

## 吃一口國產食材 雜糧入校園推廣計畫分享工作坊

### 一、緣起：

「雜糧」在學校午餐中有多元的意義。全穀雜糧類蘊含的豐富營養，可以補充身體所需的維他命、膳食纖維等物質，學童在學校午餐中藉此可以攝取對身體有益的成分。除此之外，近年來國產雜糧復興，無論是使用最大宗的黃豆、小麥、玉米，或者其他雜糧，生產面積都有明顯的成長。在學校午餐使用國產雜糧食材，不僅可以幫助國產雜糧的產銷運作，藉由食農教育的推廣也讓孩子的午餐成為最好的教育時間。

社團法人大享食育協會進行學校的雜糧食農教育推廣已進入第三年。今年度與學校營養師合作，以國產雜糧及食材設計適合學校午餐使用的食譜。雜糧在學校午餐中大多與主食一起烹煮成雜糧飯，鮮少入菜。食譜的設計，是希冀以此增加全穀雜糧類食材在學校午餐的使用。同時我們也與營養師合作設計入班教學課程，達成「食、育」的雙重目標。

舉辦「雜糧入校園推廣計畫分享工作坊」，希望與學校午餐從業人員如營養師、午餐秘書、廚師分享今年度計畫的成果，同時也跟與會人員討論現階段校園雜糧入菜的狀況，了解各校供應國產食材作為學校午餐的經驗，探討所研發之食譜大量供餐的烹調限制。

二、時間：111年12月14日（三）下午13:30~16:30

三、地點：樹合苑（台中市北區中清路一段101號）

四、主辦：社團法人大享食育協會、臺中市營養師公會

五、對象：臺中市營養師公會會員、學校營養師、團膳營養師、營養系學生、午餐秘書、學校老師

課程內容 負責人：社團法人大享食育協會 王章逸

時間	主題	主持人
13:10-13:30	報到	
13:30-13:40	開場致詞	大享食育協會 黃嘉琳 秘書長
13:40-14:20	吃一口國產食材！雜糧進入學校午餐的實作與教育	大享食育協會 王章逸 專員
14:20-15:00	斗南食物日：農會作為在地食材與學校午餐的橋樑	斗南農會 楊雅惠 課員
15:00-15:10	點心/交流	
15:10-15:50	芋頭入校園： 國產芋頭的學校午餐現場及食農教育分享	南投縣南光國小 王孟茜 營養師
15:50-16:30	樹豆入校園： 樹豆的學校午餐現場及食農教育分享	雲林縣建國國中 楊琇茶 營養師

六、報名方式：名額 **50名**，**12/13截止**報名或額滿為止，請點擊以下網址或掃描QR Code

報名：<https://reurl.cc/oZ0rpj>

七、連絡電話：社團法人大享食育協會-王章逸專員，0989-558983/  
臺中市營養師公會-郭育甄幹事，04-2359-0642

