



2019-06-11 14:11:41

## 米樂飯糰謝師活動

留言 0 收藏 0 推薦 0



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農

民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

我要回應(本篇僅限會員/好友回應，請先[登入](#))

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

留言 0 收藏 0 推薦 0

( 記者黃淑惠/南市訊 ) 2019.06.11



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。



嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。



歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台灣現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。



翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

我要回應(本篇僅限會員/好友回應，請先[登入](#))

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2019-06-11 15:41:27



字級：



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生成認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。



嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。



紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。



嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。



嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又

澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩

大華網路報 (2019-06-11 16:30)

分享 |  微博     



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，

具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。

圖2：嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。

圖3：紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。

圖4：嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。

圖5：嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。





# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩

<http://www.cntimes.info> 2019-06-11 16:30:50



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。



嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。



紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。



嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。



嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

中央社訊息服務 2019/06/12 09:26(1天前)



嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

(中央社訊息服務20190612 09:26:59)嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從

「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰 謝師恩



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

中央社 (2019-06-12 09:27)

分享 |  微博     

嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

(中央社訊息服務20190612 09:26:59)嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的和米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

中央社 / 2019.06.12 09:27

嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

(中央社訊息服務20190612 09:26:59)嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有

黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

舒適閱覽：  

### 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩



紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩



嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」

嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

(中央社訊息服務20190612 09:26:59)  
嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區

鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/255810.aspx>

#### 附件下載

- [紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 ( 02 ) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797  
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布，資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實，均由投稿單位負責

# 推廣在地米 學童自煮謝師宴

中時電子報

16.4k 人追蹤

[追蹤](#)

留言

曹婷婷／台南報導 2019年6月12日 上午5:50



紅瓦厝國小應屆畢業生烹調謝師宴，在嘉南藥理大學餐旅管理系、歸仁區農會家政班協助下完成。（曹婷婷攝）

中國時報【曹婷婷／台南報導】

自主、自煮謝師宴兼推廣在地米食！有別於多數謝師宴都是辦桌宴請老師，紅瓦厝國小每位畢業生均需親手烹調謝師宴感謝老師，今年在嘉南藥理大學餐旅管理系、歸仁區農會家政班協助下，使用在地秈米、小農栽種食材捏製飯糰，感謝老師辛勞也深度認識農業。

這場米樂飯糰謝師活動，不受大雨影響，150位畢業班學生一早就在風雨球場忙著準備謝師宴；歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻烹煮米飯，嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供新鮮蔬果，教學童捏製創意秈米飯糰，最後再將飯糰拼圖擺設成台灣形狀，成果讓人垂涎三尺。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主自煮謝師宴已邁入第3年，每年應屆畢業生都相當期待，因為傳統謝師宴少了學生參與的機會，自己煮的蘊含對老師的心意，學生們覺得比去吃大餐還有意義。

歷年來，歸仁區農會家政班都會走進學校指導，幫了這群不諳廚藝的孩子大忙；歸仁區農會總幹事翁淑雲說，歸仁為全台生產秈米的3個地區之一，秈米具有清香甜味、纖維高澱粉含量又低，非常健康。

她也強調，歸仁栽種秈米360公頃，透過走進校園推廣秈米，讓學童認識歸仁在地特有秈米和青農蔬果好食材，將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭生活。嘉藥民生學院院長王瑞顯說，大手牽小手推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，能深入了解農耕與飲食文化。

# 推廣在地米 學童自煮謝師宴

04:11 2019/06/12 | 中國時報 | [曹婷婷](#)、台南



紅瓦厝國小應屆畢業生烹調謝師宴，在嘉南藥理大學餐旅管理系、歸仁區農會家政班協助下完成。（曹婷婷攝）

字級設定：**小 中 大 特**

自主、自煮謝師宴兼推廣在地米食！有別於多數謝師宴都是辦桌宴請老師，紅瓦厝國小每位畢業生均需親手烹調謝師宴感謝老師，今年在嘉南藥理大學餐旅管理系、歸仁區農會家政班協助下，使用在地秈米、小農栽種食材捏製飯糰，感謝老師辛勞也深度認識農業。

這場米樂飯糰謝師活動，不受大雨影響，150位畢業班學生一早就在風雨球場忙著準備謝師宴；歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻烹煮米飯，嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供新鮮蔬果，教學童捏製創意秈米飯糰，最後再將飯糰拼圖擺設成台灣形狀，成果讓人垂涎三尺。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主自煮謝師宴已邁入第3年，每年應屆畢業生都相當期待，因為傳統謝師宴少了學生參與的機會，自己煮的蘊含對老師的心意，學生們覺得比去吃大餐還有意義。

歷年來，歸仁區農會家政班都會走進學校指導，幫了這群不諳廚藝的孩子大忙；歸仁區農會總幹事翁淑雲說，歸仁為全台生產秈米的3個地區之一，秈米具有清香甜味、纖維高澱粉含量又低，非常健康。

她也強調，歸仁栽種秈米360公頃，透過走進校園推廣秈米，讓學童認識歸仁在地特有秈米和青農蔬果好食材，將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭生活。嘉藥民生學院院長王瑞顯說，大手牽小手推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，能深入了解農耕與飲食文化。

## 捏製米樂飯糰 紅瓦厝學童謝師恩

記者黃文記／歸仁報導  
2019-06-11



嘉南藥理大學餐旅管理系與歸仁區農會家政班及當地農業志工合作，昨上午在紅瓦厝國小舉辦米食創意料理，協助畢業生製作飯團謝師。（記者黃文記攝）

嘉南藥理大學餐旅管理系與歸仁區農會家政班及當地農業志工合作，十一日上午在紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴—米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥學生發揮所學專長和服務精神，協助並教導國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰回饋老師的辛勞，讓小朋友在畢業前夕答謝師恩。

這項米樂飯糰謝師活動由歸仁區農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領一百五十位紅瓦厝國小應屆畢業生捏製創意秈米飯糰。並將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，深入了解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦生產的米飯滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」了解「農」的珍貴，並從「農」建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動已邁入第三屆，每年應屆畢業生都非常期待這場活動。感謝嘉藥

及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達六年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業發揮技能傳承，宣揚在地特色食材和料理，提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。期盼大學生關注生活周遭農業發展議題，也能積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業。

---

# 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊力謝師恩

勁報

發布時間 2019年6月11日 12:25

更新時間 2019年6月11日 14:03

1

0



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





## 共廚米樂飯糰嘉藥x歸仁農會x紅瓦厝國小齊聚謝師恩



2019/06/11

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈

稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業

發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



# 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊聚謝師恩



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





## 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊聚謝師恩

大成報 (2019-06-11 12:27)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具

體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





## 共廚米樂飯糰嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊力謝師恩



2019-06-11

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈

稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業

發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



## 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊力謝師恩

勁報 2019/06/11 12:25(1天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年

應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





# 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 齊力謝師恩



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





# 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊聚謝師恩

[大成報](#) 2019-06-11 14:33

觀看數：7

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



# 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊聚謝師恩

大成報 / 于郁金 2019.06.11 14:08



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供

的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並

宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





# 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊聚謝師恩

大成報 / 于郁金 2019.06.11 12:27



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀

請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與

「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





## 共廚米樂飯糰 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小齊聚謝師恩



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動；嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期臺灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；臺灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁淑雲總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念，導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

















# 嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩



中廣新聞網

3.4k 人追蹤

追蹤



2019年6月11日 下午1:38

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領**150**位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達**6**年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。(中廣記者陳婉玲)

## 嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩

2019-06-11 13:38:40

中廣新聞

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領**150**位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

(中廣記者陳婉玲)

.{ORIGINAL-TIME:06-11-19 13:36:05}



# 嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩

中國廣播公司

發布時間 2019年6月11日 13:38

更新時間 2019年6月11日 16:28

1

0



嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領**150**位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達**6**年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。(中廣記者陳婉玲)



# 嘉藥辦「米食創意饗宴」 大手牽小手共廚謝師恩

雪花新聞 2019-06-11 13:45:31 生活 閱讀 382,721 評論 0 Comments

---

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。(中廣記者陳婉玲)

## 嘉藥辦「米食創意饗宴」 大手牽小手共廚謝師恩

中廣新聞網 (2019-06-11 14:01)

分享 |  微博     



嘉南藥理大學餐旅系師生帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。(中廣記者陳婉玲)

# 嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩

<http://dailynews.sina.com> 2019年06月10日 22:38 中廣新聞網

分享至 



小中大  
字級大小：

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。(中廣記者陳婉玲)



# 嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩

2019/06/11 13:38 報導

字級大小： 大 中 小

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。(中廣記者陳婉玲)

# 嘉藥辦「米食創意饗宴」大手牽小手共廚謝師恩

張貼時間 昨天 06:47 之前 在 [生活](#)



中廣新聞

4 觀看數

嘉南藥理大學餐旅系師生帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業生，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，教導學生捏製飯糰犒賞老師，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，捏製創意秈米飯糰，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

(中廣記者陳婉玲)

.{ORIGINAL-TIME:06-11-19 13:36:05}



## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

2019.06.11 目擊新聞

嘉南藥理大學餐旅管理系師生今天與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，在紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥學生發揮專長和服務精神，協助並教導國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。







## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師

資料來源： - 2019-06-11 18:30:38



(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，今(11)日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部

補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

上圖:嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。 中圖:紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。 下圖:嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。

## 嘉藥x歸仁農會x紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師



2019/06/11

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，今(11)日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

上圖:嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。

中圖:紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。

下圖:嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。



## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

[留言 0](#) [收藏 0](#) [推薦 0](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的私稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意私米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。



嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。



紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。



歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。



嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

上一篇：[嘉藥反毒績效優再獲教育部表揚](#)

我要回應

嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩 [複製鏈接]

asdfg

發表於 前天 19:39 | 只看該作者 ▾

樓主 電梯直達



376 376 3047  
主題 帖子 積分

管理員



積分 3047

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

## 民正新聞通訊社

6月11日下午7:47 ·



蔡永源——和蔡秋蘭及其他 2 人。

6月11日下午7:46

嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩  
站台

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

孫宜秋／南市

2019/6/12

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。

辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並

宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩



亞太新聞網 ATA News

2019年06月11日 14:33



▲嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。(圖/嘉藥提供)

【亞太新聞網/記者鄭順彬/台南報導】

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



▲紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。(圖/嘉藥提供)

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。期待透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

TainanTalk.com  
府城人語新聞網  
台南資深媒體人的在地專業報導

Search ...



首頁

政治

財經

社會

生活

綜合

聯絡我



綜合

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

Posted By: TainanTalk 📅 六月 11, 2019 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發

揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



（圖說）嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。（記者鄭德政攝）

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。



（圖說）嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。（記者鄭德政攝）

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。



（圖說）紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。（記者鄭德政攝）

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣

新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

分享此文：



請按讚：



當第一個按讚的人。

相關

最夯「台南越光米」一期新米即將上市 欲購從速  
五月 31, 2018  
在「生活」中

藥師國考嘉藥亮眼 榜首返校謝師恩  
九月 29, 2018  
在「生活」中

給學童愛與希望 嘉藥食品系烘焙飄香阿里山  
一月 23, 2019  
在「生活」中

## ABOUT THE AUTHOR



 TainanTalk

[← Previous Post](#)

[Next Post →](#)

## 米食創意饗宴 推廣在地特色食材



嘉藥結合臺南歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。(記者李政財攝)

記者李政財 / 臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生與臺南市歸仁區農會家政班成員，昨日在紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育。他說，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

勁報 2019/06/11 19:15(1天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年

應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰 謝師恩



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



## 嘉藥x歸仁農會x紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩



2019/06/11

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈

稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰 謝師恩



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

大成報 (2019-06-11 19:15)

分享 |  微博     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。





# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

大成報 / 杜忠聰 2019.06.11 19:15



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



## 嘉藥x歸仁農會x紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩



2019-06-11

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈

稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



## 南天地方新聞在紅瓦厝國小。

昨天下午1:42 · 台南市 ·

嘉藥×歸農×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

日前在紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，由嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作。

活動由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

照片由嘉南藥理大學提供



# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

秒捷記者 / 陳祺昌採訪報導 2019-06-11 15:00

點閱 **960**



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作今(11)日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩



### 嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」[圖/記者 黃雅娟 翻攝]

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。



嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。



紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。



嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理 [圖/記者 黃雅娟 翻攝]

# 米食創意饗宴 學童捏飯糰謝師



2019-06-11



圖說：嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。(記者黃鐘毅 / 攝)

嘉南藥理大學與歸仁區農會及當地農業志工合作，十一日紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴 - 米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，由餐旅管理系學生發揮專長和服務精神，協助教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



圖說：紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。（記者黃鐘毅 / 攝）

這場米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領一五〇位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達六年來的教誨與恩情，活動意義非凡。歸仁區農會總幹事翁淑雲表示，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

## 主題：[ 活動總匯 ] 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

facebook

UUTW FB

日期：2019/6/11



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的私稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意私米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體

認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產私米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬私稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的私米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的私米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。







## 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小攜手，共廚米樂飯糰謝師恩。

分享: [f](#) [P](#) [t](#)



【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學與歸仁區農會及當地農業志工合作，11日紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，由餐旅管理系學生發揮專長和服務精神，協助教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領一五0位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。



嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡。歸仁區農會總幹事翁淑雲表示，透過活動結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。



嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

# 嘉藥.歸仁農會.紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師

用LINE傳送

2019-06-12 10:13 經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。 嘉藥 / 提供



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。嘉藥 / 提供

# 學子手作飯糰 好個另類謝師宴

2019-06-11

 LINE

嘉藥餐旅系教導紅瓦厝國小畢業生手作創意秈米飯糰。(記者陳懷恩攝)

【記者陳懷恩台南報導】畢業生DIY犒賞老師辛勞，呈現不一樣的謝師宴，更顯心意十足。嘉南藥理大學餐旅管理系發揮專長和服務精神，協助並教導台南市歸仁區紅瓦厝國小畢業生，使用在地食材親手捏製飯糰，幫小朋友在畢業前夕圓夢答謝師恩。嘉藥師生與歸仁區農會家政班成員，以及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。大學生帶領150位應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，製作飯糰且擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用，師生情誼濃得化不開。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，此活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，建立正確的飲食知識。紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常

# 嘉藥×歸仁農會×紅瓦厝國小共廚米樂飯糰謝師恩



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-06-11 19:34:52



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國

小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早

期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

# 不一樣的謝師宴 小學生親手做創意秈稻飯糰

2019-06-11 16:44 聯合報 記者吳淑玲／即時報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，今天在紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴—米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。大學生協助並教導畢業班學生使用在地食材，親手捏製飯糰感恩老師辛勞。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入了解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

嘉藥校長陳鴻助說，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。這次活動是教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業。



紅瓦厝國小學童親手捏製創意飯糰謝師恩。圖 / 嘉藥提供



嘉藥餐旅系學生與紅瓦厝國小學童一同開心做料理。圖 / 嘉藥提供



嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。圖 / 嘉藥提供



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。圖 / 嘉藥提供

# 「米食創意饗宴」共廚米樂飯糰謝師恩

張貼人 [陳遍綠](#) 2019/06/12 194



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6/11(二)於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。



▲嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。



▲嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。

陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

# 米食創意饗宴」共廚米樂飯糰謝師恩

張貼人 [陳遍綠](#) 2019/06/12



嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6/11(二)於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。



▲嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。



▲嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。

陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。

# 「米食創意饗宴」共廚米樂飯糰謝師恩

2019/6/12 下午 03:43:00 記者:陳遍綠 Viewed:192

嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。



▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，6/11(二)於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領150位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕

種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。



▲嘉藥餐旅系師生運用剛採收的秈米做成色香味俱全的飯糰佳餚。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。



▲嘉藥餐旅系學生教導紅瓦厝國小學童包壽司技巧。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。

陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中國時報(A12 雲嘉南焦點)

刊載日期：108年06月12日

記者：曹婷婷



### 專業

紅瓦厝國小應屆畢業生烹調謝師宴，在嘉南藥理大學餐旅管理系、歸仁區農會家政班協助下完成。（曹婷婷攝）

## 推廣在地米 學童自煮謝師宴

曹婷婷／台南報導

自主、自煮謝師宴兼推廣在地米食！有別於多數謝師宴都是辦桌宴請老師，紅瓦厝國小每位畢業生均需親手烹調謝師宴感謝老師，今年在嘉南藥理大學餐旅管理系、歸仁區農會家政班協助下，使用在地秈米、小農栽種食材捏製飯糰，感謝老師辛勞也深度認識農業。這場米樂飯糰謝師活動，不

受大雨影響，150位畢業班學生一早就在風雨球場忙著準備謝師宴；歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻烹煮米飯，嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供新鮮蔬果，教學童捏製創意秈米飯糰，最後再將飯糰拼圖擺設成台灣形狀，成果讓人垂涎三尺。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主自煮謝師宴已邁入第

3年，每年應屆畢業生都相當期待，因為傳統謝師宴少了學生參與的機會，自己煮的蘊含對老師的心意，學生們覺得比去吃大餐還有意義。

歷年來，歸仁區農會家政班都會走進學校指導，幫了這群不諳廚藝的孩子大忙；歸仁區農會總幹事翁淑雲說，歸仁為全台生產秈米的3個地區之一，秈米具有清香甜味、纖維高澱粉含量又低

，非常健康。

她也強調，歸仁栽種秈米360公頃，透過走進校園推廣秈米，讓學童認識歸仁在地特有秈米和青農蔬果好食材，將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭生活。嘉藥民生學院院長王瑞顯說，大手牽小手推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，能深入了解農耕與飲食文化。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(A14 台南新聞)

刊載日期：108年06月12日

記者：萬于甄

### 國小謝師宴 孩童共廚捏飯糰



嘉南藥理大學、歸仁區農會家政班及當地農業志工合作，昨在紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴—米樂飯糰DIY」，由嘉藥學生協助並教導國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師的辛勞，讓小朋友在畢業前夕答謝師恩，更讓師長有個不一樣的謝師宴。（圖文：記者萬于甄）



←嘉南藥理大學餐旅管理系與歸仁區農會家政班及當地農業志工合作，昨上午在紅瓦厝國小舉辦米食創意料理，協助畢業生製作飯團謝師。

(記者黃文記攝)

## 捏製米樂飯糰 紅瓦厝學童謝師恩

嘉藥餐旅系與歸仁農會家政班等志工協助 香Q米飯表露濃密師生情

記者黃文記／歸仁報導

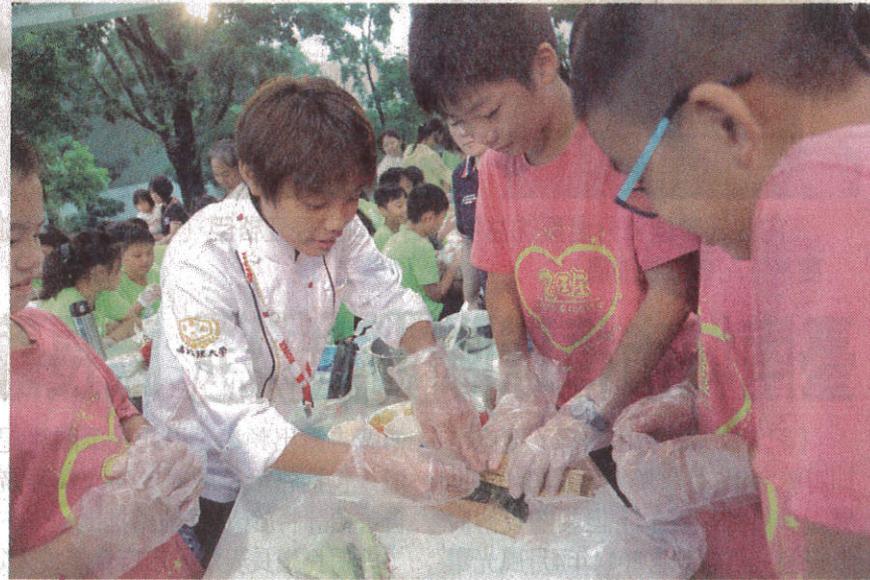
嘉南藥理大學餐旅管理系與歸仁區農會家政班及當地農業志工合作，十一日上午在紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴—米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥學生發揮所學專長和服務精神，協助並教導國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰回饋老師的辛勞，讓小朋友在畢業前夕答謝師恩。

這項米樂飯糰謝師活動由歸仁區農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領一百五十位紅瓦厝國小應屆畢業生捏製創意秈米飯糰。並將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，深入了解農耕與飲食文化，細品嘗農民辛苦生產的米飯滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」了解「農」的珍貴，並從「農」建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動已邁入第三屆，每年應屆畢業生都非常期待這場活動。感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達六年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業發揮技能傳承，宣揚在地特色食材和料理，提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。期盼大學生關注生活周遭農業發展議題，也能積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業。



## 學子手作飯糰 好個另類謝師宴

【記者陳懷恩台南報導】畢業生DIY犒賞老師辛勞，呈現不一樣的謝師宴，更顯心意十足。嘉南藥理大學餐旅管理系發揮專長和服務精神，協助並教導台南市歸仁區紅瓦厝國小畢業生，使用在地食材親手捏製飯糰，幫小朋友在畢業前夕圓夢答謝師恩。(見上圖)

嘉藥師生與歸仁區農會家政班成員，以及當地農業志工合作，6月11日於紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴-米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。大學生帶領150位應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象。

這項米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，

並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，製作飯糰且擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用，師生情誼濃得化不開。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，此活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，建立正確的飲食知識。紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待。歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台現仍生產秈米的三個地區之一，此即俗稱的在來米，具有清香甜味、纖維高又澱粉含量低特性，是部分米食製品的原料，且時常供不應求。



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。記者黃鐘毅攝

## 米食創意饗宴 學童捏飯糰謝師

【記者黃鐘毅／台南報導】嘉南藥理大學與歸仁區農會及當地農業志工合作，昨天紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴—米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動，由餐旅管理系學生發揮專長和服務精神，協助教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這場米樂飯糰謝師活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴Q甜的米飯，再透過嘉樂餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領一五〇位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意秈米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯表示，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達六年來的教誨與恩情，活動意義非凡。歸仁區農會總幹事翁淑雲表示，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(3大台南生活焦點)

刊載日期：108年06月12日

記者：孫宜秋

## 米食創意饗宴 米樂飯糰DIY 自主共廚料理活動



嘉藥餐旅系結合歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學餐旅系師生，與歸仁區農會家政班成員及當地農業志工合作，於108年6月12日於紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴 米樂飯糰DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，讓小朋友在畢業前夕，一圓答謝師恩的夢想。

這項米樂飯糰活動，由歸仁農會家政班員運用當地剛收成的秈稻，烹煮出香噴噴的米飯，再透過嘉藥餐旅系師生現場調配米醋，並搭配歸仁在地青農提供的新鮮蔬果，帶領各位紅瓦厝小學應屆畢業學童，捏製創意和米飯糰，最後將捏製完成的飯糰，以象徵擁有豐富好食材的寶島意象，拼圖擺設成台灣形狀，邀請紅瓦厝國小教師一同享用謝師宴，濃密的師生情誼表露無遺。

嘉藥民生學院院長王瑞顯說，活動結合歸仁區農會，希望大手牽小手，推廣食農教育，讓小學生認識在地食材，也能深入瞭解農耕與飲食文化，細細品嚐農民辛苦耕種米飯的滋味，具體感念農夫精神，珍惜大地賜予的恩澤，從「食」中瞭解「農」的珍貴，並從「農」中建立正確的飲食知識。

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第三屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，同時也藉此向老師們表達近年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。

歸仁區農會總幹事翁淑雲指出，歸仁為全台灣仍生產稻米的三個地區之一，早期台灣普遍的米飯品種皆屬秈稻，之後經日治和戰後蓬萊米推廣與改良，反而帶有黏性的蓬萊米成為現今日常米食的主流；台灣的秈米即是俗稱的在來米，雖較不黏膩，並粒粒分明，然具有清香甜味，纖維高又澱粉含量低之特性，目前依然是部分米食製品的原料，且時常供不應求。

翁總幹事滿心期待說，透過這次農村婦女及家政班推廣計畫的活動，結合大學與社區資源，能讓學童認識歸仁在地特有的秈米和青農蔬果好食材，培養食農教育綠色飲食新概念，也將「在地生產、在地消費」觀念導入家庭膳食生活中。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，運用所學專業，發揮技能傳承，並宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育，是大學應盡的社會責任。陳校長說，本活動為教育部補助「敘事力創新教學發展計畫」與「高等教育深耕計畫」之執行方案，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，期盼讓大學生不只關注生活周遭農業發展議題，也積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁榮榮景。



資料來源：蘋果日報(L7 蘋果之星)

刊載日期：108年06月12日

嘉南藥理大學 新聞剪報

# 嘉藥X歸仁農會X紅瓦厝國小 共廚米樂飯糰謝師恩

嘉南藥理大學管理系師生與歸仁農會、紅瓦厝國小合作，6月11日舉辦「共廚米樂飯糰謝師恩」活動，嘉藥師生親手製成米糰，並與農會、國小師生共同烹飪，展現對師恩的感念。



歸仁農會與紅瓦厝國小師生，共同參與了這項活動。農會表示，希望透過這樣的活動，讓學生們了解農產品的來源，並感謝老師們的辛勤付出。紅瓦厝國小的校長也對嘉南藥理大學的師生表示感謝，並希望未來能有更多這樣的交流機會。活動在歡樂的氣氛中圓滿結束，大家紛紛表示，這不僅是一次烹飪活動，更是一次心靈的交流。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：青年日報(19 嘉南高屏澎)

刊載日期：108 年 06 月 12 日

記 者：李政財

## 米食創意饗宴 推廣在地特色食材

記者李政財／臺南報導

嘉南藥理大學餐旅管理系師生與臺南市歸仁區農會家政班成員，昨日在紅瓦厝國小，舉辦「米食創意饗宴米樂飯糰 DIY」自主共廚料理活動。嘉藥大學生發揮專長和服務精神，協助並教導該國小畢業班學童使用在地食材，親手捏製飯糰犒賞老師辛勞，一圓答謝師恩夢想。

嘉藥校長陳鴻助表示，大學生走入社區小學，宣揚在地特色食材和料理，以提升農業新形象及推廣新世代食農教育。他說，主題以「永續農業發展」為核心，針對歸仁區提出地方創生新藍圖，積極與社區攜手合作，主動參與農村再造，進而帶動生態觀光產業，共創歸仁農業繁盛榮景。



嘉藥結合臺南歸仁農會與紅瓦厝國小舉辦「米食創意饗宴」。  
(記者李政財攝)

紅瓦厝國小校長連久慧表示，畢業班自主共廚料理謝師恩活動，今年已邁入第3屆，每年應屆畢業學童都非常期待這場活動；感謝嘉藥及農會社區鼎力相助，不僅讓小朋友體認歸仁在地農業特色，也藉此向老師們表達6年來的教誨與恩情，活動意義非凡，場面溫馨感人。