

「2026多元食米教育活動」

計畫簡章

主辦單位：



輔導單位：



115年5月21日

壹、辦理緣由

為強化青少年對食米教育之認知，本計畫針對國、高中職學生，規劃以國產稻米及米穀粉為核心，搭配在地食材設計多元米食製品之推廣課程；教學設計採融入式教學，將實務操作與米食文化傳承與節慶禮俗概念深度結合，引導學生在實作中認識國產米應用價值與文化內涵，進而建立以米為主食的均衡飲食習慣。

本計畫主辦單位(中華醫事科技大學餐旅管理系)將標準化教案，邀請國、高中職教師將其導入常規課程中執行，期透過專業講師或學校教師之引導，結合多元米食製品之實作體驗，讓學生在常規學習中深化對食米教育理念之認識。

貳、辦理單位

- 一、主辦單位：中華醫事科技大學餐旅管理系
- 二、輔導單位：農業部農糧署

參、計畫重要期程

內容	活動時間
申請期限	即日起至115年6月5日（五）止。
活動期程	115年6月10日（三）至115年10月23日（五）止。
結案期限	至115年10月30日（五）止。

肆、申請資格條件：

- 一、國內各公私立國民中學、高級中學及高級中等職業學校(以下稱申請單位)。
- 二、具備高中職學校身份且意願帶隊參加「2026非米不可全國創意米食競賽」之申請單位，將列入優先錄取名單。

伍、申請辦法

- 一、一律採電子郵件方式報名，請有意配合並參與之申請單位，填妥【附件一】活動申請表，於115年6月5日(五)前，將電子檔(請務必以Word檔及PDF檔兩種格式儲存)以電子郵寄至 rice.edu2015@gmail.com；信件主旨請註明【2026多元食米教育活動計畫申請表-學校名稱、負責老師姓名】；相關計畫執行細節請逕洽聯絡窗口。

二、本計畫聯絡窗口：

中華醫事科技大學餐旅管理系_食米教育活動小組

聯絡人：湯倩菱、林怡伶助理/林苑暉老師

電話：06-2674567#769

地址：71703臺南市仁德區文華一街89號

信箱：rice.edu2015@gmail.com

三、補件作業：主辦單位收到報名資料後，將以電子郵件回復確認收件，並進行書面審查，申請資料不規定者，將以E-mail及電話通知補件期限，若逾限未補齊，取消資格。

四、報名截止後，主辦單位將進行評選審查作業，遴選出合作學校名單後以電子郵件通知。

陸、獎勵措施：獲選為本計畫合作學校者(以下稱獲選學校)，所獲資源及後續配合推廣義務如下：

一、補助講師費及食材費

補助項目	補助上限	備註
食材費用	5,000 元	1. 經費報支限購買課程所需之食材原料，其中國產稻米(或國產米穀粉)採買總量，合計須達 12 公斤。 2. 經費核銷請依本簡章「玖、經費核銷及單據憑證注意事項」相關規定辦理。
講師鐘點費	4,000 元	支給上限依「講座鐘點費支給表」辦理。

二、本計畫之執行進度追蹤、結案驗收，均以活動申請表所載之課程規劃、參與人數等內容為核實依據；倘獲選學校提案之「預計實作品項、活動日期、活動地點」等內容需異動調整，請務必提早告知主辦單位。

三、獲選學校須配合主辦單位於計畫執行期間不定期派員至活動現場進行實地訪視。

四、凡經獲選參與計畫，即視同同意本簡章所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保留修改之權利。

柒、課程規劃與執行原則：

一、課程規劃：每場次活動須包含理論課程(2小時)及實務操作(2

小時)，合計辦理3堂課；每堂課程參與學生人數須達20人以上，且學生應全程參與並確實填寫活動簽到表。

課程名稱	時間	課程規劃重點
理論課程（合計2小時）		
米食認識	1小時	課程規劃應納入國產稻米與米穀粉之應用、三章一Q農產安全理念、臺灣米標章與追溯制度，並整合節慶（節氣）米食文化與在地食材應用等核心介紹內容
米食營養與健康	1小時	課程規劃應傳遞米食為營養均衡主食之正確觀念，引導學生建立以米飯為核心的健康飲食習慣
實務操作課程（合計2小時）		
多元米食製品實作	2小時	1. 指導學生以國產稻米及國產米穀粉為核心，搭配「在地食材」進行多元米食製品實作，其國產稻米使用百分比須佔總材料或粉類材料50%以上；國產米穀粉使用百分比須佔總材料或粉類材料30%以上 2. 課程規劃需深度融入「米食文化傳承與節慶禮俗概念」 3. 課程單場次購買之主食材（國產稻米或米穀粉）總量須達12公斤以上；並應優先選用具CAS、有機驗證或產銷履歷驗證之白米或糙米

備註：

1. 前開課程規劃建議參考「多元米食製品應用課程教案」進行設計。
2. 「在地食材」：係指於臺灣在地種植之農產品、水產養殖類與家畜類；建議購買食材可使用具CAS、有機、產銷履歷驗證等農產品驗證標章之國產農產品。

3. 國產米穀粉原料：係指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：

(1) 熟米穀粉：將稻米經過預糊化後研磨成細粉。

(2) 生米穀粉（乾磨）：將稻米直接研磨或粉碎成細粉。

(3) 生米穀粉（半乾磨）：將米浸泡後瀝乾，直接加以研磨成細粉。

(4) 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。

4. 國產米穀粉供應商：<https://reurl.cc/Agb9xK>。

二、課程教案參考：

（一）多元米食製品應用課程教案

1. 中華穀類食品工業技術研究所_米穀粉產品手冊（9套）

序	名稱	網址
1	2023米穀粉應用推廣課程手冊	https://www.riceeducation.com.tw/fr/res/sd/list
2	2020米穀粉應用田媽媽DIY推廣手冊	
3	2012~2017年米食製品推廣手冊	
4	2017國產米穀雜糧加工產品創意競賽作品集	
5	2017米食製品伴手禮推廣手冊	
6	2016米食製品伴手禮推廣手冊	
7	2015米食製品創意大賽作品集	
8	2014米穀粉多元化應用創意大賽作品集	
9	2014米穀粉多元化應用推廣手冊	

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

3. 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

序	名稱	網址
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/Y1W1Dx
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/V6371R
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

4. 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/01Xbzg
4	型男主廚-吳秉承	https://reurl.cc/1V0L1E

5. 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

序	名稱	網址
4	我想告訴消費者，我的農產品安全又安心！	https://youtu.be/vy3eU011PBI
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

6. 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-只要大家攬吃臺灣米	https://youtu.be/kbRuD4nea2I
3	2018農糧署-臺灣米123 （黃鐙輝+曾子余）	https://youtu.be/aSmlK6ble2Y
4	2016農糧署-臺灣米123 （東森幼幼）	https://youtu.be/11W0V1LAgP4

7. 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/c6MP12dlqGk
5	米糧食尚05-源順食品 （2分11秒）	https://youtu.be/6XHVJbCATSs

8. 農業部農糧署_米食食譜及其他出版品（5套）

序	名稱	網址
1	2024 高手在民間米穀粉多元 應用料理食譜	https://risu.io/c4qwZ
2	2023 團膳食米品質提升技術 參考手冊	https://risu.io/obo0W
3	純米粉絲料理食譜	https://risu.io/0fCo
4	米食養生文化手冊	https://risu.io/yYDV4
5	米粉絲食譜	https://risu.io/xa2br

(二) 農產品驗證標章之安全及追溯理念課程教案

農業部學校午餐三章一Q專區連結

<https://4blq.moa.gov.tw/>。

三、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)	3月 3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（建議搭配國產在地食材或雜糧甜湯）。 三、參考課程內容：元宵節的緣由、元宵與湯圓作法的差異、搖元宵製作體驗。
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 19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

主題 (節氣)	日期	說明
		生併同介紹)。 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19 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。
中元 (處暑)	8月 27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併同介紹)。 三、參考課程內容 (一)中元節緣由及其意義。

主題 (節氣)	日期	說明
		(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 25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併同介紹)。 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 18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 22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併同介紹)。 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。
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。

主題 (節氣)	日期	說明
		(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、米麴與酒釀品嚐體驗。

捌、結案文件繳交

- 一、結案日期：至115年10月30日（五）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.edu2015@gmail.com，信件主旨：【2026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71703臺南市仁德區文華一街89號(中華醫事科技大學餐旅管理系)，收件人：「食米教育活動小組」，電話：06-2674567#769，林苑暉老師。

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。

玖、經費核銷及單據憑證注意事項：請詳細閱讀本注意事項，若未按照注意事項提出核銷者，將不予補助，並需償還將原給付之補助經費。

一、講師鐘點費：最高補助新臺幣4,000元，並依據「講座鐘點費支給表」支給，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。

二、食材費：最高補助新臺幣5,000元，相關報支請務必依下列規定辦理核銷，凡不符規定之單據憑證，將不予核銷補助：

(一)發票、領據有關之品名、規格、數量應一致。

(二)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。收銀機發票之買受人須為「中華醫事科技大學」且需具其統一編號「73502022」，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。

(三)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。

(四)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。

(五)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。

三、上述原始憑證（統一發票、收據）之日期，需在活動期程內（115年6月10日（三）至115年10月23日（五）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。

四、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）。

壹拾、本計畫如有未盡事宜，主辦單位得隨時修正公布。

活動申請表

編號：_____（主辦單位填寫）

申請日期：115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 (必 填)	☐ 同意於實務操作課程中融入「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)	☐ 可以帶隊參加「2026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：於核定後，若「預計品項、活動日期與地點」需異動調整，請務必提早告知主辦單位。

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20人次、高中職學校每堂課程至少20人次參與。

註：若申請屬性為高中職學校且能帶隊參加「2026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20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20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20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			
請簡述課程活動內容，字數要求：200字。			
課程教材照片 照片須清晰		課程教材照片 照片須清晰	
教師授課照片 照片須清晰		教師授課照片（含學生） 照片須清晰	
檢討與建議			
檢討與建議請勿留白，字數要求：100 ~ 150字。			

結案報告書

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

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

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

食材原料標章照片			
			
內容	蓬萊米粉（範例，正式報告請勿使用）	內容	有機白米（範例，正式報告請勿使用）
具有三章一Q 的原料標章照片		具有三章一Q 的原料標章照片	
內容		內容	
具有三章一Q 的原料標章照片		具有三章一Q 的原料標章照片	
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：2026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 115 年 月 日

個人領據、存摺影本

領 據			
摘要	2026多元食米教育活動計畫 講師鐘點費	備考	4,000元整
金額	新臺幣 肆仟元整		
上款已照數領訖此據 中華醫事科技大學 臺照 領 款 人：_____（此欄位需正楷填寫） 身 分 證 字 號：_____ 服 務 機 關：_____ 戶 籍 地 址：_____			
中 華 民 國 115 年 月 日			

存 摺 影 本
存摺影本 請實貼 可使用掃描檔案 基本資訊須清晰可辨識

註：僅供講師鐘點費及食材費匯款使用。

「2026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：115年10月30日（五）（以郵戳為憑）		
寄件學校		郵票黏貼處
寄 件 人		
聯絡電話		
地 址		
71703台南市仁德區文華一街89號 （中華醫事科技大學餐旅管理系） 食米教育活動小組 收 收件人電話：（06）267-4567#769		
★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、五之電子檔（需含Word與PD 二種格式））寄至，收件信箱：rice.edu2015@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。 申請人親筆簽名： _____ 中華民國 115年_____月_____日		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。
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。		