

核定本

第一期食農教育推動計畫 (113年-116年)

宜蘭縣政府

中華民國113年7月

目 錄

壹、前言	3
貳、現況分析	3
參、推動方式	6
一、優先採用國產農食	6
二、營造產消友善環境	7
三、提升食品安全	7
四、培養均衡飲食觀念	8
五、推動農食文化傳承與創新	8
六、剩食利用與環境永續	9
七、全面落實食農教育於學校	9
八、鼓勵多元食農場域	9
九、依據在地特色推動食農教育	10
肆、預期效益	11
伍、參考資料	14

壹、前言：

「食農教育法」於111年5月4日公布施行，該法以「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」等六大目標為核心。食農教育是運用教育讓人可以接觸從農業生產到食物形成的過程，認識其中的文化、政治、經濟意涵，進而塑造新的飲食觀念，重新連結人和土地間的關係

食農教育不僅只強調「吃」，還必需瞭解食材的生產過程、處理再到烹煮的完整過程，「從農場到餐桌」不但可以提高民眾對食物來源、食材選擇和飲食習慣的意識，更能促進健康飲食觀念的養成。認識在地農業、飲食生活方式及文化與生態環境之關連，並付出勞動力，學習對食物的感恩，終能尊重及愛護自然環境，體會惜食及資源循環的重要性。

本縣地理環境特殊，孕育出不少全臺獨一無二的產業，休閒農業區的數量更是稱冠全國。將食農教育結合環境教育與休閒農業，實踐「生產、生活、生態」三生一體的教育。食農教育不僅是知識及技能的學習，更是一種生活態度。

貳、現況分析：

一、本縣農業生產及人文環境

本縣平地主體為蘭陽平原，三面環山，東臨太平洋（菲律賓海），係為蘭陽溪沖積作用所產生之沖積平原，土壤肥沃。南(南澳鄉)與花蓮縣相接，西則以雪山山脈如雪山、大霸尖山等山系，且與台灣西部多縣毗鄰。

本縣年均溫為22°C，整體而言氣候溼潤，夏季炎熱；冬季受東北季風影響，氣溫偏低且多雨。

本縣主要作物以水稻、葉菜類、瓜菜類、果樹、茶樹、菇類為主。水稻種植面積11,132.47公頃，葉菜類2936.15公頃、蔥366.32公頃；瓜菜類以西瓜和南瓜為主，分別為733.37公頃、158.87公頃；根莖類以竹筍最多266.98公頃。果樹以文旦、金柑及番石榴種植面積較多，分別為207.14公頃、204.96公頃、203.54公頃；茶139.42公頃，段木香菇年產量約54萬公噸。

本縣已核定17個休閒農業區，包括新港澳休閒農業區(頭城鎮)、時潮休閒農業區(礁溪鄉)、枕頭山休閒農業區、橫山頭休閒農業區、大湖底休

閒農業區(員山鄉)、新南休閒農業區(壯圍鄉)、蘭陽溪口休閒農業區農業區、冬山河休閒農業區(五結鄉)、羅東溪休閒農業區(羅東鎮) 中山休閒農業區、珍珠休閒農業區、梅花湖休閒農業區、大進休閒農業區(冬山鄉)、天送埤休閒農業區、紅柴林休閒農業區(三星鄉)、玉蘭休閒農業區(大同鄉)、大南澳休閒農業區(南澳鄉)。

休閒農業區集結了農場、餐廳、民宿等遊憩相關設施，本縣還有許多頗具特色的農村社區，例如以鐵牛阿卡力聞名的員山鄉內城社區，保留了牽罟文化的壯圍鄉後埤社區等，這些場域都非常具有發展為食農場域的潛力。

宜蘭平原自古以來即養鴨事業發達，尤以冬山河中下游與得子口溪中下游沼澤、低窪地區為重要區域，歷史有百年以上。

早期鴨蛋、鴨肉為主要蛋白質來源之一，在民生物質困乏的大環境下，養鴨因食物來源的便利性與地區地理特性，而產生「逃冬」，「逃冬」又可稱為稻田放牧，在稻田收割完畢後，鴨農將鴨群趕入田中啄食收割時掉落之稻穀或田中昆蟲，等到無食可啄時，再將鴨群趕至另一畦田中，繼續討食，鴨群經過亦為稻田留下可觀的「肥水」，有利地力之提升。

現今已難有家家養鴨的盛況，但鴨產業在宜蘭仍占有舉足輕重的影響力，依據112年農業部統計，本縣畜禽飼養場數共35場、總隻數為82,047隻。其中以櫻桃鴨最為知名，本地更有全國唯一以鴨為研究主題畜產試驗所宜蘭分所。

宜蘭縣的原住民族以泰雅族為主，原住民人口約占本縣總人口數 4.05%，分布地區則以大同鄉及南澳鄉為主。

原住民部落旅遊已成了原鄉部落經濟復甦的契機，旅行業者紛紛進駐、設計部落遊程及辦理部落市集等，原住民部落觀光旅遊已成為新興產業。惟原住民業者多為微型產業，缺乏整合平台，倘欲永續經營，需展現跨區、跨域、跨業之產業合作效益，整合原住民產業並串聯經營平台，促使跨區合作與產業資源共享，建立旅遊產業鏈，共同行銷及推動原住民產業。

本縣其他族群還有客家人與新住民客家人口數約占總人口數 7.7%。新住民人數達9,400多人，新住民子女數約3,000人，合計約占本縣總人口數2%，其中主要來自中國大陸及東南亞國家。新住民已成為本縣人口結構變遷之重要角色。

二、縣民飲食概況

在全球化浪潮下，國人飲食逐漸西化，平均食用米量逐年下降，除了使國產農食產銷失衡，高熱量的飲食及速食文化也使得慢性病比率增加，推動國人採用國產糧食已成為刻不容緩的議題。

因應美牛及美豬陸續輸臺及非洲豬瘟疫情，針對包裝食品及直接供應飲食之場所供應牛肉及豬肉之可食原料之原產地標示皆已訂定相關規定嚴加管理。本縣為確保業者落實標示規定，於稽查內容針對各業別所使用之牛、豬原料來源，均進行查核及確認，惟餐飲業經營規模及型態多有不同，大至中央廚房、餐廳，小至自宅飲食及流動攤販，為使業者皆能符合法規規範正確標示，本府衛生局於113年廣續輔導餐飲業之豬肉牛肉及其可食部位原料原產地標示，以確保消費者買的放心，吃的安心。

此外，臺灣在歷經幾次重大食安事件之後，添加物潛藏的危害清楚呈現，民眾開始興起一股追求天然、不加工的「全食物」飲食取向。為鼓勵本縣業者正確運用全食物飲食原則與方法，擬辦理餐飲衛生講習相關課程，強化業者製程導入食材全食物有效利用知能，不僅減少料理過程的食材廢棄，更能充分攝取食物中的各種營養素。

本府衛生局每年均與各公(工)協會合作，辦理若干場餐飲衛生講習相關課程，以提升業者食品衛生安全知能，強化其自主衛生管理能力。為宣導食農教育理念，鼓勵本縣餐飲業者製程導入食材全食物有效利用，並規劃講習課程，講授「攝取天然、完整，沒有加工精製過」的全食物，以及「只要能夠入口的，就不要丟棄」的一物全食概念，以完善「完整、多樣、天然的全食物飲食」之目標宗旨。

根據「2017~2020年國民營養健康狀況變遷調查」結果中發現國人營養攝取仍不均衡，在六大類食物的攝取份數上，嚴重偏離國民飲食指南六大類食物建議量者為蔬菜類、水果類、乳品類與堅果種子類。

而112年本縣長者飲食習慣調查中發現未攝取足夠「未精製全穀雜糧類」比例最高，其次為每日「乳品類」及「堅果種子類」攝取不足，從營養教育及共餐據點著手可改善社區長者與民眾的飲食習慣與營養狀態，縣內共餐據點包含長青食堂、文化健康站、新住民據點、老人福利機構等，推動共餐據點提供高齡友善健康飲食及多攝取未精製全穀雜糧，有助減少銀髮族的衰弱、營養不良等情況，可以增強民眾體力與活動力並學以致用於日常生活中。

本縣有許多遠近馳名的小吃，如糕渣、西魯肉、魚丸米粉等，如今逐漸被外來料理(如日/韓/東南亞/義式料理)或速食(如炸雞、手搖飲)所取代，或是老店後繼無人，這些都是文化流失的警訊。

由於農業科技的進步，生產糧食的成本降低，人民GDP的提昇及貿易全球化更加重了糧食過剩，根據聯合國統計，每年有13億噸的糧食被浪費，過去環境管理署就曾推估，臺灣平均每人一年浪費的廚餘是96公斤。藉由食農教育，讓現代人認識與體驗種田農事，瞭解土地及復育自然的重要性，進而愛惜食物。

三、食農教育執行現況

本縣自102年起推動國中小學童食用有機米並接受食農教育，希望能藉由米食食農教育課程推動有機農業發展，103年起每週食用一次有機蔬菜，目前則為每週食用2次；各地方農會在舉辦行銷推廣活動時亦結合不同的食農教育，例如三星地區農會「青蔥銀柳節」、蘇澳地區農會「椴木香菇節」等。南方澳素有「鯖魚的故鄉」之美稱，每年9月舉辦「鯖魚祭」，推廣在地特色農產同時活絡地方經濟。

另本府於104年制定「宜蘭縣飲食健康權自治條例」，跨局處合作推行環境有機友善耕作農業、產銷履歷、食農教育、飲食健康教育、環境教育等事項，並於104學年度起實施「國中小學教育農園推動計畫」，鼓勵校園自主設置教育農園，並將食農教育納入課綱，深入各教學領域當中。「國中小學教育農園推動計畫」實施近8年不斷挹注各界資源(農會、基金會、專家學者、觀光產業界等)，今(112)年持續精進辦理為「國中小學教育農『場』推動計畫」，著重學生體驗學習，學校與地方結合建置農、漁、畜產相關領域，提供學生學習觀察及參與實作體驗。

本縣春季的旗鑑型活動「綠色博覽會」以永續環境理念為宗旨，涵概了農、林、漁、牧各種層面，可謂是食農教育的集大成活動。

參、推動方式：



圖一、宜蘭縣食農教育推動計畫架構

一、優先採用國產農食

優先採用國產農食是一種保護和促進國內農業發展的政策措施，旨在提高糧食安全和食品供應穩定性、促進農業發展和農民收入增加、增加經濟多樣性和地區發展、保護生態環境和生物多樣性及國際貿易平衡。

本縣學校午餐使用國產可追溯農漁畜產品，並整合宜蘭在地有機農業資源，落實產地消，訂有「推廣在地有機農業並落實食農教育計畫」及「學校午餐食用在地有機蔬菜計畫」，提供本縣各國民中小學宜蘭在地有機米、每週2次有機蔬菜及每月1次豆漿，並自113年起全面使用產銷履歷以上等級之食材。鼓勵本縣各級農會及合作社至學校辦理食農教育課程（每年100校），教導學生瞭解有機栽培並認識宜蘭農業。

本府員工餐廳係採委外經營模式，餐廳之食材除米由本府採購，其餘皆由業者自行採購。本府將持續向餐廳業者宣導優先採用在地生產農產品及產銷履歷之食材，並逐步擴大至轄內各機關(構)及公營事業。

本府為建立高齡友善之社區環境，自99年推動「宜蘭縣長青食堂計畫」，藉由社區長者參與備餐與共餐方式，鼓勵長者外出；另運用高齡志工，由初老健康長者服務中老及老老之長者，形成互助團體，落實活躍老化及在地老化之願景。自99年推動「宜蘭縣長青食堂計畫」，112年度本縣辦理長青食堂計畫單位計130個。為推動長青食堂採用國產白米，每季向農業部農糧署東區分署申請國產白米供長青食堂食用。

二、營造產消友善環境

為使消費者能更親近本地農產品，除透過現有地方農會供銷部、連鎖超市外，本府積極舉辦市集，讓農友與消費者面對面，增加消費者對產品的信賴感。

每週五於縣府大廳舉辦有機友善小農市集，並以廣播方式鼓勵員工及洽公民眾前往選購，並且在縣內遊客熱點如武荖坑(綠色博覽會)、親水公園(童玩節)、清水地熱舉辦市集。於台北市貿中心、南港展覽館、南港軟體科學園區辦理有機農產品展售會，將本縣優質農特產品推廣給外縣市民眾，一方面鼓勵農民開發多元化的農產加工品，經過加工可延長架售期，也突破產季的限制，開拓銷售通路。

透過市集活動，推廣蔬果裸賣及使用最適包材，在達到食材適度保存的條件下，推行減少不必要的過度包裝，用裸賣方式替代或包材回收進行再利用，以減少包裝廢棄物的產生。

近年在極端氣候下，暴雨、旱災、極高溫及極低溫，嚴重影響農作生育及收穫，本府鼓勵農友設置溫(網)室減少氣候因素，穩定農作物產量，使農友收入不致受太大影響，也能穩定市場價格。持續的高溫讓病蟲害滋長，為了減少化學農藥使用並推廣有機及友善農業，本府聘用儲備植物醫師，為農友進行作物病蟲害診斷，補貼有機農業商品化資材及生物天敵，減少農藥使用，推動永續農業，營造產消友善環境。

三、提升食品安全

針對食品製造加工、輸入、餐飲及販售等業別加強豬(牛)肉及其原產地標示稽查，並輔導豬(牛)肉及其製品相關標示符合規定。自110年迄今共稽查與輔導本縣肉品製造業、餐飲業及販售業之肉品原產地標示，計2,170家次，皆符合規定，113年賡續加強稽查輔導豬(牛)肉相關業者，落實豬(牛)肉及其製品原產地標示，以供消費者充足的資訊可以選擇並保障國人飲食健康安全。

規劃3場次餐飲業者製程導入食材全食物有效利用課程。並於講習之前、之後分別進行測驗，以瞭解業者學習成效。

培訓共餐據點(長青食堂)廚工，安排餐飲衛生管理、菜單設計、食物製備訓練課程，增加挑選食材、製備營養均衡及合適質地餐點之能力，辦理2場次共餐據點(長青食堂)培訓課程。

四、培養均衡飲食觀念

推廣多攝取全穀及未精製雜糧，設計全穀及未精製雜糧主題之團體營養教案，辦理10場次全穀及未精製雜糧主題課程。

推廣在地鄉鎮特色食材，並融入「我的餐盤」健康均衡飲食原則，以健康烹調方式，製作富含在地特色食材之料理，辦理4場次均衡飲食手作料理課程。

於社區推動團體營養教育，讓社區長者與民眾學習到食物中富含何種營養素，並解食物從生產、儲藏、加工、烹調到出現在餐桌上的過程，提升大家對食物的認識及惜食的概念，減少食物的浪費，進一步建構社區營養健康飲食支持性環境。

五、推動農食文化傳承與創新

飲食不僅反映了一個地域的風土民情，更是老祖宗智慧的結晶。為了找回流失的飲食文化，我們以各鄉鎮的傳統市場為起點。本縣較為著名的市場有：宜蘭市南、北館市場、羅東民生市場、南方澳漁市場。市場內除了販賣各種食材，還隱藏許多在地美食小吃。透過盤點地方小吃，認識在地食材及其製作過程，推廣在地飲食文化，並使本縣傳統美食得以傳承。

辦理原住民飲食文化市集，以一口食或泰雅族特色食材(竹子、小米等)為主題，藉由業者發揮創意和手藝，呈現多樣經典原住民特色料理，除了展現及推廣部落餐飲文化、小農產品外，還能享受音樂，體驗飲食DIY活動，把藏在部落裡的經典一次集結，帶領遊客一口接一口品嚐部落的美味餐食。

部落文化觀光遊程結合「部落餐桌料理饗宴」，輔導具發展潛力的原住民餐飲店家，串聯周邊部落遊程，用在地原住民食材製作傳統風味料理，宣揚部落食材及飲食文化，旅客用味蕾感受部落故事，藉由部落飲食文化搭配遊程，創造具有特色之餐食體驗行程，帶動部落的經濟發展。

舉辦客家飲食文化講座、DIY及美食分享活動等方式，帶大家深入瞭解客家飲食蘊含的文化淵源及製作方法，喚醒在地客家記憶進而深耕傳承，同時鼓勵選用友善自然環境的在地當季農產品，讓大家在親手製作的過程，一同回顧體驗客家飲食的美好過去，也為客家飲食的未來注入新的活力與精神延續。

藉由多元文化講座或活動的辦理，邀請來自不同國家的新住民朋友分享母國飲食、服裝等各方面文化，在輕鬆有趣氛圍下，瞭解、體驗多元文化的差異，提升彼此包容尊重及同理心，拓展多元文化視野，增進跨國族群文化交流。

六、剩食利用與永續環境

辦理校園惜食宣導，聘請專家分享學校惜食教育之經驗，期盼本縣學生落實惜食觀念及減少廚餘量。

本縣環保局以回收廚餘製成有機培養土(宜定肥)，並提供縣內學校用於食農教育，並配合環境部辦理惜食料理暨教案甄選活動。

七、全面落實食農教育於學校

食農教育內涵有三大面向：農業生產與環境、飲食與健康消費、飲食生活與文化，現國中小已將食農教育系列化，不只著重在「用餐」面向，還包含飲食知識、均衡營養、健康管理及飲食文化等瞭解，更進而提昇學童對在地特色食材、環境生態保育的投入關懷，以探究實作進行學習，最終能達成親近土地、環境保育與永續發展之目標。

為使孩子們瞭解在地食材及從產地到餐桌的現況與關聯性，將食農教育融入教學活動，鼓勵校園自主提送國中小學教育農場推動計畫及推動食米學園計畫，課程規劃整合學校與社區資源、配合課綱融入食農教育課程並針對各年級學習能力發展課程。

食農教育著重學生體驗學習，學校於校內或與地方結合建置教育農場場域（農漁畜產），並融入相關領域課程，藉由食農教育場域體驗學習活動讓學生認識家鄉農特產，並從中發展學生支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費等素養，並達教育扎根之目的。

聘請農事專家、營養師及教育專家分享食農教育概念架構及學習內容，從「農業生產」、「飲食及營養」及「融入生活之教育方法」實踐「食農教育ABC模式」（林如萍，2017）（農業生產與環境（Agriculture）、飲食健康與消費（Behavior）及「飲食生活與文化」（Culture）），三個面向主張以食農教育三面六項的概念結構，透過「做中學」的體驗策略，達成培養「食農素養」的目標。

本府培訓食農教師課程規劃之重點為「校本課程搭配實施」、「提供社會資源及教材」及「農事專業人員指導及場域體驗」，並導入具宜蘭在地農產特色之培訓內容，落實從產地到餐桌一系列完整的食農教育規劃。

八、鼓勵多元食農場域

盤點休閒農業區及社區食農教育活動，鼓勵學校至以上場域進行食農教育。將食農教育結合環境永續理念並推廣至縣內觀光工廠、文化場館及環保等公共場所。

為使農村高齡者在地健康老化與導入青壯年人力給予心靈關懷，本府鼓勵農村社區申請「農村社區綠色照顧計畫」，農村社區綠色照顧係以「綠陪伴」、「綠飲食」、「綠療育」及「綠場域」4面向為主軸，透過導入社區青壯年人力，強化高齡者的社區參與、飲食營養、心理健康、手作療育與友善環境等層面，未來並結合農、漁會綠色照顧站或其他部會之長照據點形成綠色照顧服務網絡。

九、依據在地特色推動食農教育

部落遊程結合農事體驗，強調「親手作」的體驗教育，從植物(小米、馬告等)種植過程，延伸到親自手作品嚐原鄉在地化料理，透過農事體驗活動認識食物種類、生產過程，藉以推廣原住民族部落食農教育，瞭解食物與生活的密切關係，重建人與土地的連結，並將遊程活動以影片或照片等方式紀錄後，放置於「蘭陽原潮」網站。

推出「泰雅食農小旅行」，以泰雅生活文化結合在地食農樂活體驗，因應季節限定推出不同作物(小米、紅藜、高麗菜、芭樂等)，享用部落風味餐，看似簡單不過的食材，蘊含食物、土地與環境所展現出的價值與動力，小部落、小故事，因為來訪遊客的接觸，能深度認識部落文化與食農的教育意義。

為落實原住民族飲食文化的生態智慧，以本縣泰雅族飲食文化做為食農教育的主軸，並建構在地化食農教育的價值與意義。透過「做中學」的身體實作與知識實踐，展現原住民族飲食做為食農教育的行動力及培育推動民族飲食文化永續發展的可能性。

目前食農教育普遍忽略「畜」的部分，藉由推廣「食鴨教育」，使學生認識自己家鄉的文化及養鴨產業的時空背景，明瞭「從農場到餐桌」的歷程，讓我們從教育扎根，尊重生命，珍惜每一口食物是如此來得不易。以遊戲方式辦理食鴨食農教育課程及活動，傳授鴨品種、營養、孵化歷程等知識。並參訪牧場及博士鴨觀光工廠，認識宜蘭傳統代表性食品-鴨賞，以及其他鴨的相關產品，如鴨絨、鴨蛋、鴨血等，預計每年推廣5所學校。

農業部每年皆補助本府辦理「鴨鄉鴨香活動」食農教育推廣課程，結合當地養鴨生產合作社及博士鴨工廠，讓本縣學童有實地參訪與實作的課程。

表一、109~112年實施食鴨教育學校

	109年度	110年度	111年度	112年度
參與學校數	1	3	5	5
參與人數	30	150	250	328
學習體驗時數	12	36	60	60

肆、預期效益

一、短期目標

原料原產地正確標示，即時監控風險產品，預防有疑慮之產品於市面流通，讓消費者放心買安心吃。輔導農漁畜產品確標示，使機農產品立足市場，取得消費者的信心。降低農產品生產風險成本，穩定價格。

推動本府轄下機關(構)、縣內國中小學及國營事業優先採用國產農食，促進食材地產地消、減少食物碳足跡；辦理有機友善展售及市集，使有機農產品普及化，提升有機農產品的能見度。

推廣食材全利用之觀念，增加食材利用率，減少食材浪費；宣導惜食觀念，減少廚餘量。

二、中期目標

提升民眾攝取全穀及未精製雜糧之意願，並且將健康均衡飲食觀念運用於日常生活中，加強餐飲業衛生安全，並提升食物利用率，減少食物的浪費。

推廣各民族不同的飲食文化，強調在地特色，串聯食、宿、遊、購、行，藉由飲食探究其背後所承載的歷史意涵，提升在地觀光產業。

三、長期目標

結合縣內產、官、學界，建立具有宜蘭特色之食農教育計畫，設計具在地特色食農教育教案。推動食農教育落實於縣內各級學校及社區，鼓勵環境教育場域、文化場館、觀光工廠及各休閒農業區結合食農教育。

表揚對食農教育具特殊貢獻之人員，並鼓勵食農相關機關團體與其他縣市進行食農教育的交流。

表二、食農教育推動計畫關鍵指標

主軸目標	行動策略	113-116年關鍵指標
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	訂定宜蘭縣第一期食農教育推動計畫
	1-2建立食農教育獎勵機制	配合農業部辦理國家食農教育貢獻獎
	1-3整合食農教育資訊	每季上傳食農教育資訊
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. 進行餐飲業牛肉及豬肉之可食原料原產地標示查核 2. 執行萊克多巴胺快篩 3. 配合後市場監測進行抽驗 4. 輔導產銷履歷及有機農產品加工品正確標示
	2-2優先採用國產農食	1. 推動國中小學食用在地產銷履歷及有機食材

		2. 推動本府及轄下機關(構)採用國產食材 3. 推動環保餐廳優先採用國產農食
	2-3營造產消友善環境	1. 鼓勵有機及友善農民參加市集及展售會 2. 補助農機具及溫網室 3. 輔導IPM(有害生物綜合管理) 4. 鼓勵農民研發加工品
	2-4確保食品安全	1. 宣導鼓勵餐飲業者製程導入食材全食物有效利用 2. 培訓共餐據點(長青食堂)廚工，安排餐飲衛生管理、菜單設計、食物製備訓練課程，增加挑選食材、製備營養均衡及合適質地餐點之能力
三、 培養均衡飲食觀念、減少食物浪費	3-1推廣飲食健康策略	1. 推廣多攝取全穀及未精製雜糧，設計全穀及未精製雜糧主題之團體營養教案 2. 推廣在地鄉鎮特色食材，並融入我的餐盤健康均衡飲食原則，以健康烹調方式，製作富含在地特色食材之料理
	3-2推動農食文化傳承與創新	1. 盤點並推廣在地飲食文化。 2. 辦理「部落餐桌料理饗宴」 3. 辦理客家飲食文化推廣活動 4. 辦理新住民飲食文化推廣活動
	3-3倡議珍惜食物永續環境	1. 將廚餘再利用之成品有機培養土，提供給校園進行食農教育 2. 辦理惜食宣導
四、普及食農教育推廣	4-1全面落實食農教育議題於學校教育	1. 推動國中小自主辦理教育農場 2. 辦理食農教育場域體驗 3. 辦理食農教育師資培訓/研習
	4-2鼓勵多元食農場域	1. 盤點可提供食農教育活動之休閒農場 2. 辦理農村社區特色產業食農教育 3. 於文化場館及觀光工廠推動食農教育
	4-3依據在地農業特色推動食農教育(含畜禽友善飼養與動物福祉)	1. 針對在地農業特色辦理食農教育 2. 每年達成4所原住民重點學校設計並實施民族食農教育課程 3. 辦理食魚食鴨教育活動(內容因應每年計畫更動)
	4-4推展食農教育交流	鼓勵產官學團體辦理外縣市觀摩活動

表三、食農教育推動計畫分工表

行動策略	執行內容		主辦單位
1-1訂定食農推動計畫	1-1-1	訂定宜蘭縣食農教育推動計畫	農業處
1-2建立食農教育獎勵機制	1-2-1	訂定宜蘭縣食農教育傑出貢獻獎獎勵辦法	農業處

1-3整合食農教育資訊	1-3-1	持續更新及整合食農教育資訊	農業處
2-1鼓勵標示原始產地	2-1-1	輔導豬肉、牛肉及其可食部位原料原產地標示	衛生局
	2-2-2	輔導產銷履歷及有機農產品標示	農業處
2-2優先採用國產農食	2-2-1	推動國中小學校營午餐優先採用國產農食	農業處
	2-2-2	推動社區共餐、長青食堂優先採用國產農食	社會處
	2-2-3	推動本府員工餐廳優先採用國產農食	秘書處
	2-2-4	推動環保餐廳優先採用國產農食	環保局
2-3營造產消友善環境	2-3-1	自主辦理定期定點有機及友善農民市集或配合策展單位辦理展售會	農業處
	2-3-2	推動農業省工並升級	農業處
2-4確保食品安全	2-4-1	針對餐飲業者辦理餐飲衛生相關講習課程	衛生局
	2-4-2	針對長青食堂廚工進行培訓	衛生局
3-1推廣飲食健康策略	3-1-1	推廣全民攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食	衛生局
	3-1-2	培養民眾健康均衡飲食觀念	
3-2推動農食文化傳承與創新	3-2-1	傳承在地傳統飲食文化與料理	農業處
	3-2-2	推動原住民族飲食文化	民政處
	3-2-3	辦理客家美食推廣活動	
	3-2-4	推廣新住民飲食文化	
3-3倡議珍惜食物永續環境	3-3-1	廚餘再利用	環保局
	3-3-2	惜食宣導	教育處
4-1全面落實食農教育議題於學校教育	4-1-1	推動國中小學教育農場計畫	教育處
	4-1-2	辦理食農教育場域體驗學習活動	教育處
	4-1-3	辦理食農教育師資培訓/研習	教育處
4-2鼓勵多元食農場域	4-2-1	鼓勵休閒農場結合食農教育	農業處
	4-2-2	於社區推廣食農教育	農業處
	4-2-3	於文化場館推動食農教育及環境永續理念	文化局
	4-2-4	鼓勵觀光工廠推動食農教育及環境永續理念	工商旅遊處
4-3依據在地農業特色	4-3-1	辦理在地農業特色食農教育推廣活動	農業處

推動食農教育(含畜禽友善飼養與動物福祉)	4-3-2	推動原住民族重點學校民族食農教育課程	教育處
	4-3-3	辦理食魚教育體驗，培養對漁業的認識	農業處
	4-3-4	辦理食鴨教育推廣活動	農業處
4-4推展食農教育交流	4-4-1	鼓勵青農辦理外縣市食農教育觀摩	農業處

伍、參考資料：

(一)111年宜蘭縣縣政統計通報。

(二)食農教育法。

(三)2017~2020年國民營養健康狀況變遷調查。

(四)112年宜蘭縣社區營養推廣中心長者飲食習慣調查。

(五)衛生福利部食品藥物管理署網站。

(六)宜蘭縣現住原住民概況 107年5月。

(七)蘭博電子報052期-宜蘭養鴨產業變遷。

(八)五結鄉公所網站旅遊資訊-觀光景點-養鴨博士與鴨子們。

(九)全球13億噸糧食遭棄！去年全台廚餘量達135噸 謝丹慈 羅士朋

2023年10月5日

(十)https://www.moa.gov.tw/theme_data.php?theme=news&sub_theme=agri&id=8470

宜蘭縣政府食農教育推動計畫(113-116年)量化指標

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	113-116年關鍵指標	113年目標值
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	1-1-1 訂定宜蘭縣食農教育推動計畫	農業處	訂定宜蘭縣第一期食農教育推動計畫	訂定第一期宜蘭縣食農教育推動計畫
	1-2 建立食農教育獎勵機制	1-2-1 配合辦理國家食農教育貢獻獎	農業處	配合農業部辦理國家食農教育貢獻獎，本縣獲獎者於隔年農民節表揚。	配合農業部辦理第一屆國家食農教育貢獻獎
	1-3 整合食農教育資訊	1-3-1 持續更新及整合食農教育資訊	農業處	每年定期上傳食農教育資訊	每季上傳食農教育資訊（教案、研習、活動等）至農業部食農教育資訊整合平台
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	2-1-1 輔導豬肉、牛肉及其可食部位原料原產地標示	衛生局	進行餐飲業牛肉及豬肉之可食原料原產地標示查核	輔導豬肉、牛肉及其可食部位原料原產地標示100家
		2-1-2 輔導及抽驗產銷履歷及有機農產品標示	農業處	輔導及抽驗產銷履歷及有機農產品/加工品正確標示	輔導及抽驗產銷履歷及有機農產品/加工品標示75件
	2-2 優先採用國產農食	2-2-1 推動國中小學校營養午餐優	農業處	推動國中小學食用在地產銷履歷及有機食材	推動國中小學食用在地產銷履歷及有機食材（1年食用4個月有機米、有機菜每週2餐，其餘食用產銷履歷食材）

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	113-116年關鍵指標	113年目標值
		先採用國產農食			
		2-2-2 推動社區共餐、長青食堂優先採用國產農食	社會處	推動長青食堂採用國產白米	依據社區人數每年4次向農糧署申請國產白米供長青食堂食用
		2-2-3 推動本府員工餐廳優先採用國產農食	秘書處庶務科	每年採購國產米總計3,600公斤	採購國產米總計3,600公斤
		2-2-4 推動環保餐廳優先採用國產農食	環保局	推動環保餐廳優先採用國產農食	每年推動5個環保餐廳優先採用國產農食
	2-3 營造產消友善環境	2-3-1 自主辦理定期定點有機及友善農民市集或配合策展單位辦理展售會	農業處	每年辦理5場次展售會	自主或配合其他單位辦理5場次展售會
		2-3-2 推動農業省工並升級		1.補助農機具及溫網室 2.IPМ(綜合害物管理)輔導 3.鼓勵農民研發加工品	共計輔導80件

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	113-116年關鍵指標	113年目標值
	2-4 確保食品安全	2-4-1 針對餐飲業者辦理餐飲衛生相關講習課程	衛生局	宣導鼓勵餐飲業者製程導入食材全食物有效利用	辦理3場次餐飲衛生講習
		2-4-2 針對長青食堂廚工進行培訓	衛生局	培訓共餐據點(長青食堂)廚工，安排餐飲衛生管理、菜單設計、食物製備訓練課程，增加挑選食材、製備營養均衡及合適質地餐點之能力	辦理2場次共餐據點(長青食堂)培訓課程
三、培養均衡飲食觀念、減少食物浪費	3-1 推廣飲食健康策略	3-1-1 推廣全民攝取全穀及未精製雜糧之健康飲食	衛生局	推廣多攝取全穀及未精製雜糧，設計全穀及未精製雜糧主題之團體營養教案	辦理10場次全穀及未精製雜糧主題課程
		3-1-2 培養民眾健康均衡飲食觀念		推廣在地鄉鎮特色食材，並融入我的餐盤健康均衡飲食原則，以健康烹調方式，製作富含在地特色食材之料理	辦理4場次均衡飲食手作料理課程
	3-2 推動農食文化傳承與創新	3-2-1 傳承在地傳統飲食文化	農業處	盤點並推廣在地飲食文化	辦理在地飲食推廣活動5場次
		3-2-2 推動原住民族飲食文化	民政處	每年辦理1場「部落餐桌料理饗宴」	辦理1場「部落餐桌料理饗宴」，並將成果放置「蘭陽原潮」網站行銷
		3-2-3 推廣客家飲食文化		每年辦理2場客家飲食文化推廣活動	辦理2場客家飲食文化推廣活動
		3-2-4 推廣新住民飲食文化		每年辦理1場新住民飲食文化推廣活動。	辦理1場新住民飲食文化推廣活動。

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	113-116年關鍵指標	113年目標值
		食文化			
	3-3 倡議珍惜食物永續環境	3-3-1 廚餘再利用	環保局	將廚餘再利用之成品有機培養土，提供給校園進行食農教育	提供有機培養土給轄內5所校園，推動食農教育使用
		3-3-2 惜食宣導	教育處	每年辦理惜食宣導1場次	於本縣學校午餐秘書研習辦理惜食宣導1場次
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	4-1-1 推動國中小學教育農場計畫	教育處	推動國中小自主辦理教育農場	由學校自主提送計畫
		4-1-2 辦理食農教育場域體驗學習活動	教育處	辦理食農教育場域體驗	整合縣內食農教育資源，鼓勵民間團體參與辦理食農教育場域體驗3場次
		4-1-3 辦理食農教育師資培訓/研習	教育處	辦理食農教育師資培訓/研習	辦理食農教育師資培訓/研習1場次
	4-2 鼓勵多元食農場域	4-2-1 鼓勵休閒農場結合食農教育	農業處	盤點可提供食農教育活動之休閒農場或休閒農業區	盤點2項休閒農場或休閒農業區之食農教育活動
		4-2-2 於社區推廣食農教育	農業處	辦理社區食農教育	辦理2場次社區食農教育
		4-2-3 於文化場館推動食農教育及環境永續理念	文化局	辦理食農教育及環境永續推廣活動	辦理1場次食農教育及環境永續推廣活動

主軸目標	行動策略	執行內容	主辦單位	113-116年關鍵指標	113年目標值
		4-2-4 鼓勵觀光工廠推動食農教育及環境永續理念	工商旅遊處	鼓勵食品類觀光工廠之導覽活動中推動食農教育及環境永續宣導	鼓勵3家食品類觀光工廠之導覽活動中推動食農教育及環境永續宣導
	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，鼓勵多元團體投入食農教育	農業處	每年辦理5次食農教育推廣活動，並鼓勵多元團體加入	辦理5次食農教育推廣活動，並鼓勵多元團體加入
		4-3-2 推動原住民族部落食農教育	教育處	於14間原住民重點學校設計並實施民族食農教育課程	達成4所原住民重點學校設計並實施民族食農教育課程
		4-3-3 辦理食魚教育體驗，培養對漁業的認識	農業處	每年辦理2場次食魚教育活動	辦理2場次食魚教育活動
		4-3-4 辦理食鴨教育推廣活動	農業處	每年辦理2場次食鴨教育活動	辦理2場次食鴨教育活動
		4-4 推展食農教育交流	4-4-1 鼓勵產官學團體辦理外縣市食農教育觀摩	農業處	鼓勵產官學團體辦理外縣市觀摩活動