

飲食教育旺旺萊、轉化廚餘做伙來

(圖文/ 學生事務及校園安全組陳姿穎提供)



教育部國教署學校午餐辦公室為強化學童飲食教育，日前辦理全國中小學生「強化飲食教育，轉化廚餘為資源」鳳梨DIY體驗親子研習活動，此次活動在盛產鳳梨的嘉義辦理，主要對象為國中、小學學生及家長，活動非常踴躍，共60餘人參加，參加者直呼動手做的體驗學習最有感。

國教署推動學校午餐辦公室計畫主持人盛中德教授表示，為持續優化學校午餐運作與管理制度，「強化飲食教育」是學校午餐零廚餘、零污染的關鍵。本次活動與中華民國農業教育學會合作，結合在地作物「鳳梨」，設計一系列DIY體驗活動，包含「好運旺旺醬」（鳳梨果醬）、「旺萊優意思」（鳳梨酵素/優格）、「乾脆旺到底」（鳳梨果乾），並將鳳梨皮等有機廢棄物循環再利用，推廣飲食教育，讓參與的學生及家長更接近自然、健康、在地食材。

活動主持人中華民國農業教育學會陳世雄理事長表示，目前行政院積極推動五加二產業，其中新農業及循環經濟為兩項重要的加值產業；本次活動除展現如何透過農產品加工處理、觀光休閒產業之規劃，並利用農業廢棄物透過黑水虻轉化為動物性蛋白質，可作為

禽畜類養殖之飼料來源，讓在地農業增值外，更希望讓活動參與者體驗食農教育，化煩惱（廢棄物）為菩提（飼料），更具體落實循環經濟之概念。

國教署表示，全國國中、小約有 180 萬名學生，對學生而言，校園是他們每日接觸的場所，因此，欲使國人具備正確「健康飲食教育」觀念，需從校園教育從小扎根。希望藉由「強化飲食教育，轉化廚餘為資源」的推廣，使學生能從生活及飲食中學習尊重土地、關懷生命、愛物惜物，並從中學習的知識及技能帶回家融入生活，傳播到每個家庭。