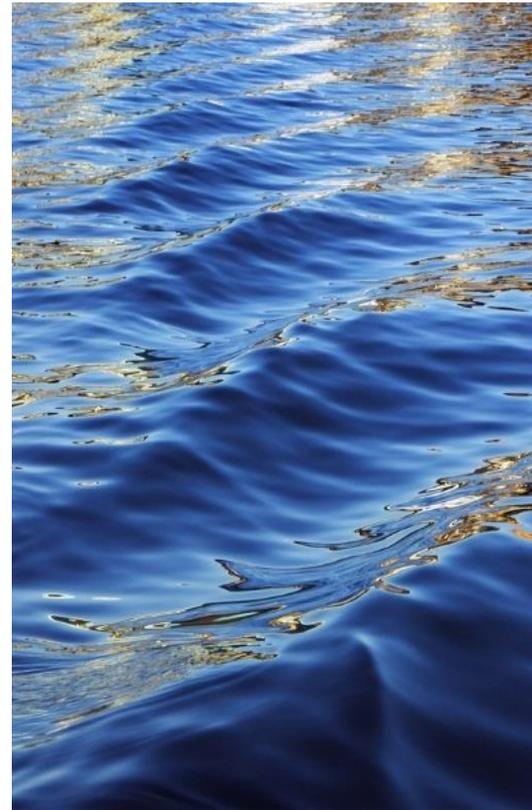


108年食米教育

辦理內容及線上資源

行政院農業委員會農糧署
糧食產業組



食米教育發展及沿革

1. 93年度起「**學童種稻體驗計畫 - 看稻子長大**」，結合農會、學校及農業改良場等之資源，輔導辦理親師班、米食推廣教室，讓社會大眾深入瞭解臺灣米食文化之內涵。
2. 102年「**學童種稻體驗教育計畫**」，開始由**農會及學校自行研提**計畫，加強地產地消、宣導米食安全與健康、生活知能及體驗、提振國產米食消費等重要農業政策。
3. 104年起名為「**推動食米學園計畫**」，仍由**農會及學校**個別研提計畫，由本署各區分署核定後執行。
4. 106年以**國產稻米及在地農特產**為主要素材，將食米食農及均衡營養攝取、**四章一Q**農產安全及追溯理念與在地消費宣導等內容，融入各學習領域，並名為「**推動食米食農學園計畫**」，以補助**學校**為主。

107年食米教育推廣計畫成果

推動食米學園計畫

1. 補助全臺**62處**食米學園，約**8,800名**國小學童參加。
2. 辦理計畫評鑑，表揚評鑑績優、在地創意獎共**8所**學校。

強化食米延伸推廣教育

1. 辦理新興米食創意實作暨教育推廣研習**說明會2場**。
2. 於國高中職辦理**34場**深度推廣教育課程，計有**4,000名**學生參加。
3. 首度舉辦國高中職學生之「**非米不可**創意米食競賽」，全國共計**62支**隊伍報名參加。

食米教育整合行銷

1. 於全國辦理**8場**「**稻香國小三年米班**」食米教育體驗營，供國小學童及家長參加，計有**1,100人**一同參與。

107年食米教育推廣計畫成果



於全臺辦理食米學園計畫62處



評鑑績優：臺北桃源國小、臺北雙溪國小、
臺中東光國小、臺南永福國小、
臺東福原國小。

在地創意：彰化香田國小、臺南白河國小、
花蓮樂合國小。



107年12月17日辦理食米學園表揚及交流活動



台南晶英酒店點心房
羅倫主廚、廖楷平副主廚

小熊烘焙屋
張嘉倫店長



107年食米教育推廣計畫成果



辦理國高中職食米推廣教育活動34場次

107年食米教育推廣計畫成果



辦理非米不可創意米食競賽-全國共計62支隊伍參賽





辦理非米不可創意米食競賽-全國共計62支隊伍參賽

107年食米教育推廣計畫成果



於全臺辦理農事體驗營8場
國小學童及家長計1,100位參加

107年食米教育推廣計畫成果



體驗營活動現場情形

食米學園計畫辦理內容

1. 提案單位：全國**公立國民小學**(得結合地區農會或其他團體)。
2. 國小老師可發揮創意，設計符合**在地特色**的教案與體驗活動，確實達到食米教育向下扎根之功效。
3. 由國小為提案單位，至農委會農業計畫管理系統(<http://project.coa.gov.tw>)研提計畫，由本署各區於本年4月30日前完成評選，並辦理後續核定事宜。
4. 補助金額為**8至18萬元**(3年以上之學校酌減2萬元)。
5. 依據108年農業發展及農業管理**計畫研提與管理手冊**、**行政院農業委員會主管計畫經費處理手冊**。
6. 受補助單位於計畫辦理完畢後，各區分署於**108年11月30日**前辦理初評，本署於**108年12月中**前辦理複評，並進行公開表揚。

食米學園計畫辦理內容



便民服務

重大政策

線上申辦

關於農委會

農業政策

農業法令

新聞與公報

休閒與生活

農業科技

統計與出版品

資料下載

農委會計畫研提

政府資訊公開

現在位置: 首頁 > 農委會計畫研提



農委會計畫研提

友善列印 錯誤回報 回首頁

全站搜尋

本單元內容搜尋

(請輸入關鍵字)

查詢

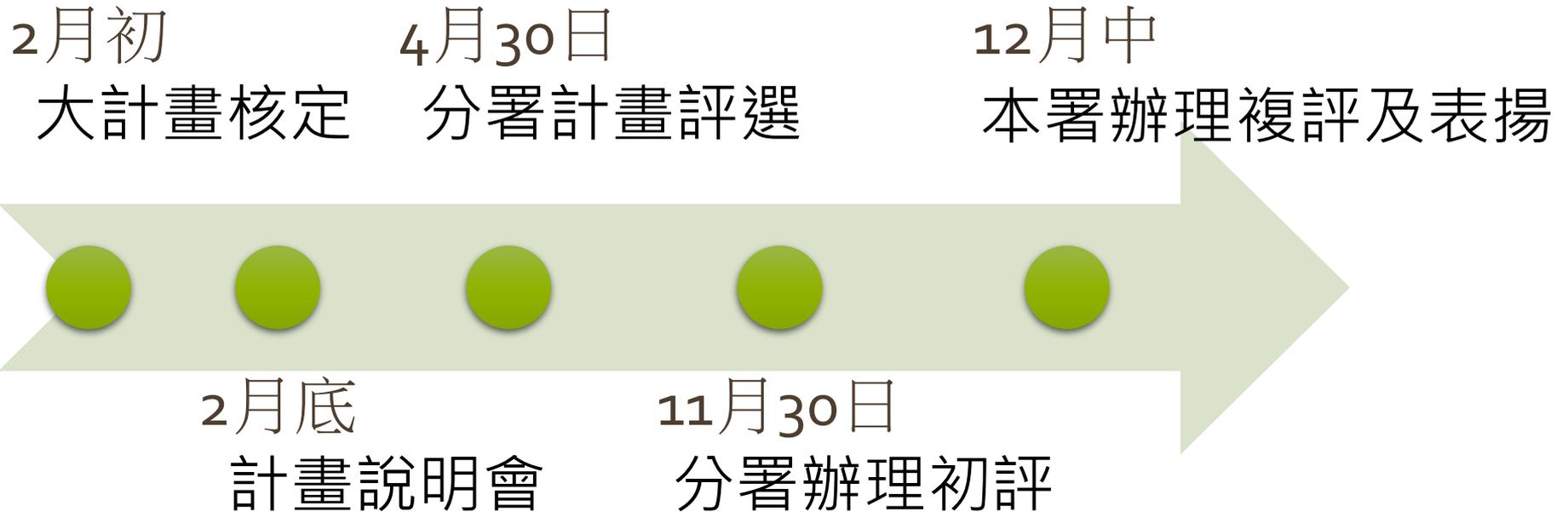
熱門: 獎學金 寵物 農舍 有機 休閒農場

農委會計畫研提

- 本會農業計畫管理系統
- 農業科技計畫
- 農業管理計畫
- 農業發展計畫
- 108年農業發展及農業管理計畫研提與管理手冊
- 行政院農業委員會主管計畫經費處理手冊 (自108年1月1日生效)
- 行政院農業委員會主管計畫經費處理手冊 (自107年1月1日生效)
- 行政院農業委員會主管計畫補助基準 [DOC](#) [PDF](#)
- 本會計畫資料檢索申請單 [DOC](#) [ODT](#)

農委會首頁/農委會計畫研提

食米學園計畫辦理內容



食米學園計畫辦理內容

食米推廣 體驗

A. 烹飪體驗課程

B. 新興米製食品
體驗課程

C. 創意競賽活動

D. 農事體驗

營養宣導 教育

以米為主食結合
在地其他農作物
營養概念融入各
學科。

親子共同參與之
糧食營養與健康
主題活動。

校際 聯合學習

跨校或跨區域動
靜態聯合教學、
教師資源分享課
程或講習。

108年食米學園計畫創新作為

1. 108年度起將函請縣（市）政府教育局（處），就本署各區分署初評前5名學校有功人員予以敘獎。
2. 維持本署公開表揚，並發放評鑑績優學校全校師生每人乙份米糧亮點產品等規定，獎勵評鑑績優學校及執行計畫人員。
3. 為利各校計畫成果之交流及應用，新增計畫成果及檔案提供本署食米教育相關活動使用之規定。
4. 於食米推廣體驗-創意競賽活動納入創意便當、創意食譜募集、作文及寫生競賽等內容。

108年食米學園計畫創新作為

5. 提案單位所送計畫說明書，應於「**實施方法與步驟**」章節敘明各工作項目之**辦理期程規劃**及**確切活動日期**，以利各區分署於計畫執行期間，視需要進行現場訪視。
6. 去**(107)年度**評鑑結果為**評鑑績優或榮獲在地創意獎**之提案單位，得另行補助學校購置辦理本計畫所需使用之**設備**乙臺(編列50%以上之配合款)。
7. **第一次參與計畫之校數**應佔核定計畫總校數之**1/5**以上為原則。
8. 課程活動**自行檢核表**，納入初評及複評之評分依據。

自行檢核表 加分計算範例

表一 經費補助表

評選計畫研提 規模類別	補助經常門最高金額 (單位：萬元)		必要條件
	全校學生總人數	補助金額上限 (第1至2年辦理 /連續3年以上 辦理)	
第一類	801人以上	18萬元/16萬元	應辦理以稻米為主得搭配其他 農作物之課程： 1. 食米推廣體驗課程 A、B 款 課程至少 10 場；C 款課程至 少 2 場。 2. 營養宣導教育活動至少 6 場。
第二類	301 人至 800 人	14 萬元/12 萬元	應辦理以稻米為主得搭配其他 農作物之課程： 1. 食米推廣體驗課程 A、B 款 課程至少 8 場；C 款課程至 少 2 場。 2. 營養宣導教育活動至少 5 場。
第三類	101 人至 300 人	12 萬元/10 萬元	應辦理以稻米為主得搭配其他 農作物之課程： 1. 食米推廣體驗課程 A、B 款 課程至少 6 場；C 款課程至 少 1 場。 2. 營養宣導教育活動至少 4 場。
第四類	100 人以下	10 萬元/8 萬元	應辦理以稻米為主得搭配其他 農作物之課程： 1. 食米推廣體驗課程 A、B 款 課程至少 4 場；C 款課程至 少 1 場。 2. 營養宣導教育活動至少 3 場。

表二 課程活動自行檢核表

填表單位：_____國小

課程類別	應辦理 場次(註1)	實際辦理 場次(註2)	多辦理 場次	成果報告 頁數	參與 人數	分數 加計
食米推廣體驗A+B	6	12	6			2
食米推廣體驗C	1	1	0			0
食米推廣體驗D(檢 核用、非加分項目)	-	2	2			
營養宣導教育	4	8	4			1
校際聯合學習	-	1	1			1
媒體報導/露出次數	-	3				3
合計						7

本表係本年度新增，納入初評及複評評分依據。
 (註1)應辦理場次：依補助金額對應必要條件之標準或核定計畫書之場次。
 (註2)實際辦理場次：依實際辦理情形填列。

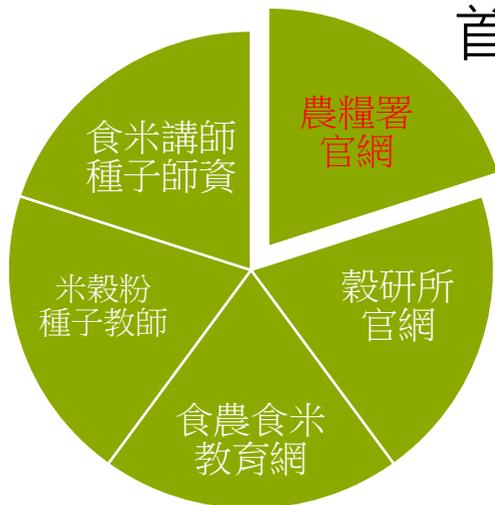
表三 初複評之評鑑項目表

項目	說明	評比比重 (總分100分)
加分項目 (除執行計畫必要條件外，即核定計畫書內之場次為基準計算加分場次)	每多辦理烹飪體驗課程或新興米製食品體驗課程1-5場次加計1分、6-10場次以上加計2分、11場次以上加計3分。 每多辦理創意競賽活動1-2場次加計1分、3場次以上加計2分。 每多辦理營養宣導教育1-5場次加計1分、6場次以上加計2分。 每多辦理校際聯合學習1-3場次加計1分、4-6場次加計2分、7-9場次加計3分。	此項上限為3分 此項上限為2分 此項上限為2分 此項上限為3分
	辦理前述課程/活動(需與食米教育相關)，成效良好經媒體報導/露出，不論多少報導/露出次數，原則以每場課程/活動一經報導/露出則加計1分。	此項上限為3分

備註：倘辦理10場活動，皆為相同對象(20人)參加者，參與人數以20人計，不得重複列計。

食米學園計畫線上資源

首頁/農糧業務/稻米專區/米食食譜及其他出版品



hp?code=list&ids=628

行政院農業委員會 | IL-RE-Gelato | 農糧署全球... | 「食農食米」... | 公文線上審核管... | 農糧署

Synology RackStation - ... | 建議的網站 | 取得更多附加元件

首頁 | 認識本署 | 重大政策 | 民生消費資訊 | 新聞最前線 | 有機農業 | **農糧業務** | 糧食安全教育 | 十大績優農業產銷班 | 統計與出版品 | 服務園地 | 政府資訊公開 | 廉政資訊

農糧業務

稻米專區

果樹專區 | 蔬葉專區及花卉專區

公糧專區 | 農業天然災害救助專區

青年農民專區 | 農業產銷班專區

溫網室設施補助專區 | 稻作直接給付專區

農夫市集及農民直銷站專區 | 臺灣米糧章專區

安全農業 | 農業機械及自動化

「2016全國農村米穀雜糧烘培精品」專區 | 「2017父親節米蛋糕創意大賽」

時令作物資訊 | 雜糧特作專區 | 農產品產銷履歷輔導 | 農場輔導專區 | 小地主大專業農業專區 | 土壤肥料專區 | 流域綜合治理計畫

輸出管理專區 | 輔導菸農轉作專區 | 活化農地專區 | 農產品加工專區 | 檳榔廢園及轉作專區 | 「2016全國農村米穀雜糧烘培精品」專區

- 提振米食消費之推廣文宣
- 水稻良種繁殖更新計畫
- 糧食管理法及其子法修正重點說明
- 市售食米抽檢結果
- 再生稻及落粒栽培水稻相關問答集
- 米食食譜及其他出版品
- 歷年稻米冠軍賽

- 稻米產銷製作集團產區
- 水稻育苗業者常見問題
- 市售包裝食米標示說明
- 103年「再生稻及落粒栽培水稻不可申報繳交公糧」說帖
- 「公糧不收再生稻，轉作政府有補助」文宣資料
- 米禮盒及米食製品伴手禮資訊
- 公糧品質要把關，全民一起吃好米

食米學園計畫線上資源

首頁/統計與出版品/食譜



行政院農業委員會農糧署
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY
COUNCIL OF AGRICULTURE - EXECUTIVE YUAN

統計與出版品

- 農糧統計
- 出版品
- 食譜**
- 影音專區
- 語音專區
- 政策文宣
- 桌布下載
- 月行事曆下載

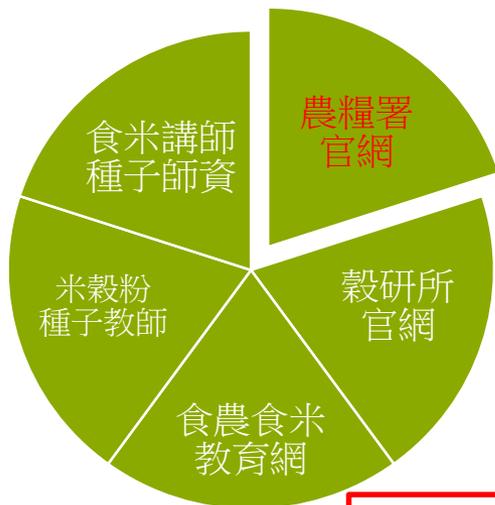
2016 米食製品
伴手禮推廣手冊

2016米食製品伴手禮推廣手冊

頁數：21頁
洽詢單位：農糧署糧食產業組
洽詢電話：02-23937231
書籍摘要：2016米食製品伴手禮推廣手冊

食米學園計畫線上資源

首頁/統計與出版品/食譜



蛋糕類
米穀餅(巧克力)



米穀餅(巧克力)		
原料	百分比(%)	重量(g)
全蛋液	120	240
糖粉	80	160
麥芽糖	20	40
食鹽	1	2
SP	8	16
可可粉	20	40
泡打粉	1	2
米穀粉	80	160
液體油	30	60
合計	360	720
軟質巧克力		250

製作方法與條件：

- 1.全蛋液、糖粉、麥芽糖、食鹽、SP、泡打粉攪拌均勻。
- 2.用球狀拌打器快速打發至乳白色(乾性發泡)，可可粉和米穀粉過篩後加入拌勻。
- 3.麵糊放入擠花袋內、平口花嘴，擠到烤盤紙上，圓直徑約 5~6cm，入模前表面撒糖粉。
- 4.放入烤箱烤 12 分，上火 220°C/下火 180°C 烤約 15 分鐘。
- 5.烤至表面金黃色且均勻龜裂，中央有彈性即出爐，冷卻後用軟質巧克力餡夾心約 10-15g。

製作流程



- 1.篩米穀粉、油外，全部拌勻
- 2.打發乳白色(乾性發泡)
- 3.可可粉和米穀粉過篩拌勻
- 4.用平口花嘴擠成餅形
- 5.圓直徑約 5~6cm
- 6.入模前表面撒糖粉
- 7.糖粉表面分佈均勻
- 8.烤溫 220/180°C 約 15 分鐘
- 9.成品用軟質巧克力夾心

食米學園計畫線上資源



本所簡介

本所設施

本所訊息

- FSMS更新公告: FSMS驗證申請簡介修改
- TQF更新公告: TQF驗證申請簡介修改
- 「2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽」作品集
- 公開徵求107年度穀類、保健或具健康概念之食品營業者於107年1月30日前向本所提出申請。
- 2018年傳統食品組訓練行事曆更新公告!

食品安全資訊

- 公告修正「雲林縣衛生局(檢驗科實驗室)」之食品檢
- 公告修正「新竹市衛生局(檢驗科)」之食品檢驗檢
- 發布中華糧食標準八版通函(一), 自發布之日起6個月

壹、中點類-產品含米量標示

香酥棒 (26.4%↑)	調理米香 (41.5%↑)	黑糖酥餅 (21.0%↑)	桂圓米糕 (20.0%↑)

貳、餅乾類-產品含米量標示

牛軋糖Q餅 (30.4%↑)	葡萄夾心 (20.0%↑)	Rusk烤餅 (30.0%↑)

參、蛋糕類-產品含米量標示

抹茶瑪德蓮 (22.6%↑)	蜂蜜蛋糕 (21.3%↑)	米元寶 (23.7%↑)

中華穀類食品工業技術研究所
首頁/多元化米穀粉應用專區/2012
年~2017年米食製品推廣手冊

食米學園計畫線上資源

首頁/教學資源/教學設計



行政院農業委員會 | 農糧署全球資訊網 | 「食農食米」教...

logy RackStation - ... 建議的網站 取得更多附加元件

首頁 網站介紹 最新消息 教學資源 食米學園成果 食米講師 會員專區 教學創意

教學設計
學習單
參考書目(繪本)
參考書目(書籍)

1,168 人說過個讚，趕快註冊來看看朋友對這些內容按讚。

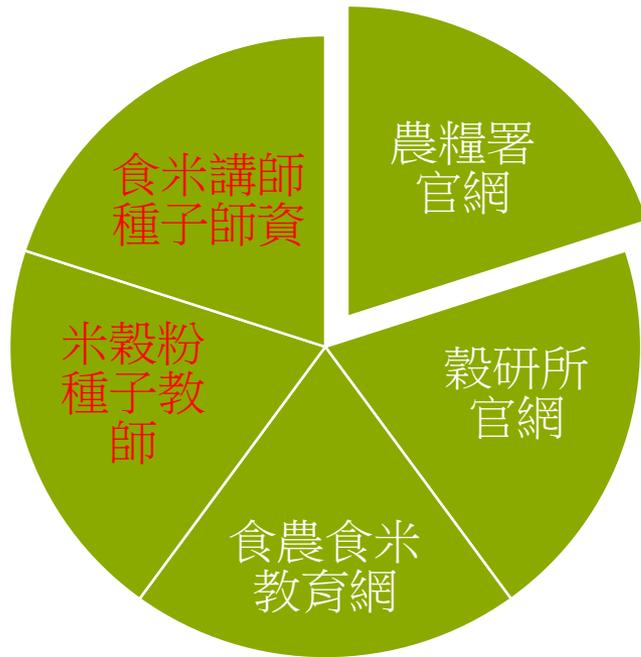
【關於我們】

本網站由一群關心食農教育的老師與農業專業人員所發起，我們重視下一代的心靈富足與身體健康，希望透過良善的食物生產與共享，啟發孩童的生命關懷、品格陶冶、珍惜食物，並對餵養我們的大地及生產食物的人抱持感恩的心，進而培養正確選擇食物的能力、與自然共生及關心國家農業永續的情感和實踐能力。

希望透過這個網站分享「食農·食米」教育的教學資源，包括：教學活動設計、學習單、繪本、書籍以及農糧署補助「食米學園」之教學成果及相關影片。這些教學資源可供學校、社區及家庭，推動食農教育參考。

【我們的理念】

食米學園計畫線上資源



1. 米穀粉種子教師：可於會後提供。
2. 食米講師種子師資：可於食農食米教育網查詢。

簡報完畢
謝謝聆聽