市立各級學校全面推動食育計畫

嘉義市自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，融合各個學校特色，發展屬於特有的食農教育，讓學童一邊培養從食材中學習食農知識，一邊學習品德教育，共計於8所學校建置食育教室。自111年起推動食育教室2.0，於北園國中及文雅國小興建多功能食育教室，讓學校在推動食育教育時能提供更多的資源。112年蘭潭國小及志航國小依該校特色，規劃建設該校的食育教室。

(三) 提升教職員工生食農教育知能

- (1)鼓勵學校、幼兒園透過課程、膳食供應及相關宣導，進行食農教育相關之學習體驗或實作活動。
- (2)鼓勵學校參與農業單位辦理之食農教育課程及體驗活動。
- (3)將食農教育納入辦理廚務人員廚藝研習、營養師研習，精進午餐菜單、珍惜食物減少浪費。

(四)增進食農教育推廣面向及效益

鼓勵本府所屬國民小學踴躍參與農糧署「推動食米學園計畫」，及針對國中之「多元食米教育活動」及「非米不可創意米食競賽」等相關活動。

七、社會處：推廣社區食農教育

- (一)輔導民間團體成立的「惜食冰箱服務站」以「食物不浪費」為目的，倡議醜蔬果再續食、即期食品再分享、當日下架麵包不浪費，惜食愛物又環保的理念。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。取用者身分不受限制，無須出具任何證明，任何人都可以依服務站開放時間及數量規則取用。為使上架續食為多數民眾取用，管理單位皆會指派志工負責維護及管理，且採定時開放方式營運。
- (二)鼓勵企業、食品業者、宗教寺廟、國際性社團、民間單位、善心人士，將尚於保存期限內可食用之食物，捐贈予社區惜食冰箱，以落實「社區照顧」、「在地服務」

為目標，除了服務有需求者及弱勢邊緣戶，更提供社區關懷不漏接之安心守護網服務。

八、推動計畫中，有關食農教育的資訊，包含食農教育推動活動、教材、教案等相關資源、惜食料理食譜及食農教育推廣成果等，均供農業部「食農教育資訊整合平臺」使用。

第四章、發展願景與政策目標

一、發展願景

- (一) 整合本府各局處（包括衛生局、環境保護局、文化局、民政處、建設處、教育處、觀光新聞處及社會處）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) 充實各局處食農教育推動之多元功能、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，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；於學校午餐及校外教學活動中加強結合食材、加工品之食農教育推廣，以助於學童了解在地農業及相關產業等知識。
- (四) 落實多元管道食農教育之實施，以達支持在地經濟及農業發展，以提升民眾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，促進農業永續發展，創造農業多元價值。

二、發展目標

本計畫係整合本府8個局處相關資源，共同推動食農教育，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，詳如附表:嘉義市政府食農教育推動計畫分工表，依序為：

(一) 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，逐步完善本市食農教育推動體系。

(二) 推動國產農產品消費、發展永續農業

提升消費者地產地消之觀念，優先購買國產農漁畜產品，以消費帶動糧食安全的提升並成為農業永續發展之助力。

(三) 培養均衡飲食觀念、減少食物浪費

建構照顧市民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。

(四) 普及食農教育推廣、深化食農教育

營造符合在地特質與需求之多元食農教育及推動策略，深化食農教育活動。

三、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。

四、考核機制

本計畫執行期程自 112 年至 116 年，由本府各局處依執行分工表推動辦理，並每半年（當年5月底及11月底前）提

報執行情形及辦理成效送建設處彙整，並送本市食農教育推動會審議執行成果，會後由建設處就提審意見追蹤執行情形。

附表：嘉義市政府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 成立推動會	建設處	
	1-1-2 訂定本市食農教育推動計畫	建設處	各局處
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	建設處	
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	建設處	各局處

● 主軸目標二：推動國產農產品消費、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	建設處	
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	教育處	建設處
	2-2-2 鼓勵民眾購買本市銷售農產品	建設處 (市場科)	各局處
	2-2-3 辦理社區飲食及療育工作，優先選用國產食材	社會處	
	2-2-4 鼓勵餐飲及旅宿業者，優先採用國產農產品	建設處 (工商科)、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	建設處	
	2-3-2 畜牧場動物用藥監測	建設處	
	2-3-3 食媒性病原監測	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 加強國產農漁畜產營養教育，推廣國產農產品	衛生局	
	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	
	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	
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	文化局	
	3-2-2 多元族群飲食文化與料理傳承相關推廣活動	民政處	
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	建設處 (工商科)	
	3-3-2 響應惜食，減少食物浪費	環境保護局、 社會處、 建設處(工商科)	
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	衛生局	

行動策略	執行內容	主辦單位	協辦單位
	3-4-2 辦理惜食料理食譜暨教案甄選活動	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)	環境保護局	建設處(市場科)
	3-4-4 推動廚餘再利用	環境保護局	

● 主軸目標四：普及食農教育推廣、深化食農教育

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偏鄉學校、食材聯合採購聯盟，落實校園餐食，並推動食農教育及相關活動	教育處	建設處
	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	教育處	
4-2 鼓勵多元食農場域	4-2-1 農村社區結合食農教育	建設處	
	4-2-2 提供多元學習之食農教育環境	教育處、建設處	
	4-2-3 於社區照顧關懷據點推廣食農教育	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	教育處	衛生局、建設處
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	衛生局、環境保護局、文化局、民政處、建設處、社會處	

	4-3-2 鼓勵市民參與多元族群食農教育活動	民政處	
4-4 推展高齡者食農教育	4-4-1 辦理供餐，落實高齡者與弱勢家庭的食農教育	社會處	
	4-4-2 鼓勵高齡者參加多元食農教育體驗及學習活動	衛生局、社會處	

參考資料

- 食力 foodNEXT (2019)。全球第一個將食育入法！日本如何傾全國之力推食育？。檢自 <https://www.foodnext.net/life/education/paper/5098355120> (Mar 6,2023)。農業部(2023)。第一期食農教育推動計畫（112-116年）。
- 農業部（2022）。農業統計年報(111年)。檢自 <https://agrstat.moa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.aspx>（Nov 27,2023）
- 農業部食農教育資訊整合平臺。食農教育法推動歷程，檢自 https://fae.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=kids_edu_articles&id=5（Nov 27,2023）。
- 農業部食農教育資訊整合平臺。檢自 <https://fae.coa.gov.tw/index.php>（Nov 27,2023）。
- 農業部全國畜牧業農情調查資訊系統。飼養家畜種類規模及畜產品產量，檢自 https://asis.moa.gov.tw/imita_login.php（Nov 27,2023）。
- 農業部農糧署農糧情調查作業資訊系統。農作物種植面積及產量，檢自 <https://aris.afa.gov.tw/tbcr/index.jsp>（Nov 27,2023）。