

嘉義縣 114 學年度食育健康力推動計畫

子計畫五-食育健康力我最行

壹、依據：嘉義縣 114 學年度食育健康力推動計畫。

貳、目的

- 一、增進教師對營養知識、健康飲食及食物安全議題之認識，落實本縣「食育健康」之施政主軸。
- 二、透過專業師資入校帶領，針對學生營養需求，研擬健康食育相關課程與教材（具），創作營養均衡與健康飲食的輔具，提供各級學校參考使用，實踐學校健康教育責任。
- 三、宣導健康飲食與食物安全理念，強化師生營養知識認知，提升校園食育健康力。
- 四、結合產業結構或農產特色，以「食當季，吃在地」的減碳理念，推廣在地創新食材，豐富食育健康教育教學及實踐。
- 五、打造身心健康的校園與社區環境，促進親師生養成健康飲食及生活習慣，提升整體生活品質。

參、辦理單位

- 一、指導單位：嘉義縣政府
- 二、主辦單位：梅圳國民小學
- 三、承辦單位：嘉義縣各國民（中）小學

肆、辦理期程：114 年 9 月起至 115 年 7 月

伍、計畫申請：請欲申請各校於 114 年 11 月 11 日（星期二）前提交計畫，將紙本以及電子檔案寄至梅圳國小 午餐執秘收，由專家學者進行實質審查，優先遴選新申請 5 所學校參與為原則。

陸、補助項目及基準

各校請依「教育部補（捐）助及委辦經費核撥結報作業要點」及「教育部補（捐）助及委辦計畫經費編列基準表」編列。各類活動推動辦理並應符合「教育部及所屬機關（構）辦理各類會議講習訓練與研討（習）會管理要點」相關規定。

- 一、核定額度：至多補助每校新臺幣 7 萬元整。
- 二、本計畫補助經費以業務費為主，包含：鐘點費、材料費、印刷費、交通費、全民健康保險補充保險費及雜支等 6 項，各項皆可互為勻支。

柒、計畫參考內容

一、專題課程：聘請學者專家到校蹲點授課，解析學校整體環境，協助教師針對校本食育議題融入整體課程領域之中。

1.課程類別：營養知識、健康飲食、食物安全、文化與傳統飲食、環保與永續飲食……等等。

2. 課程目標：

- (1) 倡導食育健康理念，實現課程在地化，呼應本縣健康教育白皮書之教育願景。
- (2) 將在地飲食文化與農產資源融入整體課程中，提高學生學習興趣與生活連結效果。
- (3) 聘請專家學者，導入專業課程設計，提升教師在食育健康方面的專業知能，給予學生更精確的營養知識與健康飲食指導。
- (4) 透過工作坊形式，強化參與學校之策略聯盟伙伴關係，形成資源共享與合作協同之功能。
- (5) 推動師生共同參與的食育實踐活動，如校園農耕或健康餐點設計，增強師生之間的互動，深化健康飲食的實踐與落實。

二、實作產出

- 1.教師可與外聘專家學者進行共備，採小組或個人進行皆可，亦可結合健康與體育相關教師專業社群，發想課程，實踐結果。
- 2.執行專案期中報告，依進度提出小組或個人提出工作報告，並與專家學者透過討論修正，分享執行困難及心得。

三、成果分享

- 1.申請學校需參與相關成果展示，分享成品、創作理念及推動方式，提供觀展人員課程發展參據。
- 2.旨揭社群領導人未來亦能分享相關運作機制，成為本縣健康食育推動種子教師。

捌、審查程序

一、審查原則：依計畫目標與可行性（30%）、課程與教材設計（25%）、家長與社區參與（20%）、成效評估與持續（25%）等四面向進行審查，詳如下表。

審查項目	權重	參考標準
計畫與方案可行 性 (30%)	10	目標明確且符合本縣食農教育推動計畫精神。
	20	計畫內容清楚可行，並列舉具體行動方案與步驟。
課程與活動設計 (25%)	15	一、 課程內容符合不同年齡層學生需求，活動設計創新具啟發性、寓教於樂，能有效推廣健康飲食知識。 二、 參與「教育部飲食教育創意競賽—健康飲食小主播活動」及「大享食育辦理台灣學校午餐大賽」，以強化學生學習成果展現及競賽歷程之經驗分享。
	10	一、 計畫說明與校訂課程關聯性，能連結在地產業或課程。 二、 結合「教育部學校午餐菜單表揚活動—午星獎」等外部資源，提升課程的多元性與實踐力。
家長與社區參與 (20%)	20	一、 強化家長與社區的參與，融入親子共學，提升健康飲食教育普及性。 二、 親師生共同投入上述食育賽事與表揚活動，展現家校社合作模式，提升社區對食育健康力的支持與認同。
成效評估與持續 (25%)	15	具系統性的成效評估機制，能掌握學習成效。
	10	計畫延續具有短、中、長程目標，並足以推廣至他校。
小計	100	

二、核定：於 114 年 12 月底前將計畫審查結果及核定補助金額函知各校。

玖、經費來源：本縣 114 學年度食育健康力推動計畫經費。

拾、預期成效

- 一、促進學生營養知識與健康飲食習慣的提升，通過實施專業設計的食育課程，掌握基本的營養知識，養成健康的飲食習慣，實現整體健康水平的提高。
- 二、融合在地飲食文化與資源的教育實踐，將飲食文化與農產資源有效融入課程中，使學生對本地食材有更深入的瞭解與認識，增強其對本地飲食文化的認同與推廣。

三、提升教師在食育健康領域的專業能力，通過聘請專家學者和專業課程設計，增強教師的專業知識與教學技能，確保學生獲得準確的營養資訊和有效的健康飲食指導。

四、加強學校間的策略聯盟與資源共享，以工作坊形式促進學校之間的合作與資源共享，形成協同效應，提升食育健康教育的整體效果與影響力。

五、深化師生在食育實踐活動中的互動，通過校園農耕、健康餐點設計等實踐活動，增強師生之間的互動，並在實踐過程中深化對健康飲食的理解與應用，實現食育健康理念的落實。

拾壹、附則：本計畫奉縣長核定後實施，修正時亦同。