

臺中市食農教育／成果亮點



2024 亞太暨台灣
永續行動獎頒獎典禮
APSAA & TSAA Awards Ceremony
TAICHUNG 台灣永續發展獎頒獎典禮



農業局

食農教育 成果亮點



農漁畜生產安全把關

用藥安全把關

確保本市農友使用品質合乎標準規定之合法農藥，保障農友及民眾安全。



營養午餐畜產品
檢驗合格率
100%

藥物殘留檢驗

依農業部畜牧司核定目標件數至轄區國中、小或團體業者、食材供應商、市售通路等查核與抽驗學校營養午餐畜產品、CAS、有機及產銷履歷畜產品及畜產加工品及市售乳品鮮乳標章標示。

輔導相關標章驗證

為落實三級品管制度，並提升農產品價值，推動溯源農產品升級產銷履歷並進行相關標示檢查。

產銷履歷農糧產品安全監測計畫

溯源農產品管理暨
升級產銷履歷輔導計畫

國產茶稽查專案計畫

提供環境友善
及品質安全之
農產品



文宣品設計



提升農產加值性



加工研發輔導

輔導農會研提計畫申請設置集貨運銷及加工設施



臺中市農會
豆奶豆腐餅
臺中市養豬運銷合作社
炸里肌排真空包

辦理當季農產展售活動

透過輔導農會辦理當季農產品展售活動，加強消費者對在地農產認識，強化本市農特產品行銷。



農夫市集推廣在地農產

為積極推廣本市在地農產，加強消費者對在地農產認識，輔導農民團體於台積電在地好食光農夫市集等處辦理446場次農民市集。



亞太暨台灣 永續行動獎頒獎典禮

APSAA & TSAA Awards Ceremony

TSAA

以「臺中食農，跨域齊共榮」
獲得SDG12非營利組金獎

以「綠碳聯盟、共創新森活」
獲得SDG13非營利組銅獎

第四屆TSAA台灣永續行動金獎、銅獎

三章1Q標章展售宣傳



強化地產地消
及品牌形象



動物福利課程推廣

針對一般民眾以輕鬆活潑的手作課程讓民眾了解友善飼養的意義及好處，另針對經濟動物屠宰及運送相關從業人員則以專業性課程讓第一線提升專業知能，藉此提升動物福利。

人道屠宰從業
人員研習

幸福毛孩
生活課程

農業局

食農教育

成果亮點



民政局

食農教育
成果亮點



食農教育資訊宣導

辦理新住民生活適應輔導課程時結合食農教育資訊宣導，使新住民學員吸收食農教育相關資訊，目標對象為新住民及其家屬。

融入新住民特色飲食文化

結合豐原在地歷史文化及在地香蔥、葫蘆墩米等食材，設計飲食製作課程，輔導新住民學員將作品融入自身原屬國飲食文化及使用臺中在地農產品。



講師示範
如何以在地
農特產葫蘆墩米
融入柑橘醬
製作五平餅

採用國產食材

設計傳統飲食文化課程

辦理新住民生活適應輔導課程時結合豐原在地農產、歷史文化，規劃製作點心及飲品課程，包括柑橘冷麵、香蔥餅、西式米香，傳承農食文化。



教育局

食農教育
成果亮點

食農教育紮根校園 與農試所共同推動食農教育

成立中、山、海、屯四大區食農教育策略聯盟，由中心學校辦理多元食農教育體驗工作坊及交流學習。

農教育種子教師的培訓，提升專業知能，將食農教育推展至各級學校、社區及家庭。



推動校園設置
光電球場 **銀獎**

校園食農實踐
永續淨零 **金獎**

獲TSA A台灣永續行動金銀獎



惜食議料理交流 剩食多元處理

透過多元活動提倡惜食、實踐食物零浪費等相關宣導，邀請學生共同規劃健康均衡的永續餐點，透過自行選購三章一Q的餐點、自行動手烹煮等過程，減少二氧化碳排放，達到永續環境的目的。

珍愛惜食
零浪費

文化局

食農教育 ／ 成果亮點

大安



好「芋」來臨 飄香福德

特色：結合「安農五寶」進行田野走讀及古早味美食，傳遞大安區的食農文化特色，提升當地魅力。
社區名稱：福德社區發展協會

台式料理



大安食農文化走讀-慈明幸福永保平安

特色：以大安慈為主題，舉辦走讀與料理活動，推廣在地農產並累積社區營造經驗。
社區名稱：永安社區發展協會

台式料理



大安

東勢

黃 vong
樞 gi
醃 am
菜 coi
頭 teu

客家好手藝 風味醃漬之旅

特色：特色：客家人善於以醃製保存食物，如酸菜、鹹豬肉等，搭配創意料理呈現客家風味，傳遞其獨特飲食文化。
社區名稱：慶東社區發展協會、中崙社區發展協會、上城社區發展協會、石城社區發展協會、東勢高工建築科

客家料理

甜 tiam
粿 pan



東勢

北區



明德傳熱情，香草愛麻糬

特色：推廣低碳綠美化與麻糬手作體驗，結合土地公文化與食品安全教育，促進居民對食安及生態的認識。
社區名稱：明德社區發展協會

閩南料理

北區

東區

東區



食在 Show Time

特色：傳統菜頭粿為農村手作美食，結合食農教育，帶領居民回味傳統小吃並傳遞手作樂趣，喚起兒時記憶。
社區名稱：干城社區發展協會

台式料理



社區營造輔導

培力社區發展與在地食材相關的議題，藉此保存社區的飲食特色，也讓民眾更加認識在地、了解在地。

社會局

食農教育 ／ 成果亮點



優先使用國產食材

公設民營托嬰中心、社區公共托育家園及仁愛之家院民餐食服務優先使用國產食材，均已於採購文件中納入優先使用國產食材之相關條文，並已於執行過程中確實使用國產食材，共計配合47家。

教育訓練

人民團體

活動對象為社區民眾、身心障礙者及其家屬，提供補助經費，結合食農教育的概念鼓勵響應政府政策。



托嬰人員

透過幼兒餐點製作及營養之相關課程，使其對幼兒日常生活之營養、食材選用更加留意。



食物銀行

針對宣導珍惜食物減少浪費、營養均衡及食品安全等觀念，增強食物援助計畫工作人員業務知能。



愛心食材交流平台

與公有市場合作，提供本市社區據點成員市場食材；另持續與全聯實業股份有限公司合作，將即期食品提供給鄰近社區發展協會或機構，提供本市12個社區據點及3家安置機構食材，共計有21605.29公斤惜食，22,021人次受益。

豐原
第一公有
市場

福安
公有市場

建國
市場

梧棲
第一市場

經濟發展局

食農教育

成果亮點

客委會



東光四十 食在好時

透過活動規劃民眾以環保提袋，於市場消費在地食材滿百元，可兌換市場在地好禮等，宣傳推廣在地食材。



2025台中鍋烤節

帶動在地鍋烤店家業績成長及臺中旅遊觀光人潮，並深化國際交流與城市外交。



未登記食品工廠稽查

於受理中央交辦、他機關移辦或人民陳情之涉及食品安全之案件後，皆派員前往勘查。



實際操作學習客家飲食文化，並進一步推廣在地食農教育與珍惜食材的理念。

玩劇親子童樂會

客家傳統美食文化研習活動



2025臺中東勢新丁板節捐血活動

透過捐血響應公益，更藉此推廣在地農產品，強化民眾對於在地農業及農產品之認同、信賴及支持。



環境保護局

食農教育

成果亮點

永續循環經濟

永續循環經濟

廚餘厭氧發酵產沼氣發電後，並將末端產生之副產物妥善去化，落實資源循環再利用，沼渣進行堆肥發酵製成有機質肥料、沼液使用施灌於農田增加土壤肥份等。



宣導活動

辦理廚餘回收多元再利用宣導活動，累計1,648人次參與，提倡惜食、實踐食物零浪費。

宣導活動

包裝限制使用對象輔導查核



包裝限制使用對象輔導查核

網購商品之包裝材應採取減少廢棄物之必要措施，並朝利於回收再利用的包裝設計或循環再使用的服務模式發展。

第3屆首惜廚師甄選活動

配合環境部及推動惜食環境教育，吸引社會大眾關注，並支持惜食理念，辦理「第3屆首惜廚師甄選活動」，向全國民眾甄選具有惜食意涵的「料理食譜」與「創意教案」，由各縣(市)環保局辦理地方初賽。



育英國中羅小姐代表出賽，中區決賽榮獲「金獎」，全國總決賽榮獲「惜食達人獎」。

珍佈良各教案賞 臺中市政府



「惜食小當家：我的零廚餘挑戰」代表參加全國總評比，並榮獲「珍稀食客教案賞」。

原民會

食農教育／成果亮點



傳統文化活動串聯

推動原住民族部落食農教育、先民智慧、傳統技藝展現及友善農業耕作，結合一年一度的原住民族文化節(聯合歲時祭儀)活動，傳承及推廣原住民族食農文化，並鼓勵食材創新及加值，推動地產地消的在地部落飲食及農業工作。

秘書處



吃在地、食當季

選地來自大甲區農會的當季優質芋頭，獨特的種植環境和農民悉心栽培造就了優質大甲芋頭，口感綿密鬆軟、香氣濃郁，現場也同步進行認識國產芋頭種類及芋頭營養價值等知識宣導，讓民眾與員工都能進一步認識臺中特色農產品。

觀旅局

食農教育／成果亮點



參觀台中景點、體驗食農教育DIY等活動，讓觀光相關人員更深入認識本市各區觀光多元樣貌，將農村社區特色結合農特產品融入遊程中，促進農業發展及農村活化再生。

日本旅行業者與旅遊網紅踩線團迎接「台中－神戶」直航正式啟航

德國媒體及法國網紅吉雷米參訪大甲鎮瀾宮媽祖遶境



德國自媒體Podcast主持人Jochen Schliemann探訪台中



衛生局



營養教育



營養師走入職場、社區據點等處提供營養教育服務，結合整合式篩檢活動，進行營養衛教課程。

臺中食安榮獲肯定

食品衛生查驗

全國最低不合格率

實施追蹤追溯之餐飲業者

全國實施比例最高

稽查家次

全國最多次食品販售業稽查