

豬豬偵探

豬豬

家庭餐桌國產豬肉教學手冊與學習單



指導單位 | 行政院農業委員會

主辦單位 | 財團法人中國生產力中心

前言

俗諺說：「沒吃過豬肉，也看過豬走路」。但是你看過豬走路嗎？真實的豬是什麼模樣？

現代看到豬肉的機會比看到豬走路還要多，它常出現在學校午餐、家庭餐桌上，可是我們對豬和豬肉又瞭解多少呢？

本手冊邀請食育老師與畜牧專家，將豬肉相關專業知識轉化成適合親子共學的內容，設計出可運用在家庭、課堂中的活動和學習單。

每單元提供教學指導TIPS，以及可延伸的教學資訊二則，作為親子及師生閱讀後的討論指引。

由衷希望這份用心，能成為親子共學的教材，除推廣國產優良豬肉外，也讓國人多了解養豬產業的知識，並帶給教學現場更多教學靈感和啟發，創造更多的運用價值！



目錄

【教學手冊】帶你探索餐桌上的豬肉怎麼來

單元① 家傳料理記者	01
單元② 活力的秘密	02
單元③ 豬豬的變身秀	03
單元④ 聰明選章吃好豬	04
單元⑤ 智選優質豬肉	05
單元⑥ 冰箱偵查隊	06
單元⑦ 生活小當家	07
單元⑧ 好豬養成術	08
單元⑨ 養豬生生不息	09
單元⑩ 養豬新紀元	10

【學習單】豬豬小知識你學到了嗎？快來跟大家分享你的心得吧！

單元① 家傳料理記者 學習單	11
單元② 活力的秘密 學習單	13
單元③ 豬豬的變身秀 學習單	15
單元④ 聰明選章吃好豬 學習單	17
單元⑤ 智選優質豬肉 學習單	19
單元⑥ 冰箱偵查隊 學習單	21
單元⑦ 生活小當家 學習單	23
單元⑧ 好豬養成術 學習單	25
單元⑨ 養豬生生不息 學習單	27
單元⑩ 養豬新紀元 學習單	29



1 家傳料理記者

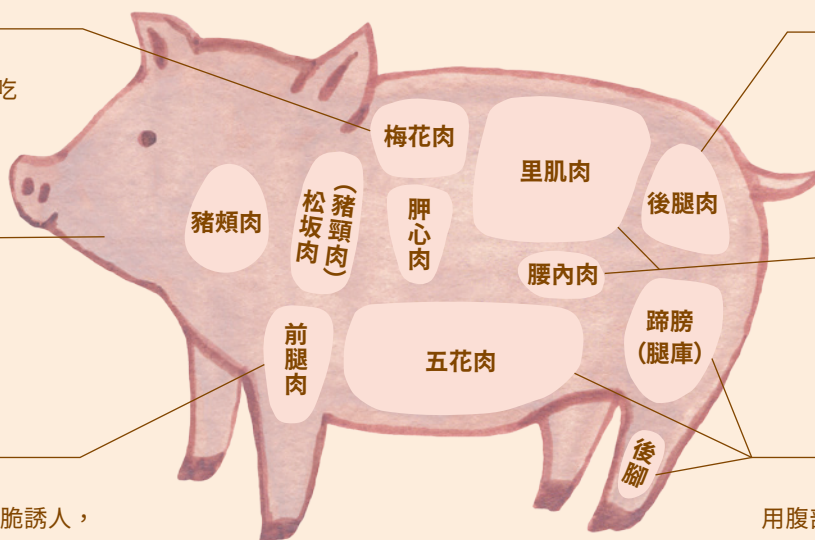


從頭到尾、從裡到外都能做成料理，是豬肉最讓人稱頌之處。不同部位分別能做出哪些料理呢？讓我們發揮記者的精神進行調查，然後選出家中最受歡迎的豬肉料理吧。



豬肉火鍋

肥瘦錯落的梅花肉，是吃火鍋必備肉品。



貢丸/香腸

以口感結實後腿肉製作，是日常生活中常見的加工食品。



滷味

耳朵、豬頭皮、豬舌頭等是麵攤常見美食。



日式炸豬排

將腰內肉沾麵粉、蛋液、麵包粉再油炸的日式料理。



德國豬腳

將前腿醃製後烤的香脆誘人，是歐洲知名豬腳料理。



紅燒肉

用腹部五花肉、後腿的腿庫或豬腳製作紅燒料理，國人非常喜愛。



教學指導tips：

- 1 家長可與孩子一同討論學校午餐、家庭餐桌、外食餐廳中有哪些常出現的豬肉料理。
- 2 教師可請每位學童思考並分享最喜歡的豬肉料理，以及喜愛之理由。同時說明喜好沒有對錯，每個人都能有自己喜歡的料理。
- 3 如孩子願意可進一步完成單元④至單元⑦的學習單，從認識標章、採買到料理等活動傳承家的味道。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 行政院農業委員會-豬主題館
豬肉食譜

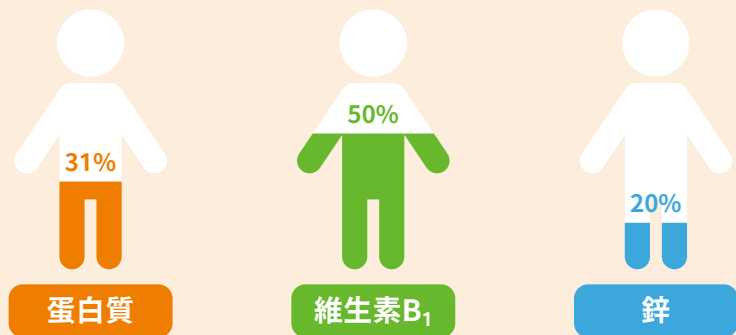


2. 台灣優良農產品發展協會
國產驗證豬肉互動式網站



② 活力的秘密 🔍

豬肉含有人體需要的營養素，如必需胺基酸、維生素B₁、鋅。是優質蛋白質來源。也就是說，一餐菜色裡有豬肉，有助於生長發育，維持能量代謝，舒緩疲勞與焦慮，好處多多！



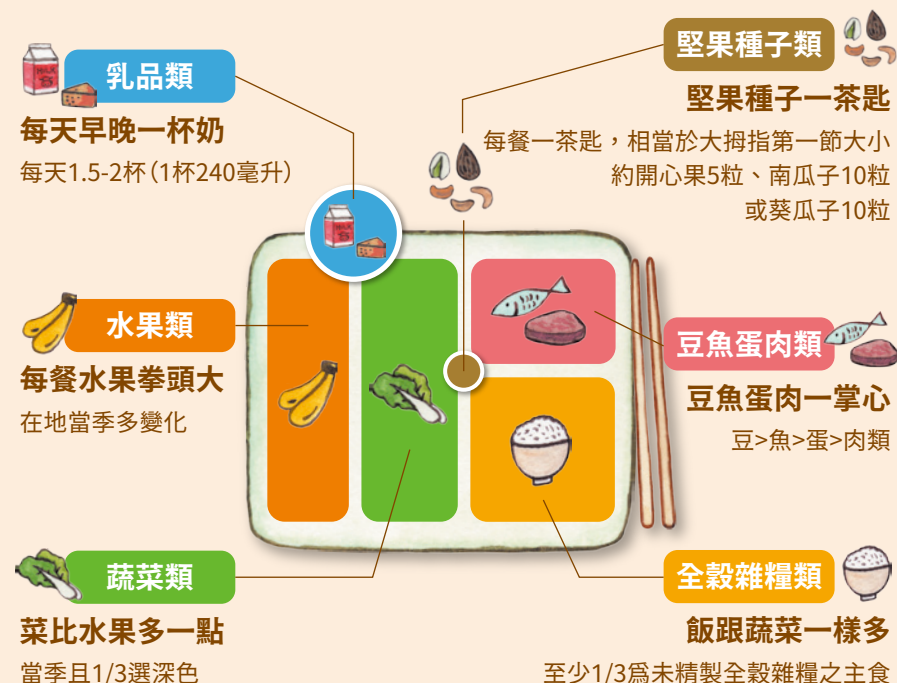
參考資料：「國人膳食營養素參考攝取量」第八版 (Dietary Reference Intakes, DRIs)

學齡兒童每日一餐攝取煮熟後60公克的豬瘦肉，可達蛋白質每日建議攝取量的31%，維生素B₁的50%和鋅的20%。

📖 教學指導tips：

- 1 豬肉含有優質蛋白質、維生素及礦物質，適量攝取有助生長發育，保持活力。而不同豬肉部位的油脂含量不同，選擇低脂豬肉部位可降低攝取過多脂肪的機率。
- 2 在家料理豬肉時可用乾煎、滷煮、汆燙、烘烤等方式烹調脂肪含量高的部位(如松坂肉、五花肉、豬腳、蹄膀)可與食物借油，就不用再添加多餘油脂。而快炒、汆燙、油炸等短時間加熱方式，適合脂肪含量低的部位(如前後腿瘦肉或小里肌)，能夠維持食材嫩度。

豬肉是優質的蛋白質來源之一，依衛福部建議，每餐攝取一掌心的豆、魚、蛋、肉類，才能滿足一整天所需的蛋白質。食材可以選擇豬、雞、鴨等肉類，豆類、魚類和蛋類等蛋白質來源交替食用，飲食多樣化，營養更均衡！



💡 如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 衛生福利部國民健康署
「國人膳食營養素參考攝取量」第八版



2. 衛生福利部國民健康署
我的餐盤-口訣歌及影片



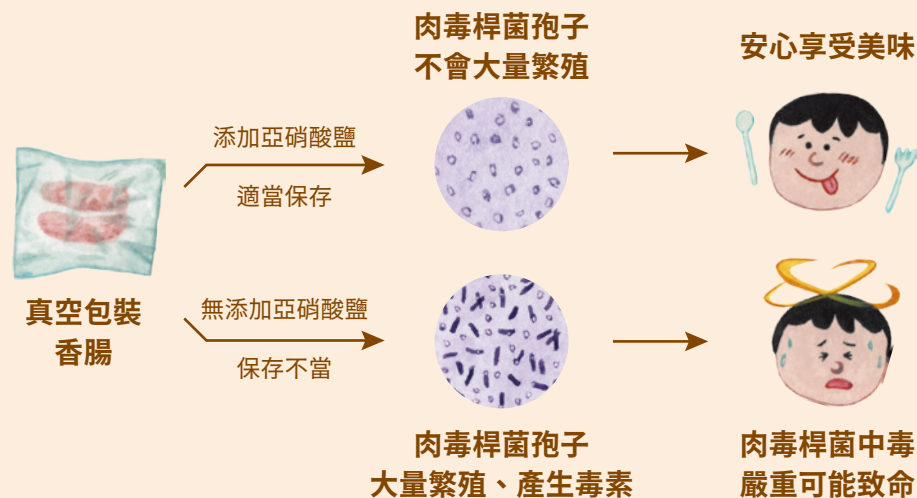
③ 豬豬的變身秀

生鮮豬肉很美味，但保存期限短，適度加工可以延長豬肉的食用期限，還能為料理增添不同風味與食用樂趣。



豬肉製品(香腸、貢丸)-製作流程圖

因為要讓加工肉品適當保存，例如香腸，便會添加亞硝酸鹽。亞硝酸鹽是衛福部食品藥物管理署表列第五類的食品添加物，是合法可使用之食品添加物，適量且均勻添加能抑制肉毒桿菌生長，避免發生食物中毒。



※小提醒：肉毒桿菌容易產生神經毒素，只在缺氧環境、室溫下生長。攝食污染該毒素的食品，會使患者的呼吸肌肉癱瘓，導致死亡。
凡是添加亞硝酸鹽類的真空肉製品都應放冷藏保存，以維護食品衛生安全。

教學指導tips：

- 1 可利用學校午餐菜單，引導孩子認識哪些食材是新鮮豬肉(如瘦肉丁、排骨丁等)和經過加工的豬肉食品(如培根片、裹粉肉排等)。
- 2 豬肉因加工與配料方式之不同，而產生不同風味的加工肉品。如能了解製作方法，能更安心的食用。
- 3 若擔心食用肉類加工食品會攝取過量添加物，可選購通過CAS台灣優良農產品標章驗證的產品，不要購買標示不明之產品。

如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 衛生福利部食品藥物管理署
肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*)



2. 行政院農業委員會
加工肉品添加之硝酸鹽、亞硝酸鹽危害人體健康？



4 聰明選章吃好豬

從豬肉外觀評估品質不容易，因此政府推出相關標章，讓消費者能輕鬆識別國產優質豬肉。
而肉品常見標章有哪些，又分別代表什麼意義呢？



CAS台灣優良農產品標章：國產農產品及其加工品最高品質代表標章。生產過程嚴格檢驗，食材來源可追溯，消費者可安心選購。



產銷履歷農產品標章：代表該產品符合安全永續、資訊公開、可追溯及第三方驗證之核心精神。消費者透過追溯碼，可看到農產品相關生產紀錄。



有機農產品標章：有機畜產驗證非常嚴格，生產過程須供應足夠有機飼料、禁用生長促進劑、重視動物福祉、嚴格規定畜禽保健，流通到販賣要通過有機驗證，並完整記錄產銷流向。



屠宰衛生檢查合格標誌：代表生鮮肉品在屠宰過程符合衛生安全生產流程，凡經屠宰衛生檢查合格的豬隻，豬皮均蓋有檢查合格標誌供消費者辨識。



國產生鮮豬肉追溯標示：消費者在傳統市場肉舖購買豬肉時，可追溯購買豬肉的來源牧場、拍賣市場及日期等資料。



另外，衛生福利部規定店家包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所的菜餚，只要原料含有豬或豬可食部位，都須標示豬肉原料之原產地（即屠宰地），讓消費者可辨識商家提供的豬肉可食部位與原料產地是否來自臺灣。

教學指導tips：

- 1 生活中的食品標章有很多，大部分以認識農作物為主。本單元羅列豬肉常見標章，供大家清楚辨識，安心食用臺灣豬肉。
- 2 家長可與孩子分享以前購買豬肉產品的經驗，一起思考消費時認識標章的好處。
- 3 任務一解答為：CAS，並可引導孩子一起認識CAS台灣優良農產品標章。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 農業兒童網
三章一Q農產品標誌～你認識嗎？



2. 國立宜蘭大學有機產業發展中心
各式標章大解析！肉品&農產品篇



Smart!



5 智選優質豬肉



豬肉購買管道多元，如何聰明採購豬肉？有三個注意事項：

- 1. 選擇販售店家：**選擇使用冷鏈系統避免肉品變質以及符合食品衛生的販售場所。
- 2. 豬肉品質判定：**好的瘦肉有彈性，呈現肌肉紋理的淡紅色。若是軟塌滲出血水，飄散腥臭味，或轉變為褐色，則要注意是否變質。
- 3. 消費習慣養成：**避免浪費和大量儲存，購買後適當運用、保存，並在豬肉最美味時享用完畢，可參考單元6之內容。

也可運用單元4介紹的「三章一Q」來挑選喔！



臺灣有機農產品標章



產銷履歷農產品標章



CAS台灣優良農產品標章



國產生鮮豬肉追溯標示



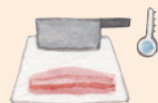
1 屠宰

由合格屠宰場進行
專業獸醫師檢驗



2 0~5°C預冷

一般預冷24小時
快速預冷1小時



3 分切包裝

15°C以下控溫環境



4 儲存

冷凍-18°C
冷藏4~-2°C



5 運輸

冷凍-18°C
冷藏4~-2°C



6 販售

冷凍/冷藏販售
細部分切販售

冷鏈系統就是冷凍冷藏供應鏈的簡稱，主要目的是在各個物流環節中，維持低溫環境以確保品質並減少損耗。

教學指導tips：

- 可引導孩子購買豬肉時，除了豬肉本身品質及價格以外，販售場所的食品衛生與消費習慣也是保持豬肉品質很重要的關鍵。
- 冷鏈系統可確保食品衛生與肉品品質，可指導學童思考一下無冷鏈系統可能會有的品質問題。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：

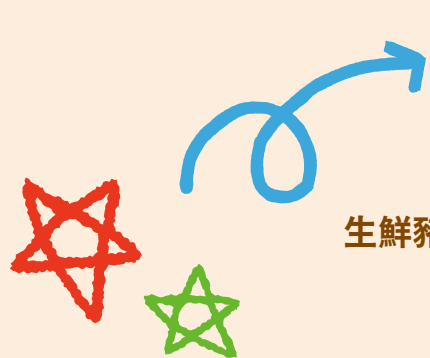


1. 行政院農業委員會-豬主題館
豬肉挑選



2. 行政院-重要政策
推動農產品全國冷鏈物流





⑥ 冰箱偵查隊

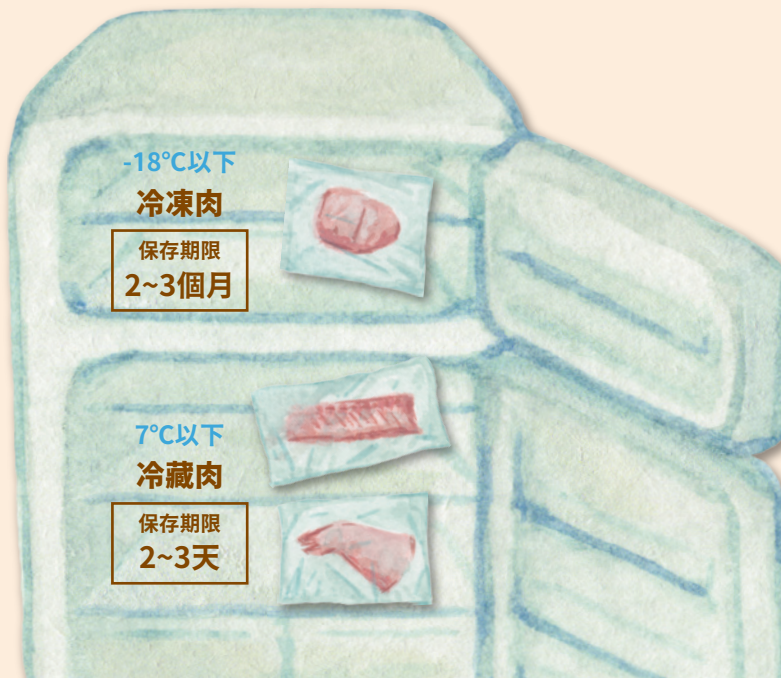


生鮮豬肉購買回家後，應儘早冷藏或料理，這是守護豬肉新鮮，美味上餐桌前的最後一哩路。
而買回家後如何處理、保存才能吃到最新鮮又安全的豬肉呢？



豬肉的存放區域溫度越高，
則保存期限越短！

食物放進冰箱冷藏或冷凍保存後，是不是就能鎖住新鮮原味而不會變質呢？
其實，所有食物都有其適合的保鮮賞味期喔！



冷凍肉

立即放入冷凍庫，使用前1天放到冷藏退冰。

解凍肉

放置冷藏並於2天內烹調食用。

冷藏肉

2天內烹調食用最新鮮。可放置冷藏下層獨立空間或以保鮮盒密封。

溫體肉

放置冷藏，並於2天內使用完畢。



教學指導tips：

- 1 家長可引導孩子思考肉品購買後應如何保存才能真正保鮮。
- 2 冷凍肉也有保存期限！依處理與包裝的不同，一般可能短至3個月，長到1-2年，建議一般家庭在2-3個月內食用完畢。
- 3 生鮮豬肉含有水分，教師可運用自然課中所學水的變化知識，延伸相關食材小知識：解凍後的肉如果再次冷凍，產生的冰晶會破壞肉的組織，使口感及新鮮度變差。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 行政院農業委員會-食農教育教學資源平臺
豬肉的挑選、保存



2. 行政院農業委員會農業主題館-畜產加工
一般肉加工製品保存形式及保存期限



7 生活小當家

家常瓜仔肉是簡單又下飯的料理，肉汁拌飯超美味，是新手也能煮的家常菜。一起跟著食譜動手做做看。

食材：豬絞肉300g、脆瓜1罐、青蔥2支、蒜頭3瓣、薑2片

調味料：米酒1T、醬油1/2T、太白粉1/2T、砂糖1/2t

麻油1T、白胡椒粉1/4t

※備註：15cc為1大匙(1T)、5cc為1小匙(1t)



1

切蔥花、蒜末、薑末
脆瓜切末



2

將食材、蔥白及調味料混合
再慢慢倒入脆瓜湯汁
混合攪拌至有點黏性



3

將餡料倒入
有深度的盤中



4

放入電鍋蒸熟
(外鍋一杯水)
起鍋時撒上蔥綠

料理就像在做實驗，慢慢調整配方，變成自己喜歡的口味。跟著以下的流程去感受、品嚐自己做出來的料理，並根據文字提示，試著用豐富的詞語描寫這次經驗吧！



眼睛——眼睛看到的顏色、光澤



鼻子——鼻子聞到的氣味、咀嚼食物後蔓延出來的氣味、曾經在哪裡聞過相同的味道、這個氣味帶來的感受



耳朵——咬下食物的聲音、料理時的聲音



雙手——料理過程中觸碰食材的感受



嘴巴——口腔內感受到的味道、舌頭碰到食物的觸感、食物的軟硬、彈性

教學指導tips：

- 1 學習單建議以「豬絞肉」做為食材，因料理過程需用手攪拌或捏塑成形，可增加學習感受。教師、家長可引導孩子觀察生肉和熟肉的顏色差別、料理過程中的顏色變化，再分享品嚐感想。
- 2 肉類呈現紅色是因為有肌紅蛋白等色素存在，煮熟後蛋白質發生變化，顏色就變得比較灰白。可引導學童觀察顏色變化以及沒有血水可用來判斷肉是否煮熟。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 行政院農業委員會-食農教育教學資源平臺
豬肉料理及加工應用



2. 農業兒童網-田園小學堂
肉也分顏色？紅肉白肉差在哪裡？



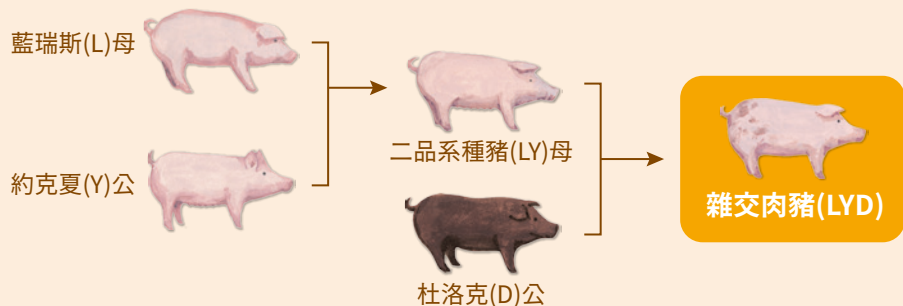
⑧ 好豬養成術

人類大約在一萬年前左右將野豬漸漸馴化成家豬，之後透過「育種技術」慢慢改變豬的外型、毛色、生長週期與繁殖性能。

1. 早期臺灣傳統豬種包含桃園豬、蘭嶼豬等。



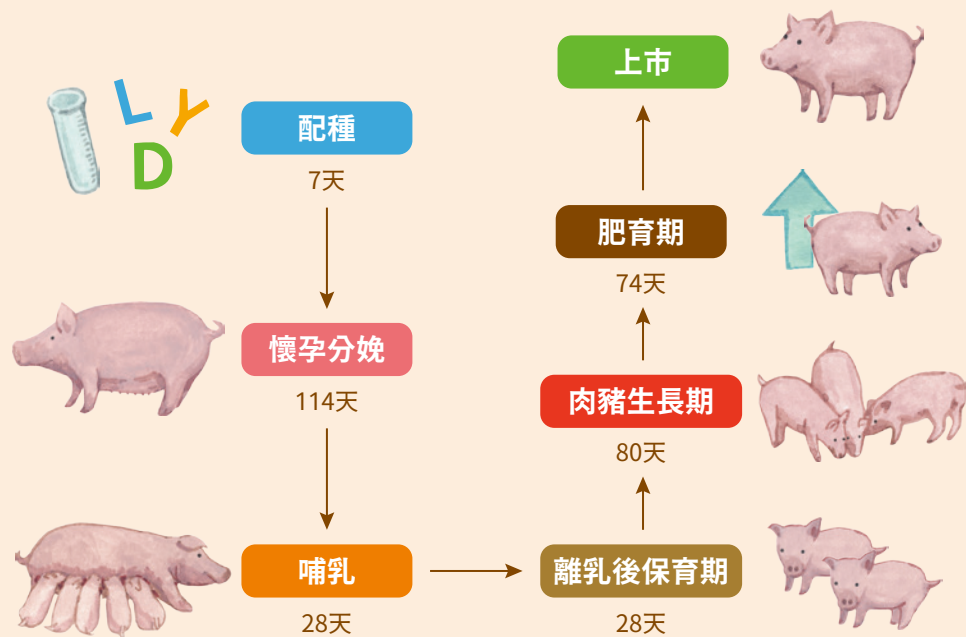
2. 1970年開始引進生長效率高的歐美豬種，現在市面上肉豬品種大多從藍瑞斯(L)、約克夏(Y)、杜洛克(D)這三個品種雜交而來。



3. 行政院農業委員會畜產試驗所仍持續進行育種以及豬隻飼養相關研究，近幾年育成高畜黑豬與畜試紅豬，供臺灣養豬產業使用。

猜猜看豬要養多久才能上市場販售呢？

以前傳統臺灣黑豬養成約需1年4個月，透過育種技術改良後，現在養成120kg肉豬只需210天左右就可上市囉！



※備註：依不同品種及飼養方式，飼養期有所不同。

參考資料：豬場經營與管理 <http://www.miobuffer.com.tw/clwm/199504/01.htm>

教學指導tips：

- 1 教師可向學童說明豬為胎生，而育種技術就是利用親代與子代之間的相似性，挑選 A.生得多：提高繁殖能力 B.長得快：增進生產效能 C.肉質好：改良豬肉品質，選育適合市場需要的品種。
- 2 因為藍瑞斯(L)有良好的母性、約克夏(Y)有強壯的骨架、杜洛克(D)有優越的生長速度與肉質，目前市面上吃到的大部分為雜交肉豬(LYD)，擁有生長速度及飼料利用效率良好的特性。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 行政院農業委員會-豬主題館
豬種改良目的



2. 行政院農業委員會-食農教育教學資源平臺
國產農漁畜產品教材-豬肉

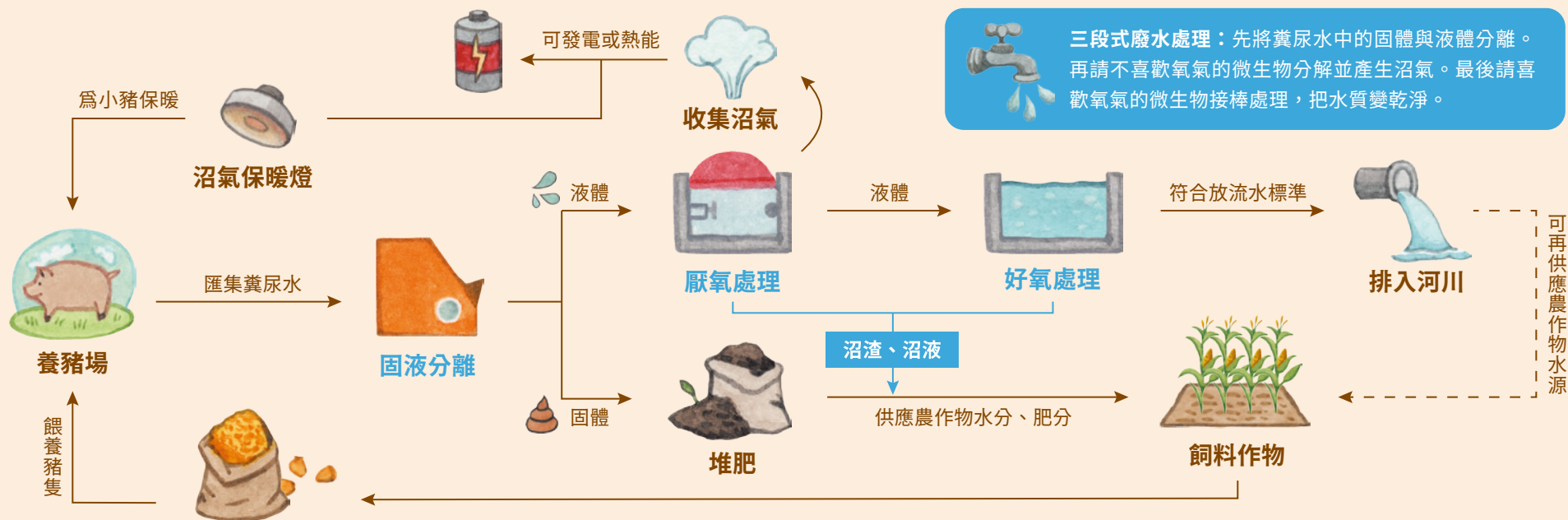




9 養豬生生不息



動物都會便便，豬也是。養豬產業規模化後，為兼顧居民生活品質與環境保護永續經營的目標，養豬糞尿水必須經過廢水處理設施多元化利用，轉化成「綠金」，實踐農業循環經濟。一起透過下圖認識「養豬場內糞尿水的循環利用」。



教學指導tips：

- 1 可引導學童認識「肥水不落外人田」諺語涵義。但在現代，排泄物需經過處理才能回到環境，若有效運用便能形成「循環經濟」。
- 2 以「養豬場內糞尿水的循環利用」圖，讓學童了解豬糞尿水處理的過程。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 行政院農業委員會-臺灣農業故事館
豬排泄物處理好，污染防治沒煩惱



2. 行政院農業委員會-政府出版品《農政與農情》
畜牧資源回收再利用之發展與未來





10 養豬新紀元



養豬場主要分布在空間足夠，遠離人口密集區的臺灣中南部。其中雲林縣豬隻最多，屏東縣養豬場最多。

隨著科技發展導入養豬產業，科技化養豬讓臺灣養豬業同時兼顧「動物福利」與「豬肉品質」，讓我們吃到安心與高品質的豬肉。

大數據養豬場管理系統



運用智慧物聯網設備，即時掌握畜舍狀況，讓豬隻在最舒適環境中生長，不易生病。

溫溼度控制設備 (水簾設施、排風扇、噴霧裝置)

透過電腦控制，可隨溫溼度變化自動控制開或關，能為畜舍降溫、換氣。

有害氣體監控



維持畜舍內良好的空氣品質。

科技化的養豬場



智慧化科技導入養豬產業，發展對環境及動物友善的最好的方法。

高床設施



豬隻在有洞的高架地板上活動，排泄物會透過地板上的洞掉落地面，保持豬隻活動區域清潔，也可減少清洗豬舍用水量。

豬隻健康管理



定期健康檢查，幼豬施打疫苗。

完善的飼料配方



提供豬隻營養需求，注重換肉率與營養均衡。

教學指導tips：

- 1 教師引導學童體認到，經科技導入，臺灣養豬業已建立專業分工，同時兼顧「動物福利」與「豬肉品質」。
- 2 家長與孩子一同觀賞影片中養豬業者的專業介紹，並討論與印象中的養豬產業有何差異。
- 3 教師與家長一同引導學童認識餐桌上的豬肉怎麼來並珍惜得來不易的每一份豬肉料理。



如果想知道更多，可以掃描 QR code 看相關資料：



1. 農業科技決策資訊平台
科技養豬臺灣農業4.0



2. 工業研究院 中分院 農能技術發展部
養豬現代化轉型升級推動網站



1 家傳料理記者

請小记者^ク在盤子^ト上^ニ畫^ク及^ヒ寫^ス出^シ家^ノ裡^ノ常^ニ見^ル的^ニ三^ツ道^ノ豬^ノ肉^ノ料^リ理^カ。請^ク家^ノ人^ノ從^テ中^ニ選^ビ出^シ最^モ喜^ブ歡^ム的^ニ料^リ理^カ。記^リ得^テ訪^ヒ問^ス最^モ喜^ブ歡^ム的^ニ原^因囉！



1. _____



2. _____



3. _____



例：紅糟肉

票選結果：我們家最喜歡

料理是 _____

投票人：

1

2

3

投票原因：

投票人：

1

2

3

投票原因：

投票人：

1

2

3

投票原因：

① 家傳料理記者

學校：

班級：

指導老師：

座號：

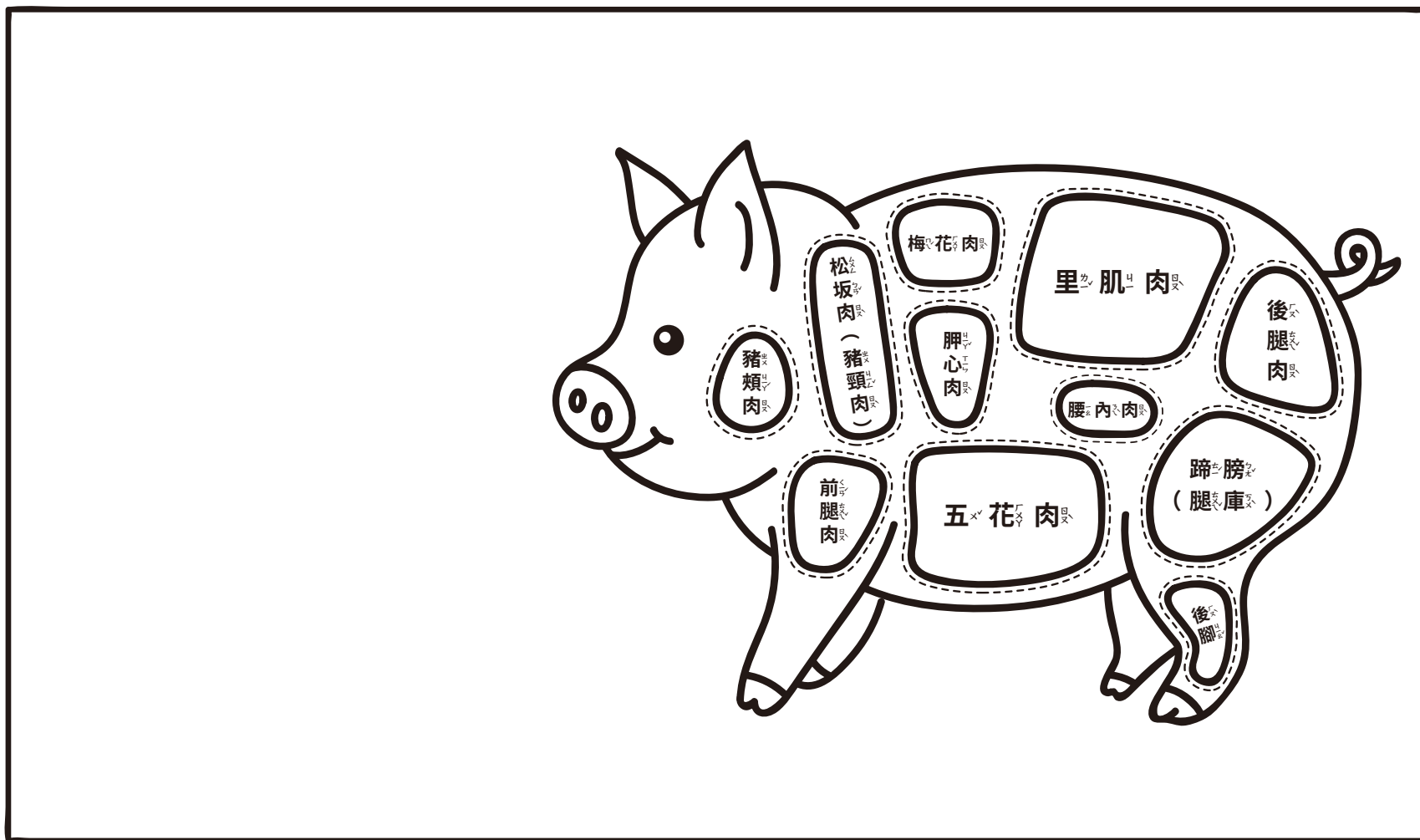
姓名：

豬豬留言板

豬豬小知識你學到了嗎？快來跟大家分享你的心得吧！

2 活力的秘密

猪肉的营养让人活力满满，请在方框内画出你吃下最爱的猪肉料理时开心的表情与充满活力的身体吧！并请你在猪猪身上用色笔标记你最喜欢吃到的猪肉料理是使用哪个部位吧！



② 活力的秘密

學校：

班級：

指導老師：

座號：

姓名：

豬豬留言板

豬豬小知識你學到了嗎？快來跟大家分享你的心得吧！

3

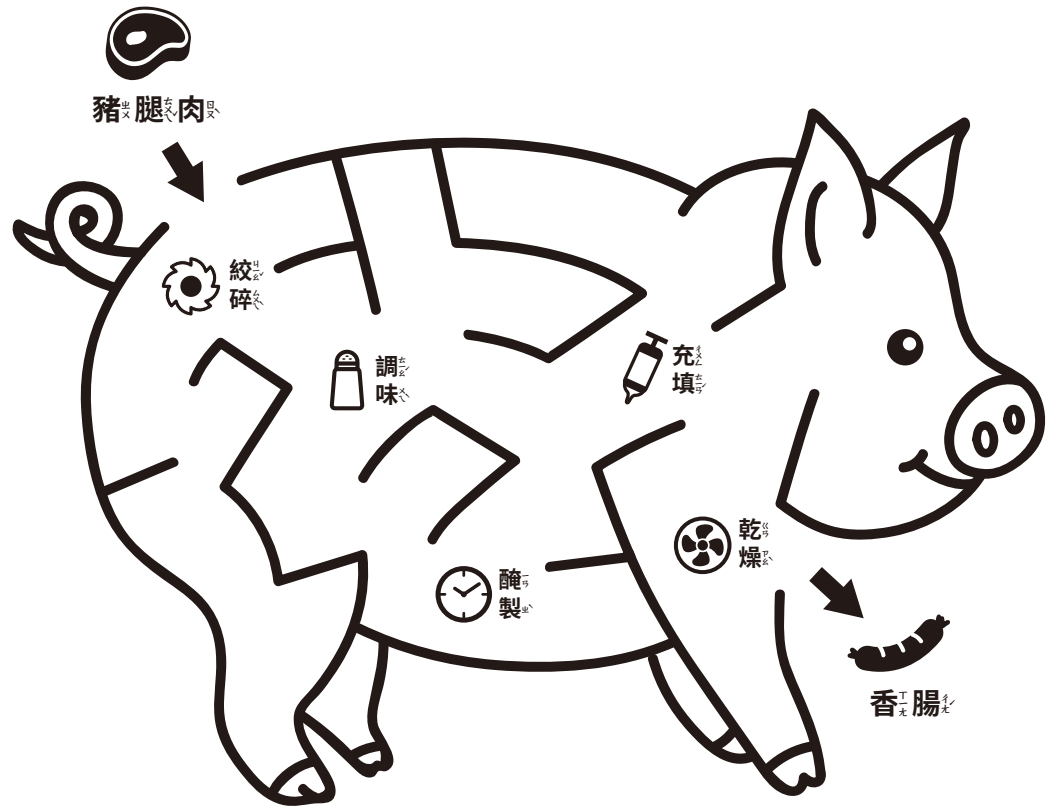
豬豬的變身秀

任務一：早餐店、學校午餐有很多豬肉餐點，請分類哪些使用新鮮豬肉？哪些使用豬肉加工品？記得寫下來喔。

任務二：豬肉經過加工後，可延長食用期限。豬腿肉想成為香腸，你可以找到正確的變身過程嗎？

使用新鮮豬肉的餐點名稱

使用豬肉加工品的餐點名稱



③ 豬豬的變身秀

學校：

班級：

指導老師：

座號：

姓名：

豬豬留言板

豬豬小知識你學到了嗎？快來跟大家分享你的心得吧！

4

你有閱讀過豬肉商品上的文字與標章嗎？請與家人一起討論並完成任務吧！

聰明選章吃好豬

任務一：標章上的英文字母印壞了，請將重複的字母劃掉，用剩下的字母拼出答案，並根據手冊內容與家人一起寫及畫出這三個字母代表的意義。

第一個字母： D H A C A D J H J

第二個字母： Q B E L E Q A L B

第三個字母： C O O K F K S F C

答案是： _ _ _

任務二：家人平常購買豬肉商品時，會看標章(示)嗎？請寫下討論的結果與原因。

④ 聰^チ明^{メイ}選^{セン}章^ウ吃^キ好^ハ豬^ウ

學校^{ガク}：

班級^レ：

指導^シ老師^シ：

座號^ザ：

姓名^{セイ}：

豬^ウ豬^ウ留^カ言^コ板^キ

豬^ウ豬^ウ小^コ知^チ識^シ你^ニ學^マ到^ル了^カ嗎[？] 快^ク來^テ跟^グ大^{ダイ}家^カ分^ベ享^ン你^ニ的^ノ心^{シン}得^{トク}吧[！]

5 智選優質豬肉

跟著家人一起去市場或超市購買豬絞肉，並製作圖畫日記，記錄你們家一起採買豬肉的過程。

日期	
地點	
購買部位	
品牌名稱	
產品標章(示)	
購買的豬肉為下列何者請打勾✓	
<input type="checkbox"/> 常溫肉	<input type="checkbox"/> 冷藏肉 <input type="checkbox"/> 冷凍肉

以下有看到請打勾✓

1. 販售店家的觀察重點

有販售「三章一Q」肉品

臺灣有機農產品標章、產銷履歷農產品標章

CAS台灣優良農產品標章、國產生鮮豬肉追溯標示

有冷藏或冷凍設備 有標示產地

環境乾淨衛生 攤位明亮無積水

其他：_____

2. 家人購物的觀察重點

帶自己的環保容器

有攜帶保冷袋購買

其他：_____

3. 豬肉挑選的觀察重點

豬皮上有檢疫合格的紅色印章標誌

瘦肉可見肌肉紋理、淡紅色

無明顯腥臭異味或褐色

沒有血水或滲出液

是否有標示有效日期

⑤ 智_ㄓ選_ㄒ優_ㄩ質_ㄓ豬_ㄓ肉_ㄨ

學_ㄒ校_ㄓ：

班_ㄅ級_ㄓ：

指_ㄓ導_ㄨ老_ㄨ師_ㄕ：

座_ㄓ號_ㄓ：

姓_ㄒ名_ㄓ：

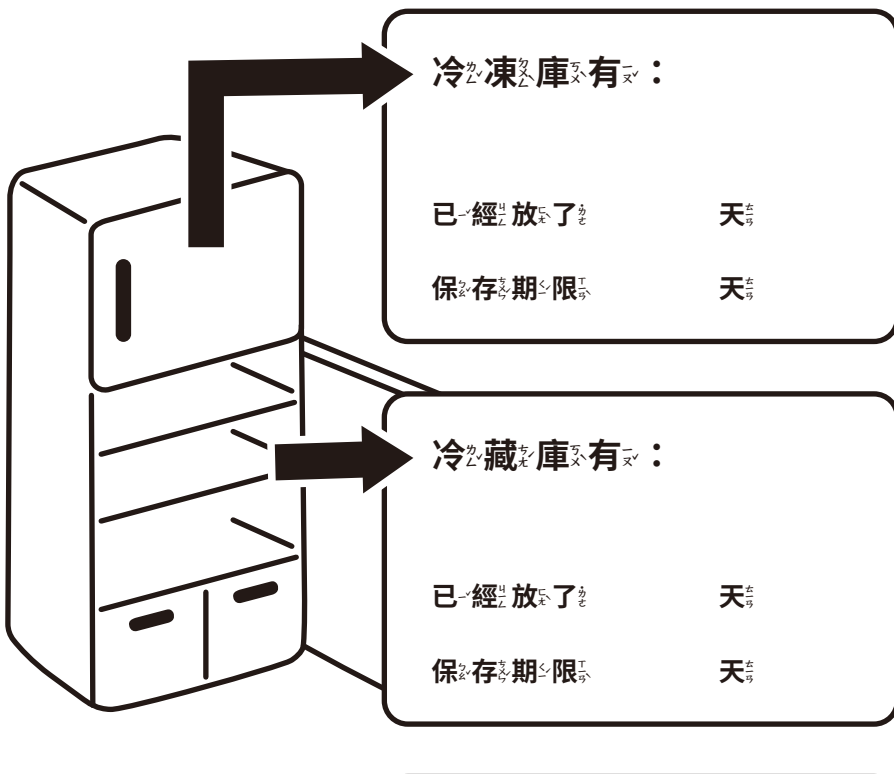
豬_ㄓ豬_ㄓ留_ㄌ言_ㄓ板_ㄓ

豬_ㄓ豬_ㄓ小_ㄒ知_ㄓ識_ㄓ你_ㄓ學_ㄒ到_ㄓ了_ㄓ嗎_ㄨ？快_ㄨ來_ㄓ跟_ㄓ大_ㄨ家_ㄓ分_ㄒ享_ㄓ你_ㄓ的_ㄓ心_ㄒ得_ㄓ吧_ㄨ！

6

冰箱偵查隊

冰箱偵查隊要調查多變的豬肉產品，生鮮、料理、加工製品都不能放過，找找家裡有哪些？分別藏在哪裡？



請至少寫一個調查到的「項目」，並計算「存放了多久」，是否還在保存期限內呢？

偵查報告

1. 這次冰箱偵查隊調查後有什麼發現？請記錄下來。

例如：冷凍的豬肉已經記不清是何時買來存放的了！

2. 和家人討論如何保存才能維持肉品品質？請記錄下來。

例如：豬肉買回來後要立刻放進冰箱並且快點吃完！

⑥ 冰^ウ箱^ム偵^ト查^一隊^九

學^イ校^公：

班^カ級^ム：

指^シ導^タ老^シ師^フ：

座^イ號^ム：

姓^イ名^ム：

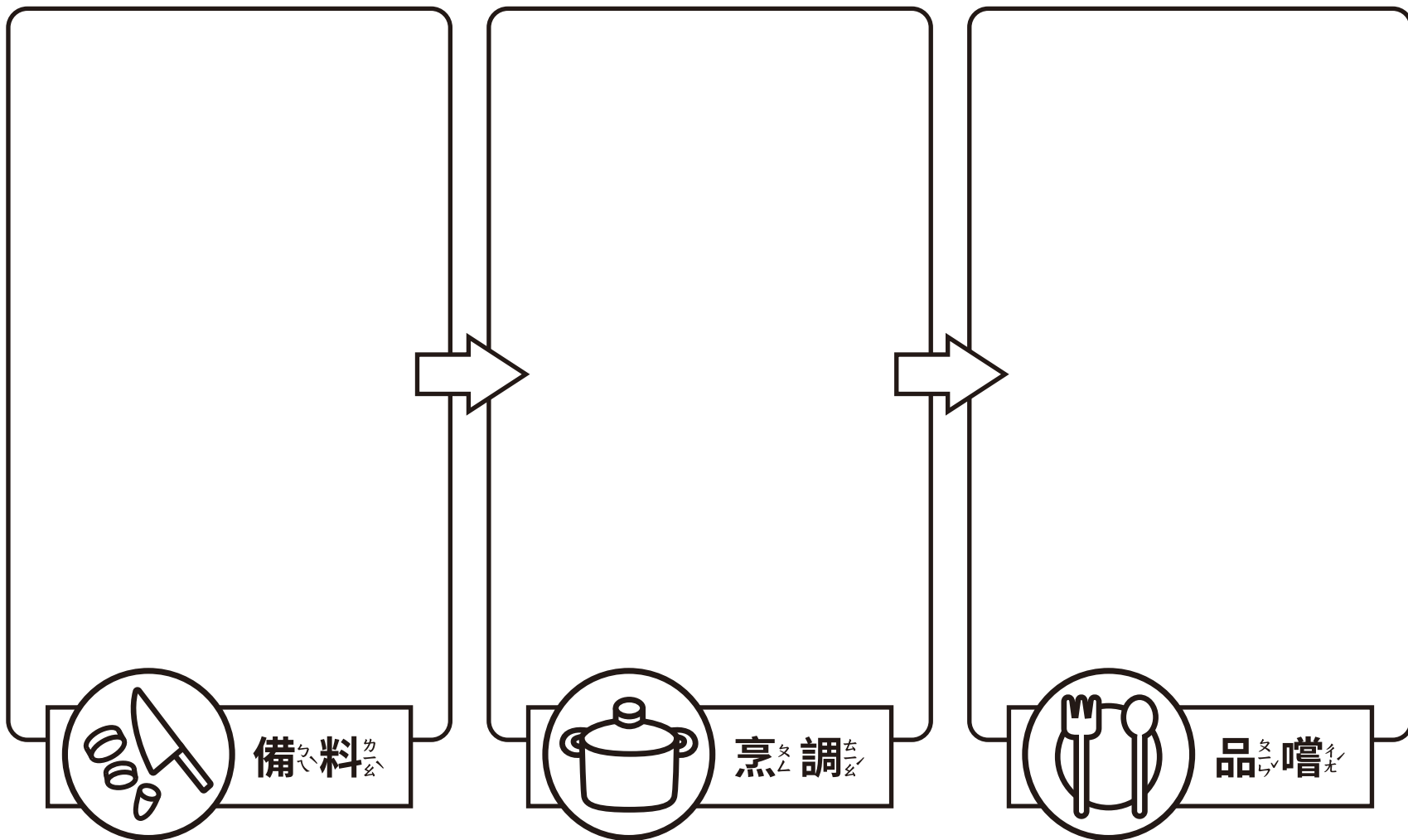
豬^出豬^出留^カ言^一板^ム

豬^出豬^出小^ト知^シ識^フ你^シ學^ト到^ム公^ト了^ム嗎^ム？快^夏來^夏跟^ム大^リ家^リ分^シ享^シ你^シ的^シ心^ト得^ム吧^ム！

7 生活小當家

試做一道「豬絞肉」料理，並將食譜與心得以畫或文字方式記錄下來。

料理名稱： _____
使用的豬肉部位： _____



請列出所用食材

請列出料理步驟

請跟著學習手冊流程

品嚐並寫下感受

7 生活小當家

學校：

班級：

指導老師：

座號：

姓名：

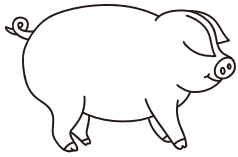
豬豬留言板

豬豬小知識你學到了嗎？快來跟大家分享你的心得吧！

8

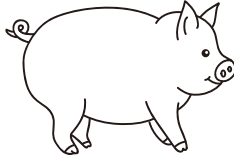
好豬養成術

市場上的豬肉主要以各具特性的純種豬由固定的配種方式生產。請依照下圖肉豬配種流程，推測雜交後的豬將擁有何特性？



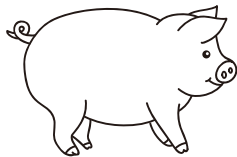
藍瑞斯 (Landrace) 母

- 母性佳
- 泌乳能力佳
- 產胎數高



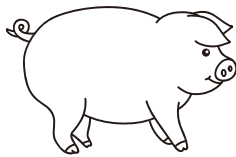
約克夏 (Yorkshire) 公

- 生長快 (6 個月上市)
- 飼料利用效率高
- 瘦肉率高、肉色好



二品系種豬 (LY) 母

- 產仔數多
- 仔豬整齊、生長快
- 飼料利用效率高



杜洛克 (Duroc) 公

- 生長快 (6 個月上市)
- 飼料利用效率高

雜交肉豬 (LYD)

任務一：請寫下你推測雜交肉豬 (LYD) 的特性。

可根據手冊內容及學習單提示進行。

任務二：育種研究員的任務是選育新品種，如果你有機會擔任研究員，你會想針對育種的哪些特性進行研究？（例如：肉質好）請寫下原因。

⑧ 好_厶豬_出 養_一成_イ術_戸

學_イ校_厶：

班_カ級_ム：

指_出導_ム老_カ師_戸：

座_カ號_ム：

姓_イ名_ム：

豬_出 豬_出 留_カ言_一板_ム

豬_出 豬_出 小_イ知_出識_ム 你_カ學_一到_厶了_ム嗎_イ？ 快_カ來_ム跟_ム大_カ家_ム分_一享_厶你_カ的_一心_一得_ム吧_イ！

9

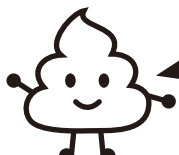
適當處理豬便，便能避免污染，使環境永續發展。

請以文字搭配插畫，完成以下任務。

養豬生生不息

任務一：豬糞尿水需如何處理？
能避免哪些可能的污染？

任務二：「循環利用」的概念對
養豬業與環境有什麼幫助？



把我處理好，我也
能很有貢獻！



⑨ 養豬生 生不息

學校：

班級：

指導老師：

座號：

姓名：

豬豬留言板

豬豬小知識你學到了嗎？快來跟大家分享你的心得吧！

10 養豬新紀元

隨著科技發展，養豬業已隨之蛻變，一同認識養豬業的最新樣貌吧！家長與學童請掃描右側 QR code 觀看二則影片，試著以簡短文字，搭配網路資訊，共同完成以下問題：

《田下大小事》EP17
科技養豬臺灣農業4.0



養自己敢吃的豬
雲林田間智慧化畜舍



1. 描述你印象中的養豬業，包含飼養方式、環境等。

訪問家長	
------	--

學童作答	
------	--

2. 看完臺灣豬先進飼養的影片後，說說你看自己的想法。

訪問家長	
------	--

學童作答	
------	--

3. 如果你經營一間養豬場，你覺得需考量哪些事情？

訪問家長	
------	--

學童作答	
------	--

10 養_{一尤}豬_{出メ}新_丁紀_一元_リ

學_レ校_公：

班_カ級_レ：

指_レ導_カ老_カ師_フ：

座_カ號_公：

姓_レ名_公：

豬_{出メ}豬_{出メ}留_カ言_一板_カ

豬_{出メ}豬_{出メ}小_レ知_レ識_フ你_カ學_レ到_公了_カ嗎_レ？快_カ來_カ跟_レ大_レ家_レ分_レ享_レ你_カ的_レ心_レ得_カ吧_レ！

豬豬小偵探

家庭餐桌國產豬肉教學手冊與學習單



發行人 | 張寶誠

編輯小組 | 吳昌儒、李玫翎、林慧君、施沛君、張文思、楊雅安、董彥霆 (依姓氏筆畫順序排列)

編審委員 | 紀學斌、林正祥、傅敬懿

指導單位 | 行政院農業委員會

主辦單位 | 財團法人中國生產力中心

發行地址 | 221432 新北市汐止區新台五路一段79號2樓

連絡電話 | (02) 2698-2989

官方網站 | www.cpc.org.tw

專案統籌 | 林忻怡

專案策劃 | 張靖媛

專案執行 | 紀羽倩

主編 | 楊雅安

美術編輯 | 簡孝如

插畫 | 蔡晴

編輯製作 | 親子天下股份有限公司

專家諮詢 | 財團法人農業科技研究院 廖震元博士

財團法人農業科技研究院 陳書儀助理研究員

財團法人建碁環境教育基金會 湯宜之專員

協力單位 | 微光整合行銷有限公司、社團法人台灣兒童食育協會

更多對豬和豬肉知識就在這！
可以掃描 QR code 看相關網站：



1. 台灣優良農產品發展協會
國產驗證豬肉互動式網站



2. 行政院農業委員會-食農教育教學資源平臺
國產農漁畜產品教材-豬肉



3. 行政院農業委員會-食農教育教學資源平臺
臺灣農產地圖-臺灣豬



4. 行政院農業委員會
農業主題館-豬主題館



5. 行政院農業委員會
農業主題館-畜牧環保主題館



6. 台灣優良農產品發展協會
台灣優良農產品標章宣導專區



7. 行政院農業委員會
畜產試驗所



8. 財團法人中央畜產會
台灣養豬統計手冊

