

嘉義縣 107 學年度強化食安五環之食農、食安、食育紮根實施計畫
 子計畫一：嘉義縣 18 鄉鎮市學校依在地特產設置食材園圃實施計畫
 【運用校內空間設置園圃進行食農教育】成果報告

學校名稱	民和國小
園圃作物	白蘿蔔、紅蘿蔔、花椰菜、紅萵苣
學生心得	<p>五乙程○謙:在魚菜共生的課程中，除了水耕蔬菜種植的基本知識外，還讓我學到零廚餘的重要性，將收成的菜送給老人食堂，也讓我覺得非常有意義。</p> <p>二甲吳○芹:看著自己種的蘿蔔一天天長大，非常得開心，自己煮蘿蔔丸子湯很好玩，而且很好吃。</p>

成果照片



照片說明：學生體驗親手種下菜苗



照片說明：開新農場大豐收(白蘿蔔)



照片說明：學習親手 DIY 料理食材



照片說明：自己栽種自己料理最美味

嘉義縣 107 學年度強化食安五環之食農、食安、食育紮根實施計畫
子計畫一：嘉義縣 18 鄉鎮市學校依在地特產設置食材園圃實施計畫
【食農食育食安教師研習】成果報告

學校名稱	民和國小
研習日期	108.03.13
研習主題	校園食安維護
研習大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校及生活中常見的飲食安全議題有那些？ 2. 食品加工/食品添加物可怕嗎？ 3. 如何在生活中提升自己具備正確的飲食知識？ 4. 如何吃得安心、安全？

成果照片



照片說明：本校校長做研習開場致詞



照片說明：澧食文教基金會林芳燕副執行長介紹飲食文化與教育議題。



照片說明：邀請柯文慶教授進行校園食安講座。



照片說明：柯教授介紹各種食品的加工與製作。