

大享漁糧—國產雜糧食材及虱目魚教具推廣工作坊

環境友善與當季當令在地食材，是永續生活中不可或缺的元素。如何在孩童學校午餐與家庭日常生活中實踐，是關心健康安全的你我都必須學習的重要課題。

這個工作坊將與全國學校午餐第一線從業人員共同探討國產雜糧如何運用校園膳食之中，並同步發表本會設計、全球獨一無二的虱目魚分解布偶教具，讓享用國產雜糧與漁產，成為學生日常最美好的飲食體驗！

對象 | 學校午餐業務人員、營養師、家長委員，每場次名額 100 位。

場次 |

1. 北部場

日期：2020 年 12 月 16 日（三）13:30-16:30

地點：台北文創大樓 6 樓多功能 B 廳（台北市信義區菸廠路 88 號 5 樓）

2. 中部場

日期：2020 年 12 月 16 日（三）13:30-16:30

地點：台中市西屯區大仁國民小學（台中市西屯區重慶路 200 號）

3. 東部場

日期：2020 年 12 月 23 日（三）13:30-16:30

地點：宜蘭縣宜蘭市中山國民小學（宜蘭縣宜蘭市崇聖街 4 號）

4. 南部場

日期：2020 年 12 月 23 日（三）13:30-16:30

地點：高雄市梓官區漁會食魚教室（高雄市梓官區漁港二路 32 號）

參加好禮 |

1. 虱目魚分解布偶

以參加工作坊之學校或團膳公司為單位，報名成功且出席者，每單位贈送 1 組虱目魚教具。

2. 國產雜糧驚喜包

出席工作坊的與會者，每人可獲得 1 份國產雜糧產品組合包。

活動流程 |

時間	講題	分享人
13:30-14:00	報到 / 影片欣賞	
14:00-14:30	全球獨家新品上市 虱目魚小知識與分解布偶	詹佳和 / 玩偶設計師 黃嘉琳 / 大享食育協會秘書長 黃志雄 / 高雄市梓官區漁會供銷部主任
14:30-15:30	雜糧大進擊 國產雜糧產業與加工認識	學者、生產者、食材文化研究者
15:30-16:30	雜糧入校園 學校午餐製備分享與座談	臺灣學校午餐大賽優勝營養師
16:30~	賦歸	

報名 | 請掃描右側 QRcode 線上報名

主辦單位 | 社團法人大享食育協會

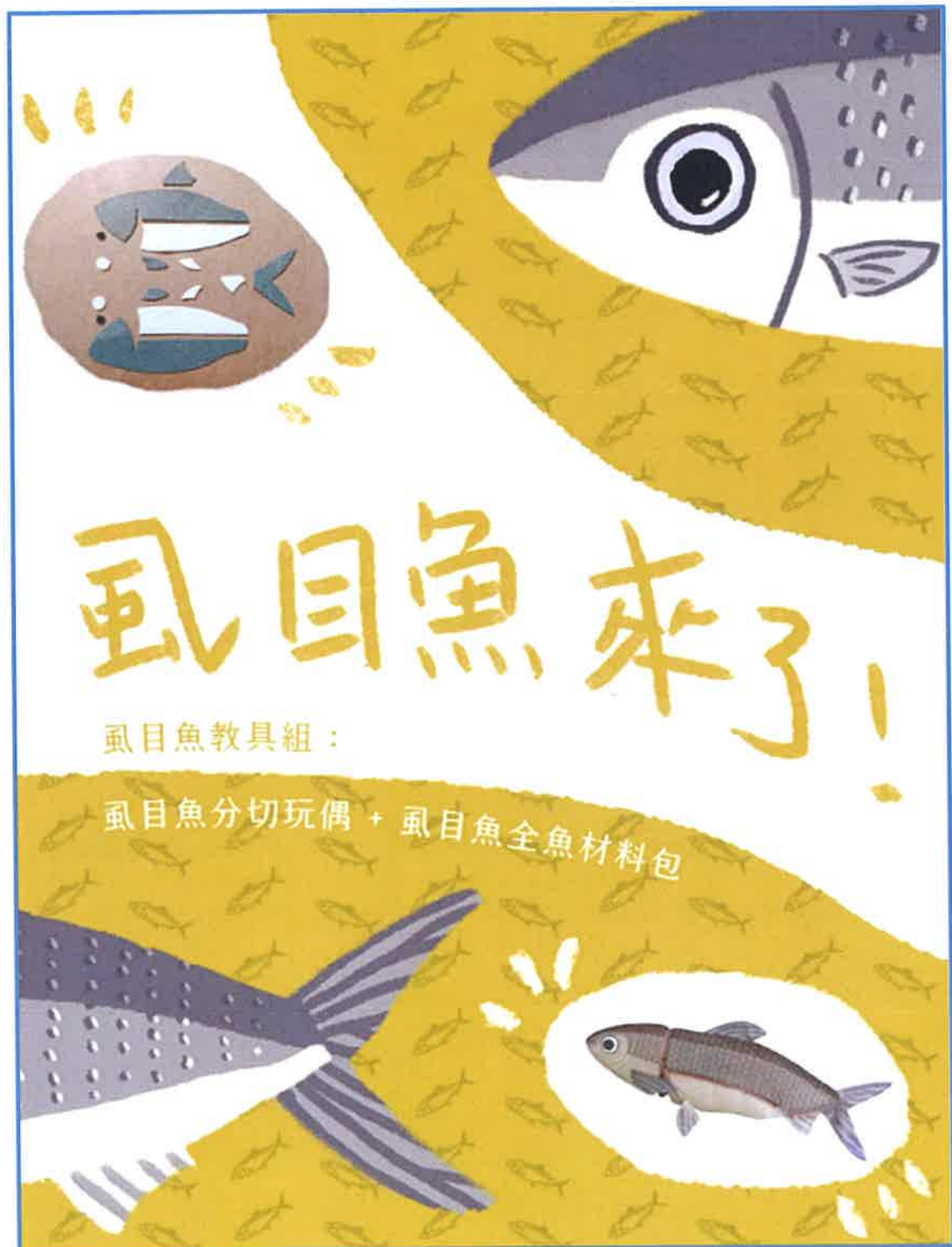
合辦單位 | 宜蘭縣政府

指導單位 | 行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署

聯絡洽詢 | schoollunch22@gmail.com / 02-66365870 / 陳小姐



附件一：虱目魚分解布偶



(此為示意圖，請以實體為準喔！)

