

「2024多元食米教育活動」 計畫簡章

主辦單位：



承辦單位：



113年3月26日

目錄

壹、辦理緣由.....	1
貳、辦理單位.....	1
參、計畫期程.....	1
肆、課程辦理.....	1
伍、注意事項.....	9
陸、報名資訊.....	10
柒、結案文件繳交	10
捌、經費核銷及單據憑證注意事項	11
玖、聯絡方式.....	12
附件一、活動申請表	13
附件二、活動簽到表	14
附件三、米食認識_結案報告書	17
附件四、米食營養與健康_結案報告書	18
附件五、多元米食製品實作_結案報告書	19
附件六、授權同意書	24
附件七、個人領據、存摺影本	25
附件八、結案報告寄送黏貼專用信封	26

壹、 辦理緣由

為將食米教育普及至國、高中職學生，加強食米教育工作，針對國、高中職學生規劃以國產稻米及米穀粉為主，搭配米食文化傳承與節慶禮俗概念，運用在地食材製作多元米食製品之教育課程，以理論課程與實作活動，加深學生對國產稻米、米穀粉等認識，並導入食米教育、三章一Q農產安全、臺灣米標章、追溯理念及節慶（節氣）米食文化概念，以共同營造以米為主食之均衡飲食觀念。

本活動邀請國、高中職教師辦理多元食米教育活動課程，以融入式教學為主，另社團法人臺灣穀物產業發展協會（以下簡稱本會）提供教案，由學校教師將推廣食米教案，融入常規教學課程並結合多元米食製品實務課程操作，讓學生更加了解食米教育理念。

貳、 辦理單位

- 一、主辦單位：農業部農糧署
- 二、承辦單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會

參、 計畫期程

內容	活動時間
申請期限	113年4月1日（一）至113年 4月26日（五）止。
活動期程	113年5月1日（三）至113年10月24日（四）止。
結案期限	至113年10月31日（四）止。

肆、 課程辦理

- 一、食米教育活動課程以全國國、高中職學生為主，以融入式教學導入食米教育，並規劃以國產稻米及米穀粉為主、搭配米食文化傳承與節慶禮俗概念，運用在地食材製作多元米食製品之教育推廣課程。由申請課程之校內老師或邀請專業講師，參考本會提供之教案範本於常規課堂上教學。

二、教學內容：

- (一) 課程內容分為「理論及實務操作課程」

課程名稱	時間	教學內容
理論課程（合計2小時）		
米食認識	1小時	介紹國產稻米、米穀粉、三章一Q、農產安全、臺灣米標章、追溯理念、節慶（節氣）米食文化及在地食材上的應用。
米食營養與健康	1小時	介紹米食為營養均衡的主食，要吃出健康，就要養成吃米飯的習慣。
實務操作課程（合計2小時）		
多元米食製品實作	2小時	以國產稻米、米穀粉及在地食材為原料，製作多元米食製品。

(二) 課程教案參考：

1. 多元米食製品應用課程教案

A. 中華穀類食品工業技術研究所_米穀粉產品手冊（8套）

序	名稱	網址
1	2020米穀粉應用田媽媽DIY推廣手冊	https://www.riceeducation.com.tw/forum/res/sd/list
2	2012~2017年米食製品推廣手冊	
3	2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽作品集	
4	2017米食製品伴手禮推廣手冊	
5	2016米食製品伴手禮推廣手冊	
6	2015米食製品創意大賽作品集	
7	2014米穀粉多元化應用創意大賽作品集	
8	2014米穀粉多元化應用推廣手冊	

B. 食農食米教育網 <https://www.riceeducation.com.tw>

C.食米養成教育推廣計畫教學影片（10部）

序	名稱	網址
1	農業部農糧署 -宋鴻宜科長	https://reurl.cc/R46dR9
2	中華穀類食品工業技術研究所 -蘇梅英組長	https://reurl.cc/kdV58n
3	中華穀類食品工業技術研究所 -陳明芬副研究員	https://reurl.cc/MvZ72k
4	臺中區農業改良場退休研究員 -許志聖博士	https://reurl.cc/E72Km1
5	臺灣優良農產品發展協會 -沈世然組長	https://reurl.cc/Y1WIDx
6	新北市雙溪國小-吳欣儒主任	https://reurl.cc/vD5nGN
7	苗栗縣城中國小-康以琳老師	https://reurl.cc/V637IR
8	臺中市馬鳴國小-李勝億校長	https://reurl.cc/L301e7
9	高雄市龍肚國小-黃鴻松主任	https://reurl.cc/rxalK4
10	宜蘭縣深溝國小-黃增川校長	https://reurl.cc/j7qdmn

D.農業部農糧署_米穀粉宣傳影片（4部）

序	名稱	網址
1	親子烹飪達人-蘿瑞娜	https://reurl.cc/L301V7
2	烘焙達人-阿維師（賴小維）	https://reurl.cc/V63a7n
3	家常料理達人-Amy	https://reurl.cc/O1Xbzg
4	型男主廚-吳秉承	https://reurl.cc/IV0LIE

E. 農業部農糧署_產銷履歷關鍵食安系列（6部）

序	名稱	網址
1	OMG！食物也有身分證？	https://youtu.be/2c70k5Juxpc
2	TAP守護農產品安全	https://youtu.be/WWdLAdgziqg
3	產銷履歷餐點哪裡吃？溯源餐廳報你知	https://youtu.be/ND_EivcSgqU
4	我想告訴消費者，我的農產品安全又安心！	https://youtu.be/vy3eU0IIPBI
5	米農我濃Q好味-農友分享稻米篇	https://youtu.be/ZT5pNbqj_wE
6	農安哥&糧小妹-產銷履歷魔法進行曲	https://youtu.be/DC0W4TC2QJ0

F. 農業部農糧署_米食推廣影音（4部）

序	名稱	網址
1	2020農糧署-外食認明臺灣米標章，讓你安心吃好米	https://youtu.be/FwKZcauSNZI
2	2019農糧署-只要大家攏吃台灣米	https://youtu.be/kbRuD4nea2I
3	2018農糧署-臺灣米123 (黃鐙輝+曾子余)	https://youtu.be/aSmlK6b1e2Y
4	2016農糧署-臺灣米123 (東森幼幼)	https://youtu.be/11W0VILAgP4

G. 農業部農糧署_米糧食尚推廣影音（5部）

序	名稱	網址
1	米糧食尚01-屏東農產公司 (2分11秒)	https://youtu.be/0P_nJtWoDsI
2	米糧食尚02-桃園郭祿食品 (2分11秒)	https://youtu.be/s2Kx44BK44c
3	米糧食尚03-臺南芳榮米廠 (2分11秒)	https://youtu.be/H7yCX0ckHGw
4	米糧食尚04-喜生食品 (2分11秒)	https://youtu.be/c6MPI2d1qGk
5	米糧食尚05-源順食品 (2分11秒)	https://youtu.be/6XHVJbCATSs

H. 農業部農糧署_米食食譜及其他出版品（4套）

序	名稱	網址
1	純米粉絲料理食譜	https://is.gd/CulayI
2	米食養生文化手冊	https://is.gd/Gpr1yt
3	米粉絲食譜	https://is.gd/BTLlpn
4	團膳食米品質提升技術參考手冊	https://is.gd/DxCr1Z

2. 農產品驗證標章之安全及追溯理念課程教案

期望透過教師的引導，並配合活動加強學生們的聽講興趣，更於課程結束後能將知識加以運用。農業部學校午餐三章一Q 專區連結 <https://4blq.moa.gov.tw/>。

(三) 實務操作課程：

多元米食製品（可搭配米食文化傳承與節慶禮俗概念）。

1. 參考米食產品教案。

2. 使用主要原料（國產之稻米或米穀粉）搭配國產在地食材製成。國產稻米使用百分比須佔總材料或粉類材料50%；國產米穀粉使用百分比須佔總材料或粉類材料30%。
3. 國產稻米原料：取得CAS、有機、產銷履歷驗證之白米或糙米。
4. 國產米穀粉原料：於國內生產製造之米穀粉，其原料可包括白米、糙米或細糠等經研磨成粉後稱之。另米穀粉依不同製粉方式，可分為下列四大類：
 - A. 熟米穀粉：將稻米經過預糊化後研磨成細粉。
 - B. 生米穀粉（乾磨）：將稻米直接研磨或粉碎成細粉。
 - C. 生米穀粉（半乾磨）：將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成細粉。
 - D. 生米穀粉（水磨）：將浸漬過的米加入大量水研磨成米漿，經脫水乾燥形成之粉末。
5. 在地食材採用需為臺灣在地種植之農產品、水產養殖類與家畜類。
6. 建議購買食材可使用具CAS、有機、產銷履歷驗證等標章之國產農產品。
7. 米穀粉供應商：<https://reurl.cc/Agb9xK>。
8. 米食文化傳承與節慶禮俗，請參考下表：

主題 (節氣)	日期	說明
元宵 (驚蟄)	2月 5日	一、農曆新年過後第一個「月圓」的日子。古人把農曆一月稱為「元月」，夜晚則稱為「宵」，家家戶戶慶祝一元復始、大地回春，為新春的延續歡聚慶賀 二、搖元宵（建議搭配國產在地農特產品或雜糧甜湯） 三、參考課程內容 (一)元宵節的緣由 (二)元宵與湯圓作法的差異 (三)搖元宵製作體驗

主題 (節氣)	日期	說明
清明 (清明)	4月 5日	一、為祭祖掃墓、慎終追遠的節日 二、紅龜粿(紅板)、草仔粿(艾板)(建議搭配國產雜糧內餡,例如紅豆餅同介紹) 三、參考課程內容 (一)清明與寒食節的緣由 (二)糯米的分類與用途,能辨識 (三)圓糯米與長糯米及瞭解其用途 (四)紅龜粿(紅板)、草仔粿(艾板)製作體驗
端午 (夏至)	6月 22日	一、紀念愛國忠臣屈原、驅凶避邪的節日 二、粽子(北部粽、南部粽)(建議搭配國產在地花生餅同介紹) 三、參考課程內容 (一)端午節緣由 (二)北部粽與南部粽(南煮北蒸)製法差異 (三)甜粽與鹹粽包法與風味 (四)各地不同特色粽子製作體驗
稻穀慶 豐收 (小暑)	5~7 月	一、稻穀收割完成,主人預備豐盛佳餚答謝前來幫忙收割的友人並表達敬天謝神之意 二、割稻飯(配合所在地收割期)(建議搭配國產產銷履歷驗證蔬果及根莖類) 三、參考課程內容 (一)割稻飯緣由及其敦親睦鄰意喻 (二)稻米生長期介紹及臺灣稻米種類介紹 (三)介紹在地特色米品種及米飯營養價值 (四)大碗公吃割稻飯,體驗豐收的喜悅
六月六 米苔目 (大暑)	7月 23日 (農曆六 月六 日)	一、一年當中最熱的大暑時節,飲食應清淡並避免中暑 二、長輩流傳古老智慧,六月六吃米苔目(建議搭配國產在地蔬菜或雜糧甜品湯) 三、課程參考內容 (一)蓬萊米粉的介紹 (二)分辨外觀與口感之差異 (三)米苔目(鹹、甜)製作體驗

主題 (節氣)	日期	說明
中元 (處暑)	8月 30日	一、中國傳統祭祀節日，傳統常以各類粿品來祭拜，另近年為減少紙錢燃燒量，推廣以米代金，降低空氣汙染疑慮 二、芋粿巧、米金（建議搭配國產在地芋頭餅同介紹） 三、參考課程內容 (一)中元節緣由及其意義 (二)米食製粿的運用（糯米粉加在來米粉）及宣導以米代金，維護空氣品質觀念 (三)芋粿巧製作體驗
中秋節 (秋分)	9月 29日	一、相傳中秋節是土地公得道日，也是土地公的第二個生日，傳統禮俗中會在中秋節以麻糬祭拜土地公以求招財 二、麻糬（建議搭配國產雜糧內餡餅同介紹） 三、參考課程內容 (一)中秋節吃麻糬的緣由 (二)麻糬的作法 (三)各式造型麻糬體驗
重陽 (霜降)	10月 23日	一、重陽敬老之中國傳統祭祖特色糕點 二、九層糕 三、參考課程內容 (一)重陽敬老及吃九層糕步步高象徵意義 (二)秈米製作蒸與煮應用口感之不同 (三)九層糕製作品嚐體驗
冬至 (冬至)	12月 21日	一、農業五穀秋收冬藏，象徵圓滿豐碩年終 二、湯圓（建議搭配國產雜糧內餡或甜湯餅同介紹） 三、參考課程內容 (一)冬至吃湯圓之由來 (二)各地湯圓創意新吃法分享 (三)糯米粉製品不同型態之應用 (四)搓湯圓、造型湯圓製作體驗

主題 (節氣)	日期	說明
春節 (立春)	2月 4日	一、新春年節，春暖花開、萬物蓬勃的時節 二、蘿蔔糕（在來米粉）、發糕（蓬萊米粉） 三、參考課程內容 (一)新年吃年糕與發糕象徵意義 (二)米穀粉介紹 (三)米穀粉與麵粉的差異 (四)蘿蔔糕與蓬萊米粉發糕製作體驗
國內多元族群特色米食	原住民、 客家人	一、臺灣各地多元族群之特色米食展現不同風味與樣貌 二、原住民族：阿拜、竹筒飯 三、客家族群：牛汶水、粄條 四、米製加工品：酒釀、米麴、醋、味噌 五、參考課程內容 (一)多元族群米食介紹 (二)米食製品在不同製法呈現樣貌分享 (三)擇一製作體驗或品嚐經驗分享
日本	女兒節	一、每年3月3日春天為家中女兒祝福，祈求平安健康幸福 二、砂糖炒過的米果點心，以粉紅、綠、黃、白四種顏色代表春、夏、秋、冬四季 三、參考課程內容 (一)女兒節的緣由 (二)彩色米果或爆米香製作體驗
	新春祭典	一、日本新年時期，神社預備甘酒供參拜民眾飲用 二、米麴甘酒 三、參考課程內容 (一)米的多元變化 (二)米麴製作方式 (三)米麴與酒釀品嚐體驗

伍、注意事項

- 一、國中學校每堂課程至少25人次、高中職學校每堂課程至少20人次，參與並填寫簽到表（共3堂合計3份）。
- 二、實務操作課程主要食材（國產稻米或米穀粉），須購買至少12公斤。

- 三、補助「食材費用」新台幣5,000元整，金額超過者不予補助，限購買食材原料，收據或發票請按規定辦理。
- 四、主辦單位將不定期派員至各執行學校進行實地訪視。
- 五、實務操作課程若能以「米食文化傳承與節慶禮俗概念」設計者，列入優先順序名單。
- 六、若申請屬性為高中職學校且能帶隊參加「2024非米不可全國創意米食競賽」者，列入優先順序名單。
- 七、若申請屬性為高中職學校且能帶隊參加「2024非米不可全國創意米食競賽」者，帶第2隊可補助2場次，帶第3隊可補助3場次，至多以3隊為限。

陸、報名資訊

- 一、報名時間：113年4月1日（一）至113年4月26日（五）止。
- 二、報名資格：辦理全國國、高中職學校40場次。
- 三、報名辦法：
 - （一）資訊公告：
食農食米教育網（<https://www.riceeducation.com.tw/>）
臺灣穀物產業發展協會網站（<https://www.tgia.org.tw/>）
 - （二）線上報名：
請將【附件一】活動申請表，E-mail至rice.edu2019@gmail.com，信件主旨：【2024多元食米教育活動計畫申請表-學校名稱、負責老師姓名】。
- 四、以學校為單位請勿重複報名。
- 五、承辦單位收到學校報名資料後，將以電子郵件回復確認收件。
- 六、報名截止後，承辦單位將進行評選審查作業，選出確定補助學校名單後以電子郵件通知。

柒、結案文件繳交

- 一、結案日期：至113年10月31日（四）止。
- 二、請於結案日期前將文件以電子郵件及書面資料方式寄至多元食米推廣小組。

(一) 電子檔 (Word檔、PDF檔, 2種檔案格式) 請傳送至多元食米推廣小組信箱: rice.edu2019@gmail.com, 信件主旨: 【2024多元食米教育活動計畫結案報告書-學校名稱、負責老師姓名】。

下列附件以電子檔回傳即可:

1. 【附件三】米食認識基礎課程_結案報告書
2. 【附件四】米食營養與健康課程_結案報告書
3. 【附件五】多元米食製品實作課程_結案報告書

(含產品配方及製作方式、原料標章照片及課程活動照片)

(二) 書面資料請郵寄至10462 臺北市中山區大直街70號 (實踐大學食品營養與保健生技學系), 收件人: 「多元食米推廣小組」, 電話: (02) 2538-1111#6225, 邵貽沅 老師。

1. 下列附件及原始憑證 (發票、領據正本) 請用紙本方式郵寄多元食米推廣小組 (請先將發票及領據正本, 拍照)。
2. 回傳至小組信箱, 經專人確認無誤後再將紙本寄出。
3. 【附件二】活動簽到表 (每場次活動請分別填寫一份)。
4. 【附件七】個人領據、存摺影本。

捌、經費核銷及單據憑證注意事項

- 一、補助「講師鐘點費4,000元整 (依據「講座鐘點費支給表」, 內聘講師每節課支給1,000元整, 最高補助四節課; 外聘講師每節課支給2,000元整, 最高補助二節課)」及「食材費5,000元整」。
- 二、發票、領據有關之品名、規格、數量應一致。
- 三、統一發票 (或收據) 之買受人須為「社團法人臺灣穀物產業發展協會」。
- 四、報支經費應取具二聯式發票之收執聯為主, 若以三聯式發票應檢附收執聯及扣抵聯。收銀機發票需有本協會統一編號「41234707」, 若商家的品名以代號印出, 請由經手人 (商家或購買人) 加註明品名、簽名或蓋章。
- 五、若為未使用統一發票商店之收據, 收據上應蓋「免用統一發票」圓戳及負責人印章, 並註明統一編號、地址; 如係直接生產者或提供勞務者個人收據, 須註明身分證統一編號及地址。

- 六、統一發票（收據）應註明採購名稱及數量、單價及總價，惟如以其他清單佐證者得免逐項填記。若發票或收據上購買物品品名為數字或英文字，請於品名旁註記中文品名，並加蓋購買人私章。
- 七、原始憑證（統一發票、收據）之日期，需在活動期程內（113年5月1日（三）至113年10月24日（四）止），並請將所有憑證（請勿黏貼及裝訂）整理齊全，裝至一般信封後，連同書面資料一併以掛號等方式寄出。
- 八、發票或收據等原始憑證之金額不得塗改挖補，其他部份如需改正者應於更改處請商家蓋章。
- 九、個人領款上之支付事由（摘要欄位）應填寫支付項目內容、領款人之姓名／身分證字號／服務機關／戶籍地址（請親筆正楷填寫）。
- 十、請詳細閱讀本注意事項，若未按照注意事項提出核銷，將不予補助，並需償還將原給付之補助經費。

玖、聯絡方式

聯窗口：實踐大學食品營養與保健生技學系_多元食米推廣小組

聯絡人：邵貽沅 老師

電話：(02) 2538-1111#6225

地址：10462臺北市中山區大直街70號

信箱：rice.edu2019@gmail.com

活動申請表

編號：_____（主辦單位填寫）

申請日期：113年____月____日

學校名稱			
申請老師		單位／職稱	
辦公室電話 及分機		聯絡手機	
E - m a i l		聯絡地址	
LINE ID	註：為建立群組使用		
米 食 認 識			
活動日期		活動地點	
活動對象		預估人數	
米 食 營 養 與 健 康			
活動日期		活動地點	
活動對象		預估人數	
多 元 米 食 製 品 實 作			
預計品項			
活動日期		活動地點	
活動對象		預估人數	
學校勾選 (選填)	<input type="checkbox"/> 可以於課程中融入「米食文化傳承與節慶禮俗概念」設計		
僅限高中職 學校勾選 (選填)	<input type="checkbox"/> 可以帶1隊參加「2024非米不可全國創意米食競賽」 <input type="checkbox"/> 可以帶2隊參加「2024非米不可全國創意米食競賽」 <input type="checkbox"/> 可以帶3隊參加「2024非米不可全國創意米食競賽」		

註：表格欄位請以電腦打字方式填寫。

註：主辦單位將不定期派員至各執行學校進行實地訪視。

註：國中學校每堂課程至少25人次、高中職學校每堂課程至少20人次參與。

註：實務操作課程若能以「米食文化傳承與節慶禮俗概念」設計者，列入優先順序名單。

註：若申請屬性為高中職學校且能帶隊參加「2024非米不可全國創意米食競賽」者，列入優先順序名單。

活動簽到表

米 食 認 識			
學校名稱		參與課程班級	
授課日期			實際出席人數
編號	簽名	編號	簽名
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

註：請使用藍色或黑色原子筆簽名，切勿使用鉛筆。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

註：國中學校每堂課程至少25人次、高中職學校每堂課程至少20人次參與。

活動簽到表

米 食 營 養 與 健 康			
學校名稱		參與課程班級	
授課日期		實際出席人數	
編號	簽名	編號	簽名
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

註：請使用藍色或黑色原子筆簽名，切勿使用鉛筆。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

註：國中學校每堂課程至少25人次、高中職學校每堂課程至少20人次參與。

活動簽到表

多元米食製品實作			
學校名稱		參與課程班級	
授課日期		實際出席人數	
編號	簽名	編號	簽名
1		16	
2		17	
3		18	
4		19	
5		20	
6		21	
7		22	
8		23	
9		24	
10		25	
11		26	
12		27	
13		28	
14		29	
15		30	

註：請使用藍色或黑色原子筆簽名，切勿使用鉛筆。

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

註：國中學校每堂課程至少25人次、高中職學校每堂課程至少20人次參與。

結案報告書

米 食 認 識			
學校名稱		授課老師	
活動內容			
<p>請簡述課程活動內容，字數要求：200字。</p>			
<p>課程教材照片 照片須清晰</p>		<p>課程教材照片 照片須清晰</p>	
<p>教師授課照片 照片須清晰</p>		<p>教師授課照片（含學生） 照片須清晰</p>	
檢討與建議			
<p>檢討與建議請勿留白，字數要求：100～150字。</p>			

結案報告書

米 食 營 養 與 健 康			
學校名稱		授課老師	
活動內容			
<p>請簡述課程活動內容，字數要求：200字。</p>			
<p>課程教材照片 照片須清晰</p>		<p>課程教材照片 照片須清晰</p>	
<p>教師授課照片 照片須清晰</p>		<p>教師授課照片（含學生） 照片須清晰</p>	
檢討與建議			
<p>檢討與建議請勿留白，字數要求：100～150字。</p>			

結案報告書

多元米食製品實作				
學校名稱			授課老師	
產品配方及製作方式				
產 品 名 稱				
食材份量 (人份)				
原 料 名 稱	重 量 (g)	百 分 比 %	產 品 製 作 步 驟	
			請簡要敘述製作步驟， 若使用Microsoft Word 的【編號】工具， 請留意編號數字連貫性。	
總	合			

註：表格欄位以一項產品為限，若超過一個以上請分頁填寫（一項產品以一頁為原則）。

多元米食製品實作_結案報告書

產品創意概念	
<p>請簡述創意概念， 字數要求：80～150字。</p>	
<p>產品外觀正面照 照片須清晰且清楚呈現產品賣相</p>	<p>產品外觀剖面照 照片須清晰且清楚呈現產品賣相</p>
檢討與建議	
<p>檢討與建議請勿留白，字數要求：100～150字。</p>	

註：表格欄位以一項產品為限，若超過一個以上請分頁填寫（一項產品以一頁為原則）；照片請以清晰為原則。

多元米食製品實作_結案報告書

原料標章照片			
		<p>具有三章一Q 的原料標章照片</p>	
內容	葡萄 (範例, 正式報告請勿使用)	內容	
<p>具有三章一Q 的原料標章照片</p>		<p>具有三章一Q 的原料標章照片</p>	
內容		內容	
<p>具有三章一Q 的原料標章照片</p>		<p>具有三章一Q 的原料標章照片</p>	
內容		內容	

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片請以清晰為原則。

多元米食製品實作_結案報告書

課程活動照片			
			
說明	原料照片1 (範例, 正式報告請勿使用)	說明	原料照片2
			
說明	製程照片1 (範例, 正式報告請勿使用)	說明	製程照片2
			
說明	製程照片3 (範例, 正式報告請勿使用)	說明	製程照片4

註：照片請以清晰為原則；說明欄位，可依照照片實際情形加以說明。

多元米食製品實作_結案報告書

課程活動照片			
			
說明	師生互動照片1(範例，正式報告請勿使用)	說明	師生互動照片2
說明	師生互動照片3	說明	師生互動照片4
			
說明	師生產品合照1(範例，正式報告請勿使用)	說明	師生產品大合照2

註：照片請以清晰為原則；說明欄位，可依照片實際情形加以說明。

授權同意書

一、授權主題：2024多元食米教育活動計畫-成果報告

授權單位：_____（甲方）

授权使用單位：農業部農糧署（乙方）

二、授權內容：同意計畫成果報告相關資料供農業部農糧署使用。

三、授權說明：甲方授權乙方使用權，作為教育推廣用途，成果報告所附電子檔（含照片）及書面等，無償授權予農業部農糧署使用及放置於「食米食農教育網站」，提供民眾下載閱覽及引用等非營利使用行為。

授權人：_____（親筆正楷填寫）

職稱：

電話：

日期：中華民國 113 年 月 日

個人領據、存摺影本

領 據			
摘要	2024多元食米教育活動計畫 講師鐘點費	備考	4,000元整
金額	新台幣 肆仟元整		
<p>上款已照數領訖此據</p> <p>社團法人臺灣穀物產業發展協會 台照</p> <p>領款人（親筆正楷填寫）：_____</p> <p>身分證字號（親筆正楷填寫）：_____</p> <p>服務機關（親筆正楷填寫）：_____</p> <p>戶籍地址（親筆正楷填寫）：_____</p>			
<p>中 華 民 國 113 年 月 日</p>			

存 摺 影 本
<p>存摺影本 請實貼</p> <p>可使用掃描檔案</p> <p>基本資訊須清晰可辨識</p>

註：僅供講師鐘點費及食材費匯款使用。

「2024多元食米教育活動計畫」

結案報告寄送黏貼專用信封

截止收件日期：113年10月31日（四）（以郵戳為憑）

寄件學校		郵票黏貼處
寄件人		
聯絡電話		
地址		

10462臺北市中山區大直街70號 (實踐大學食品營養與保健生技學系)

多元食米推廣小組 收

收件人電話：(02) 2538-1111#6225

★為避免影響權益，報名者寄件前，

請檢查並確認下列資料是否繳交齊全，並在□內打「✓」確認後親筆簽名。

已詳閱、了解且同意「多元食米教育活動計畫」簡章內容
(確認請打✓)

- 附件二** 活動簽到表(紙本，三個課程)
- 附件三** 米食認識_結案報告書(電子檔)
- 附件四** 米食營養與健康_結案報告書(電子檔)
- 附件五** 多元米食製品實作_結案報告書(電子檔)
- 附件六** 授權同意書(紙本)
- 附件七** 個人領據、存摺影本(紙本)
- 其他** 食材費原始憑證(紙本，裝至一般信封，請勿黏貼、裝訂)
- 已將**電子檔案(**附件三、四、五**兩種檔案類型)寄至，收件信箱：rice.edu2019@gmail.com。
- 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。

本封袋請以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄發，若有遺失或延誤，而致無法結案，請自行負責。

申請人親筆簽名：_____

中華民國 113年____月____日

上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿凹摺，平放裝入封袋內。