

財團法人台灣優良農產品發展協會 函

地址：100台北市中正區重慶南路二段51號9樓
聯絡人：陳慶僊
聯絡電話：02-23567417 分機14
傳 真：02-23567416
電子郵件：shi@cas.org.tw

330

桃園市桃園區縣府路1號

受文者：桃園市政府教育局

發文日期：中華民國111年11月1日
發文字號：優農字第1110004008號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如主旨

主旨：檢送111年「國產豬肉校園佈置與教學活動」報名簡章一式
如附件，惠請 貴局(處、會)轉知所屬學校。

說明：

- 一、依據111年行政院農業委員會「養豬產業躍升增值發展計畫-加強管理及促進學校午餐使用國產豬肉」計畫辦理。
- 二、旨揭活動，期藉由校園教學佈置並協助學校辦理教學活動，讓學童們從校園出發了解使用在地農產品的優點及國產豬的特色，增進對用國產豬肉料理的信心並促進使用國產優良豬肉的意願。
- 三、活動說明
 - (一)對象：國小、國中(以學校為申請單位)。
 - (二)場次：8所。(活動免費)
 - (三)報名方式
 - 1、活動簡章下載：<http://cas.dsstudio.com.tw/>活動報名。
 - 2、一律採線上以E-mail收件報名。
(E-mail:jj.lh1603@gmail.com)。
 - 3、報名事宜倘有疑問，請電洽中華電視股份有限公司專案企劃韓先生 0930995006。

正本：縣、市教育局、教師、營養師公會

副本：行政院農業委員會

體育保健科 111/11/02 14:19



121110106053 有附件

董事長張裕屏

財團法人台灣優良農產品發展協會 謹啟

本案依照分層負責授權單位主管執行



111 年國產豬肉校園佈置與教學活動簡章

一、緣起：

行政院農業委員會為促進學校午餐使用國產優良豬肉，期藉由進入校園設計有關國產豬的教學佈置並協助學校辦理教學活動，讓學童們從校園出發了解使用在地農產品的優點及國產豬的特色，增進對用國產豬肉料理的信心，同時認識國產豬肉產品嚴謹的製造流程與品質管制，以促進使用國產優良豬肉的意願。

二、計畫依據

依據「養豬產業躍升增值發展計畫-加強管理及促進學校午餐使用國產豬肉計畫」，計畫編號111救助調整-牧-01（9）辦理。

三、指導機關：行政院農業委員會

主辦單位：台灣優良農產品發展協會(以下簡稱CAS協會)

執行單位：中華電視股份有限公司

四、參加對象

全國中、小學（共計八所）

五、報名方式

(一) 自即日起至報名八所學校額滿為止，請於下方網址(<http://cas.dsstudio.com.tw/>【點選活動報名/報名表中下載】)。



(二) 請報名學校填報附件一，另為能結合在地文化特色，請簡述學校所在地區與豬或養殖相關資訊或期待設計師規劃有關國產豬教學佈置需求，以協助後續融入教學的相關設計與教學活動。

(三) 另請學校先提供校園內可供布置空間示意照片並於附件二，如有相關附件資料請同時附上（如照片原始檔300*300dpi尤佳、網站連結…等）。

- (四) 本報名受理以E-mail收件，請寄至jj.lh1603@gmail.com信箱（註明「111年國產豬肉校園佈置與教學活動小組收」並與專員韓先生 0930995006聯繫，完成報名手續。
- (五) 以上報名表順序，以主辦單位收到報名資料時間並佐電話通知報名成功為準。

六、佈置規劃說明

- (一) 公版設計空間：校園需提供一完整且適合之空間，空間大小寬約300cm、高約270cm、深約200cm（不得小於前述尺寸），佈置設計已設計兩款，樣式一（詳附件三）、樣式二（詳附件四），依照報名學校需要更替。
- (二) 其他佈置設計：將依據學校提供資訊及需求設計佈置之立面背板、立體製作物，展現所在地區與國產豬或養殖特色等。
- (三) 整體佈置全程免費，活動結束佈置物將留給校園供後續教學使用。

七、教學活動

- (一) 校園需擇一日進行全校性（或班級）佈置現地教學解說，安排，透過教學讓學童了解使用國產農產品的優點，增進學校午餐使用國產豬肉料理的信心，同時了解對在地豬種、養殖相關文化。
- (一) 教學活動當日，請協助主辦單位前往貴校辦理教學活動紀錄。

八、其他

如有未盡事宜，本協會將另案公告，並請詳閱以上徵件說明，一旦投稿參與本次徵選，則視同同意本徵件說明內容之相關規定與本協會另行公布之附屬規定。

附件一

「111年國產豬肉校園佈置與教學規劃徵選」報名資料

基本資料			
學校名稱			
學校地址			
報名組別	<input type="checkbox"/> 國小組	<input type="checkbox"/> 國中組	
聯絡人		職稱	
手機		市話	
E-mail			
在地特色			
教學活動	預計教學日期： 預計教學時間： 參與學生數：		

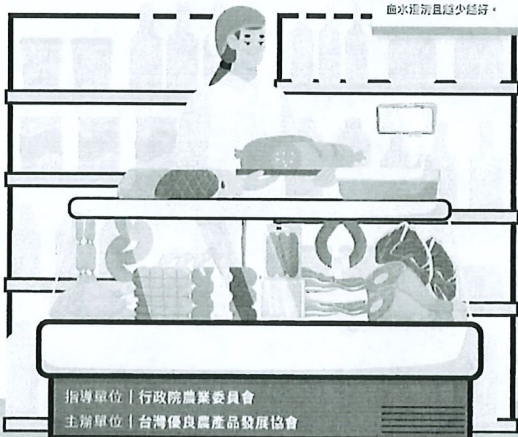
附件二校園中可佈置場地示意照片

場地位置
<input type="checkbox"/> 室內 <input type="checkbox"/> 戶外，場地說明：
場地照片
需提供正面、左側、右側清晰照片各一張、場地尺寸（長寬高）

附件三 (樣式一)

歡迎光臨!

小朋友，你是不是常常陪媽媽去傳統市場或超市買豬肉呢？你知道怎麼挑選好的豬肉嗎？常見的國產產品種又有哪些呢？讓我們一起來認識牠們吧！



指導單位 | 行政院農業委員會
主辦單位 | 台灣優良農產品發展協會

鮮度


傳統市場
客量龐大，越早購買越好

超級市場
低溫下保存具備保鮮功能，能延長保潔期及有效日期，出水預冷且減少殘存。


台灣豬肉 標章 標示

從國外新鮮肉品與不新鮮、白化肉品中選出新鮮肉品，消費者在購買時請認準產源與標章。


請認明三章一Q!



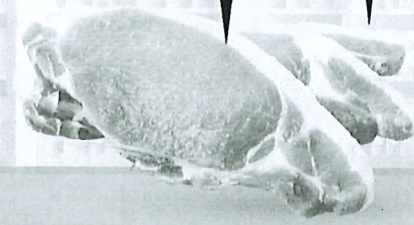
外觀
淡紅色，肌肉白色有光澤，毛根白淨




觸感
有油質，但不黏手，按壓凹陷會立刻復原




氣味
無腥臭，聞得到肉類的鮮香氣味




其他肉類多國產貨的資訊




台灣優良農產品發展協會(CAS協會)
—國產優質農產品教學專區
<http://cas.dsstudio.com.tw/>



網上購買
<https://3mweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=2405>




農產兒童網
三章一Q農產品標章~你認識嗎?



國立宜蘭大學有機農業發展中心
各式標章大解析!肉品優良產品篇

柳爾豬
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」




高脂肪率，肉質香嫩
如鹿肉，其大下肥

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥

毛色黑紅


高富黑豬
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」



肉質香嫩，肉色深紅
皮色黑紅

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥


杜洛克
品種來源：美國
特點：「肉質香嫩」



耳大下垂，肉質香嫩
其肉色深紅，其肉色較軟

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥


南山豬
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」



肉質香嫩，肉色深紅
皮色黑紅

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥


審試黑豬一號
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」



肉質香嫩，肉色深紅
皮色黑紅

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥


LYD三品種豬
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」



肉質香嫩，肉色深紅
皮色黑紅

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥


摩爾斯
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」



肉質香嫩，肉色深紅
皮色黑紅

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥

約克夏
品種來源：由歐洲引入中國大陸
特點：「肉質香嫩」



肉質香嫩，肉色深紅
皮色黑紅

耳大下垂
體軀中等，四肢肌肉大下肥

W100cm*H75cm

附件四 (樣式二)

豬隻養殖生產期

指導單位 | 行政院農業委員會
主辦單位 | 台灣優良農產品發展協會

猜猜看豬要養多久才能上市販售呢?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，飼養期有不同。

參考資料：智農網資訊管理 <http://www.mlbuffer.com.tw/chem/199504/01.htm>

我想知道更多國產豬的資訊

台灣優良農產品發展協會(CAS協會)
一個產地 一個產品 教學專區
<http://cas.dsstudio.com.tw/>

島上豬民
<https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=2408>

鳳梨兒血豬
三鹿-Q區產品標誌~你認識嗎?

國立宜蘭大學有機畜產發展中心
各式標章大解析!肉品&畜產品篇

常見國產豬品種

上蓋面

45x45cm立方體

示意圖

<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>	<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>
<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>	<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>
<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>	<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>
<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>	<p>高腳豬</p> <p>原產於廣東省，成肉中晚種，1916年從粵東轉往台灣，經多代繁殖後，現已成為台灣特色豬種。其體格壯健，肉質細嫩，且具特殊風味。日本引入後，經改良而成高腳豬，現已成為台灣主要肉豬品種。每頭豬體重約150kg，產肉率約50%。</p>

下蓋面

90x150cm

