

臺北市政府食農教育推動會第 1 次會議紀錄

時間：中華民國 112 年 12 月 18 日（星期一） 16：30

地點：本府市政大樓 12 樓中央區劉銘傳廳

主席：蔣萬安 召集人

林奕華 副召集人

紀錄：柯靜雯

出席：陳俊安委員 鄧進權委員 吳盛忠委員
林淑娥委員 劉得堅委員 陳彥元委員(林夢蕙代)
張惠萍委員 黃翠華委員 蘇光正委員
吳偉正委員 黃嘉琳委員 周崇熙委員
翁玲玲委員 陳沅蓀委員 陳靖原委員

列席：教育局、產業發展局、衛生局、環境保護局、社會局、文化局、市場處、公園路燈工程管理處、動物保護處、客家事務委員會、原住民事務委員會

壹、頒發府外委員聘書及合照

貳、主席致詞（略）

參、報告事項

報告案一：臺北市食農教育推動及相關活動辦理情形

（產業局）

主席裁示：洽悉，請各局處參考委員建議持續精進辦理。

報告案二：「臺北市 112 年 1 月至 11 月食農教育推動計

畫」執行成果（產業局、衛生局、教育局）

主席裁示：後續將教育局及相關行動策略納入農食文化傳

承與創新項下，請產業局將各委員建議整合，
納入推動計畫中，請各局處持續精進辦理。

報告案三：農業部將辦理食農教育相關計畫說明（產業
局）

主席裁示：洽悉，請各局處後續配合辦理。

肆、討論事項：

討論案：「臺北市 113-116 年食農教育推動計畫」（草案）
各工作小組之工作重點、執行策略及具體措施
等行動計畫內容。

決議：

訂定臺北市食農教育短、中、長期之目標，依委員
建議進行討論，制定相應之計畫，各工作組安排後
續會議俾追蹤進展和實施情況，並於下次會議提出
完整報告。

伍、臨時動議：無

陸、散會：18 時 0 分

臺北市政府食農教育推動會第 1 次會議

委員發言摘要

報告案一：臺北市食農教育推動及相關活動辦理。

黃嘉琳委員：臺北友善農產品購買地圖目前的點位大多是特定店家，未來上架與宣傳需橫向連結，評估店家通路合作的策略。

黃翠華委員：校園午餐供應可融合校園健康飲食示範，可結合營養師、學校導師共同推動，培養孩子的均衡飲食的概念。

報告案二：「臺北市 112 年 1 月至 11 月食農教育推動計畫」執行成果。

陳沅蓀委員：田園城市之 200 多個社區園圃很適合做為食農教育之示範基地，建議可安排將田園城市場域納入推動食農教育執行內容及執行方式；另市場亦為最好的食農教育基地，建議評估於市場內設置烹飪場地，直接於市場中進行食農教育課程。

陳靖原委員：有些局處無填寫執行經費，甚至是無編列相關經費，經費填列方式不一，建議重新檢視。

黃嘉琳委員：校園惜食的成效頗佳，惟查詢網路訊息並未有相關宣傳資料。倘若具有成效應可公布予其他縣市參考。

翁玲玲委員：推動傳承與創新飲食文化於此次報告中內容偏少，且本市不僅僅只有客家及原住民之族群，建議可以把臺北豐厚多元飲食背景呈現出來。

周崇熙委員：本次議題討論相較偏食農、蔬食，其肉奶蛋也是重要的食材來源，建議校園飲食未來可加入禽畜飼養及食材來源等食農教育素材。

黃翠華委員：農食文化傳承與創新，執行單位沒有納入教育局，本市校園推廣異國文化料理時，可加入食農教育，增加創新飲食文化內容。

蘇光正委員：產地也是食農教育重要之一環，從產地到餐桌，臺北市農會及各區農會、休閒農場、休閒農業區均為可供執行食農教育的場域，本市也有為數不少的專業農民能夠提供食農資源，可

與各局處來合作，共同推動食農教育。

討論案：「臺北市 113-116 年食農教育推動計畫」(草案)各工作小組之工作重點、執行策略及具體措施等行動計畫內容。

黃嘉琳委員：參考日韓推動經驗，食農教育推動時主題方向明確，建議訂定本市 5 年後之願景，概念應是因地制宜且言簡意賅，舉例像是永續，提出核心價值標語讓大眾更能聚焦了解願景，也應納入國際視野（例如 SDGs），更可考慮與規劃 5 年後學童健康狀況及對友善環境的了解，如此關鍵性指標會更清晰更具體。

張惠萍委員：推動方向宜具一致性，依簡報而言教育局目標擬定相對明確。現況本市營養師人力短缺與不足，建議教育局應擬定飲食教育各級推動主架構，目前本市國中未設置有營養師，小學則配置 33 位營養師，每位營養師須負責 7 所學校，負擔相當承重。

陳靖原委員：同意黃委員之建議，以簡報呈現可看出計畫訂定詳細，但未有明確目的呈現。建議訂定本市推動食農教育的主要目的與期望成效明確，例如惜食應該是珍惜資源，減少廚餘量，但惜食項下的廚餘再利用，關鍵指標是廚餘肥料的發放數，與惜食目標相悖，所以應依目的訂定相對應之關鍵指標。

黃翠華委員：建議校園應有一套完整的營養教育方案。倘若能從小建立食農教育的觀念，更能全面顧及臺北市學童的健康，為臺北市的孩子們建立一個更全面更完整的食農教育環境及機會。

吳偉正委員：看見本市各局處的努力，若能加上宣傳包裝及行銷，能有更佳的曝光度。例如飯店做綠色供應鏈等，透過餐飲旅宿業的支援，提高了市場的曝光度，讓更多人了解友善食農。