

山野小農夫暨原住民飲食文化培訓

報名簡章

一、 辦理依據：「基隆市 114 年度山海食農教育計畫」。

二、 目的：

基隆地理三面環山，北面靠海，環山東西側被基隆火山群及五指山山脈環繞；靠海處即為深水谷灣之基隆港，集商港、軍港、漁港於一身，為進入北臺灣門戶。不僅擁有豐富地理環境，更具有多元歷史文化特色。

為讓食農教育不再單單只是室內講座、書卷講義，特辦旨揭計畫，透過實地走讀體驗，帶領學校從不同角度認識美麗基隆，課程除包含健康食育指導，也融入環境教育及原住民文化體驗，達到提升在地食材及文化溯源相關知能。

三、 主辦單位：基隆市政府教育處。

四、 辦理時間：114 年 6 月 28 日(六)上午 8 時 40 分至下午 5 時。

五、 報名對象：本府所屬高級中等以下學校午餐輔導團成員、衛生督導人員(營養師、午餐秘書)、餐飲從業人員(廚工、廚師)等。另為促進食育融入校園課綱，開放各校食農教育推廣相關教職人員參與。

六、 報名方式：採線上 Google 表單報名(<https://reurl.cc/knv5MK>)，即日起至 114 年 5 月 30 日(五)止(報名人數上限 60 人)，本課程為全額補助，茲因機會難得及避免教育資源浪費，錄取人員若屆時無法如期參加，請務必提前告知本府教育處。



七、 課程表：

| 山野小農夫暨原住民飲食文化培訓 | | |
|-----------------|--|--|
| 時間 | 行程 | 內容 |
| 08:40~9:00 | 報到—請自行前往綠竹園山薯農場(206 基隆市七堵區自強路 147-1 號) | |
| 09:00~10:30 | 黑豆醬油 DIY-製作(熬煮) | 醬油是亞洲美食不可或缺的調味料之一，本課程透過實作，帶領學校學習醬油製程，瞭解由黑豆變成醬油的食物製作技能。 |
| 10:30~12:30 | 基隆特有種山藥麻吉 DIY 暨原住民飲食文化交流 | 利用基隆在地山藥製作好吃的麻吉，達到廚藝精進及健康飲食目的，也邀請本市原住民蒞臨分享文化傳統及飲食習慣。 |
| 12:30~13:30 | 午餐及休息 | 享用基隆原住民特色便當。 |
| 13:30~14:30 | 黑豆醬油 DIY-裝瓶 | 承接上午的課程，完成後續醬油裝瓶流程。 |
| 14:30~16:30 | 食農採筍教育體驗 | 由專業講師講解在地食材時節及生長環境，並透過實地採筍體驗，了解食材至餐桌的歷程。 |
| 16:30~17:00 | 賦歸 | |

八、 注意事項：

- (一) 考量基隆天氣，請依氣象攜帶雨具、防曬、遮陽用品等。
- (二) 穿著請以輕便為主，並著包頭鞋平底鞋，以免採集作物時受傷。

- (三) 茲因有至田園採收農作物之行程，請備妥**防蚊液**等，避免蚊蟲叮咬。
- (四) 考量活動當日實際情況如天候等，主辦單位保有行程日期及細節之調整權限。
- (五) 填寫報名表並成功送出即完成報名程序，倘報名資料有闕漏或因額滿未報名成功，會以電話、郵件方式個別聯繫。
- (六) 本府於活動日前一天會依據填報之電子信箱寄送提醒信件，再請各出席人員留意。