

A close-up photograph of a rice panicle with green and yellow grains, set against a blurred background of a rice field. The characters '食米' (Shi Mi) are written in a large, white, stylized font on the right side of the panicle.

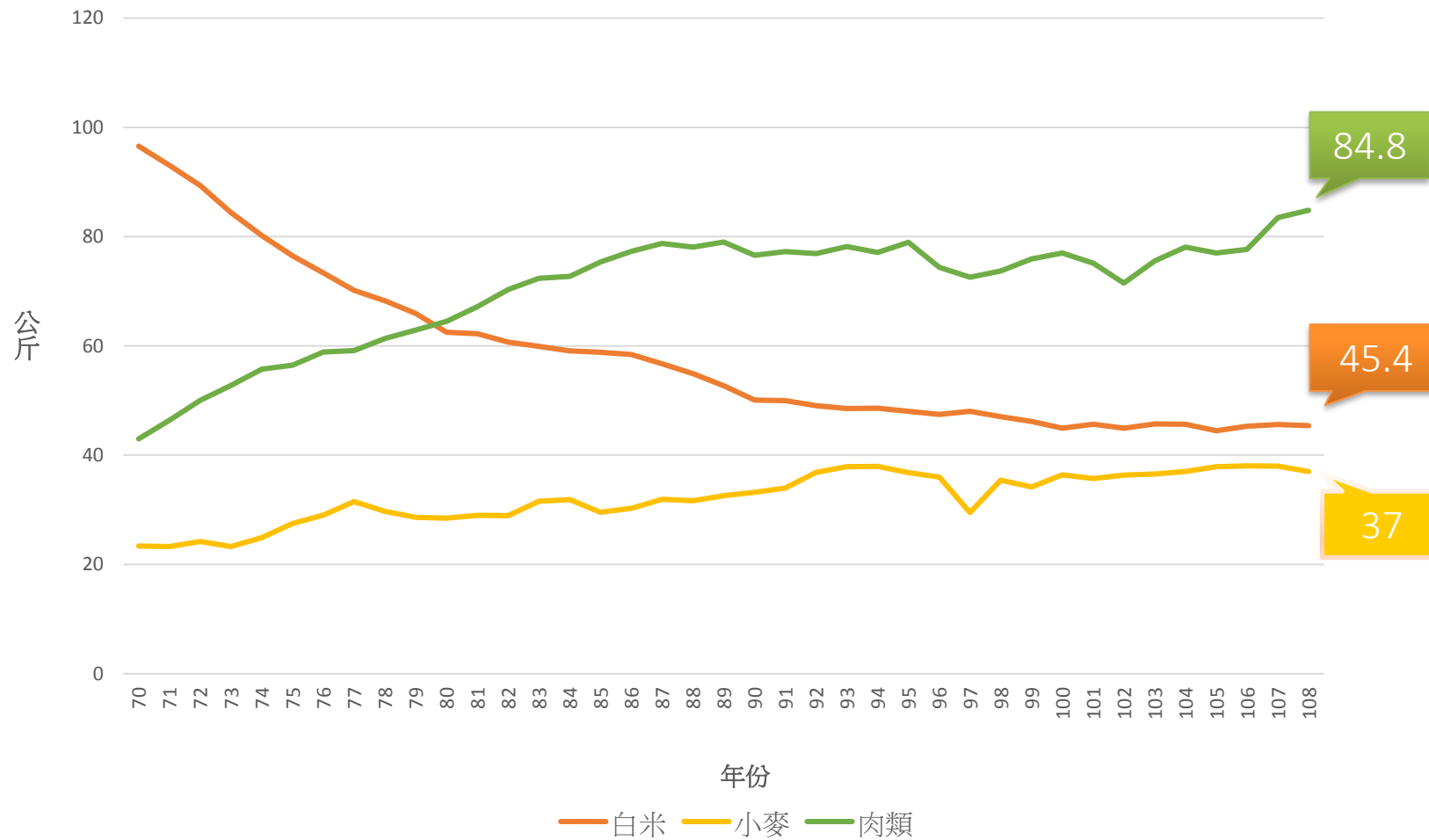
110年推動食米學園計畫 辦理內容

行政院農業委員會農糧署

計畫背景



國人米食消費量變化



推動食米學園計畫目的

米食多元運用

地產地消

米為主食
飲食習慣

重建米食文化



食米學園教育歷程



學童種稻體驗計畫

93年

農會、學校及農業改良場等之資源，辦理種稻活動或米食推廣教室，讓社會大眾深入瞭解台灣米食文化之內涵



推動食米學園計畫

102年

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

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。

105年



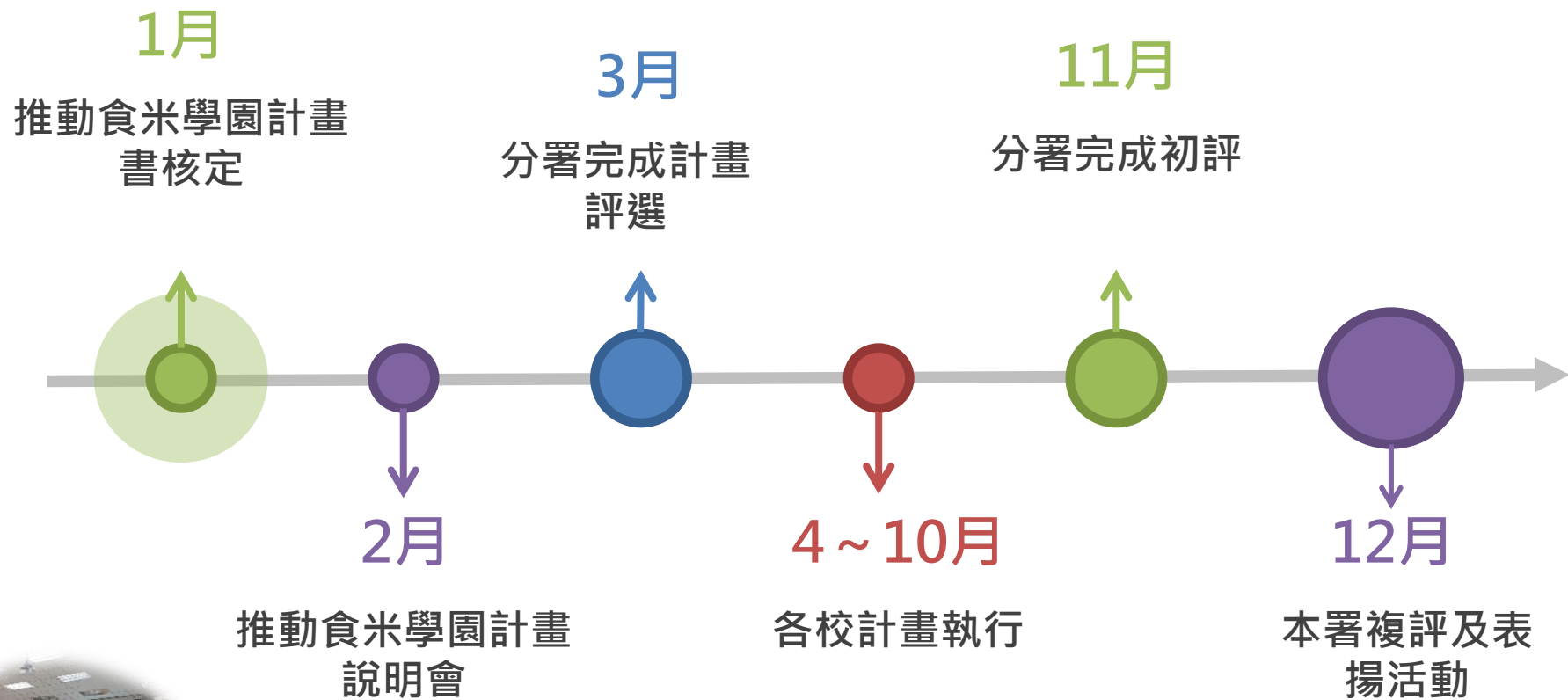
食米學園進化版

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、三章一Q、臺灣米標章、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。

109年

110年食米學園規劃



109年食米學園計畫研提



農業計畫管理系統

<https://project.coa.gov.tw/>

帳號申請問題

服務專線：(02)2523-5296 分機 207 游小姐(或撥#208)

服務時間：每周一至周五 AM8:00~PM6:00 (例假日除外)

計畫撰寫問題：請洽本署各區分署承辦同仁

- 北區分署 (基隆市、台北市、新北市、桃園市、新竹縣市、苗栗縣、金門縣、連江縣)：曾明彥(03)3322-150#131
- 中區分署 (臺中縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣)：吳雅琪(04)8321-911#259
- 南區分署 (嘉義縣市、臺南市、高雄市、屏東縣市、澎湖縣)：曾俊雄(06)2372-161#333
- 東區分署 (花蓮縣市、宜蘭縣市、臺東縣市)：鍾燕秋(03)8523-191#216

食米學園計畫內容

01

食米教育
基礎課程

- ◆ 稻米的種類
- ◆ 稻米的等級區分
- ◆ 好米選購技巧
- ◆ 標章認識
- ◆ 在地特色稻米品種
- ◆ 食米的製程
- ◆ 米食營養

02

食米推廣
體驗課程

- A. 創意飯糰教學活動：至少辦理一場
- B. 烹飪體驗課程：米飯烹煮、米食料理、純米米粉認識及烹煮
- C. 新興米製食品體驗課程：米穀粉為原料，製作米麵包、米鬆餅、米餅乾等
- D. 創意競賽及主題活動：創意便當、食米作文、寫生競賽、親子米食體驗
- E. 種稻體驗

03

校際聯合
學習

辦理或參與跨校或跨區域米食教育相關動靜態聯合教學、教師資源分享課程或講習等

計畫補助額度

規模類別	補助金額	
	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
第二類	301人至800人	14萬元/12萬元
第三類	101人至300人	12萬元/10萬元
第四類	100人以下	10萬元/8萬元

依學校規模大小來補助經費



實施計畫書重點

- 申請對象：全國公立國民小學
- 食米學園課程調整：課程依性質分為「食米教育基礎課程」、「食米推廣體驗課程」及「校際聯合學習」三大類。
- 申請方式：農業計畫管理系統研提計畫，分署3月31日完成評選。
- 去年計畫結束時，未達原研提計畫目標者，得列為不得優先補助或不予補助對象；未達經費補助表必要條件所規定應辦場次時，除有特殊原因外，本年計畫不予補助。
- 計畫評鑑：成果報告請於11月30日前送達分署，分署初評前3名學校請至本署參加複評會議進行報告。
- 成果報告書請參考範本製作，成果報告完整性及格式正確性列入評分。



評鑑績優學校5名
在地創意學校3名

實施計畫書重點

- 成果報告書面資料請呈現本計畫經費執行成果，**非為食米教育相關之課程及媒體露出成果不納入計分。**
- 獎勵方式：
 - 評鑑績優及在地創意獲獎學校本署辦理**記者會公開表揚並頒發獎座和獎狀。**
 - 評鑑績優學校依需求**補助食米教育相關設備**乙臺(如割草機、小型礱穀機、精米機、烤箱、攪拌器等)，補助額度為設備總價之1/2，最高補助2萬元。
 - 評鑑績優全校師生每人1份**米糧亮點產品。**
 - 函請獲獎學校所在地之縣（市）政府教育局處酌予**敘獎。**
- 示範學校：連續三年為分署初評前5名，隔年仍受評為前5名時，列為示範學校。



食米學園課程參考資源



行政院農業委員會農糧署官
網(www.afa.gov.tw)
首頁/農糧業務/稻米專區/
米食食譜及其他出版品

稻米專區



- 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
- 稻米產銷契作集團專區
- 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
- 禮盒及米食製品伴手禮資訊

米食食譜及其他出版品



食米學園課程參考資源

二、中華穀類食品工業技術研究所 官網(www.cgprdi.org.tw) 首頁/多元化米穀粉應用專區/推 廣手冊/米食製品推廣手冊

代表圖	發佈日期	標題	檔案下載
	2020/09/08	米穀粉應用田媽媽DIY推廣手冊	
	2018/03/06	2012年~2017年米食製品推廣手冊 - 歡迎有興趣民眾踴躍下載	
	2018/01/11	「2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽」作品集手冊，歡迎下載	

中華穀類食品工業技術研究所
CHINA GRAIN PRODUCTS RESEARCH & DEVELOPMENT INSTITUTE

關於穀研所 | 附設職訓中心 | 服務項目 | 出版品 | 主題專區 | 公告訊息 | 文件下載 | 交通資訊 | 住宿資訊

米穀粉應用專區 | 米穀粉原料及產品購買資訊 | 台灣ICC專區 | 新型態米食產品 | 保健食品產業服務網 | 訓練課程 | 採購招標專區 | 比賽專區 | 資訊公開專區 | 推廣手冊 | 推廣活動訊息 | 技術諮詢 | 聯絡我們

專業烘焙食品訓練

著重於烘焙食品加工訓練、新產品開發及技術輔導與移轉，培養烘焙專業人員，增進現職烘焙從業人員之最新烘焙技術與知識，以提高烘焙產品品質

食米學園課程參考資源

三、食農食米教育網 (<http://www.riceeducation.com.tw>)

食農食米教育首頁/教學資源/教學設計



第1-7筆共7筆

編號	主題	設計學校	上網日期	檔案下載	下載次數
1	五穀國小學習單組合	五穀國小	民國105年12月21日	PDF下載	703
2	無米樂學習單	臺南市麻豆區港尾國民小學	民國105年12月07日	WORD檔下載	807
3	高雄市林園區農會105年食米養成教...	高雄市林園區農會	民國105年12月07日	PDF下載	660
4	稻草人自畫像·我愛稻草人·稻草人...	彰化縣二林鎮香田國小	民國105年01月21日	PDF下載	771
5	稻桿·稻穀大變身	彰化縣二林鎮香田國小	民國105年01月21日	PDF下載	2115
6	我是斗笠化妝師·抗「日」英雄·斗笠	彰化縣二林鎮香田國小	民國105年01月21日	PDF下載	715
7	稻子的成長學習單	彰化縣二林鎮香田國小	民國105年01月21日	PDF下載	950

第1-4筆共4筆



編號:1
書名:稻米達人太搥粿
作者:行政院農業委員會農糧署
出版社:遠足文化公司
ISBN:978-986-5967-69-7



編號:2
書名:米食探險記
作者:文/王文華 圖/良根
出版社:行政院農業委員會農糧署
ISBN:978-986-038-952-4



編號:3
書名:走進稻香的世界-稻米小學堂
作者:林宜諄撰文
出版社:行政院農業委員會農糧署
ISBN:978-986-03-8953-1



編號:4
書名:104年度食農·食米教育成果彙集手冊
作者:張璋琦編
出版社:行政院農業委員會農糧署
ISBN:978-986-04-8144-0

食米學園課程參考資源

教學資源

四、農委會食農教育資訊平臺 (http://fae.coa.com.tw)

發布日期	主題	提供單位
110.02.03	「以阿里山植物之名」植物 首波開賣啦！	行政院農業委員會林務局
110.02.02	牛來運轉，12星座怎麼玩森林？ 國家森林遊樂區春節攻略來了！	行政院農業委員會林務局
110.02.01	草鴉棲架助農民 友善農業保生態	行政院農業委員會林務局
110.01.29	國產養殖蠶滋味 給家平安與新年	行政院農業委員會漁業署

教學資源

- 教案 126筆
- 知識 276筆
- 教材 400筆
- 場域 195筆
- 相關網站 79筆

關鍵字 >

食農教育分類 >

- 農業生產與安全
- 農業與環境
- 飲食與健康
- 飲食消費與生活
- 飲食習慣
- 飲食文化

搜尋 >>



謝謝聆聽 歡迎加入食米學園計畫

