

## 第二屆大新竹食農教育論壇登場 聚焦經驗分享與實踐策略

(圖/文 學務校安組 王廷輔)



為推動食農教育，教育部國教署委託國立清華大學辦理「打開食農教育百寶箱—第二屆大新竹食農教育論壇」，針對區域特色飲食文化、菜市場學校、食農教育示範基地與區域支持網絡、學校午餐結合食農教育等主題，邀請第一期食農教育示範學校、民間團體、社區大學講師、食農教育工作者分享執行成果，期待透過不同領域產官學交流，激盪出更多火花，共同探討深化學校食農教育的實踐策略。

國教署說明，本次論壇展示 3 項大新竹地區域特色（客家、海洋及原住民族）飲食文化、3 個菜市場學校（同知、竹東及關東市場）、3 個食農示範基地（峨嵋、東海窟、南香山）與多項特色食農教育研習及體驗課程推動成果，同時發表「區域特色食文化」及「食農教育百寶箱」教案課程開發成果，將兼具創意與區域特色的食農教育資源提供更多學校參考交流與應用。

示範學校部分，國立竹東高中為推動食農教育，善用全國最大的客家市集—竹東中央菜市場資源，邀請職人帶領教師走讀、踏查，並盤點資源與教學規劃，連結竹東在地元素融入課程；另為整合學校與社區資源，完善區域支持網絡架構；另論壇特別邀請大新竹地區 6 所社區大學分享，例如豐湖社區大學以「知識農村」為題，說明如何將資源導入學校，從辦理教師共備會議，到結合校本課程、學校地理環境優勢，陪伴學校發展特色食農教育。

國教署表示，此次論壇的交流與經驗分享，除呈現大新竹地區學校食農教育推動成果，後續將藉由政策支持、資源共享及教育創新等方式，向外擴散示範學校與支持網絡計畫的操作模式，讓更多學校與區域受惠，協助學校深化食農教育，提升學生對在地飲食文化、環境永續的關懷與體認。