

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：		

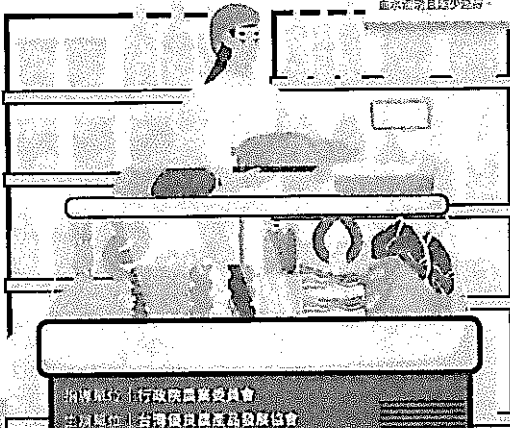
附件二校園中可佈置場地示意照片

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呢？常見的國產豬品種又有哪些呢？讓我們一起來認識牠們吧！



行政院農業委員會
台灣優良畜產品發展協會

傳統市場

買菜超方便，起碼夠新鮮！


超級市場

在超市買肉很方便，但要注意肉類來源及肉品品質，血水通常且越少越好。


合格豬肉 明白標示

購買肉類時請認準合格豬肉，因此類豬肉經過檢驗，開始時有血水說明新鮮度及品質。


豬豬豬三章一Q!




外觀
淡紅色，肥肉白色有光澤，毛體白淨。




觸感
有油質感，但不黏手，按壓回彈會立刻恢復。




氣味
無異味，聞得到肉類的鮮香氣味。







行政院農業委員會 (45500)
國產豬優良畜產品發展協會
<http://cas.dhs.gov.tw/>



國產豬區
<https://amerbioaon.tw/subject/subject.php?id=2451>



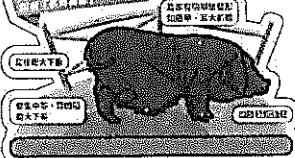
國產豬區
二維一Q 國產豬區統一認證資訊



國立陽明大學動物醫學發展中心
資訊技術人員科/物品及圖書資訊科

桃園豬
TAICHUNG PIG

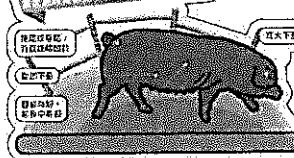
原產於桃園市，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於桃園市，體型中等，皮厚，肉質佳。

高資黑豬
GAOZI BLACK PIG

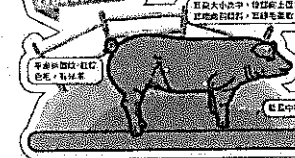
原產於高資鄉，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於高資鄉，體型中等，皮厚，肉質佳。

壯洛克
ZHUANGLUOKE PIG

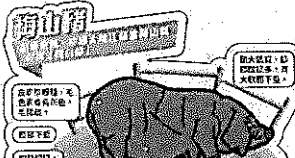
原產於壯洛克，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於壯洛克，體型中等，皮厚，肉質佳。

海山豬
HAISHAN PIG


原產於海山鄉，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於海山鄉，體型中等，皮厚，肉質佳。

高資黑豬一號
GAOZI BLACK PIG No.1


原產於高資鄉，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於高資鄉，體型中等，皮厚，肉質佳。

LYD三品種豬
LYD TRIPBREED PIG

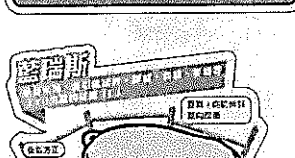
原產於LYD，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於LYD，體型中等，皮厚，肉質佳。

摩爾斯
MORRIS PIG

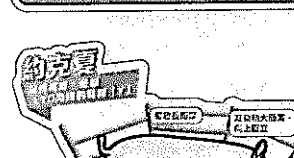
原產於摩爾斯，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於摩爾斯，體型中等，皮厚，肉質佳。

約克夏
YORKSHIRE PIG

原產於約克夏，體型中等，皮厚，肉質佳。



原產於約克夏，體型中等，皮厚，肉質佳。

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 | 台灣優良畜產品發展協會

豬欄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: 豬欄視察與管理 <http://www.misbuffet.com.tw/ciweb/199504/01.htm>

想了解更多問題請向我們

台灣優良畜產品發展協會(CAS協會)
— 國產化與優良畜產品學功能
<http://cas.distudio.com.tw/>

島上農民
<https://kmweb.caa.gov.tw/subject/subject.php?id=2408>

農業好起頭
三合一Q品產品標記~新認識嗎?

國立宜蘭大學有機農業發展中心
各式標記大解析! 肉品6書產品誌

常見國產豬品種

上蓋面

45x45cm立方體

示意圖

下蓋面

1. 國產黑豬: 產肉率約40%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

2. 國產大白豬: 產肉率約50%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

3. 國產小豬: 產肉率約30%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

4. 國產中豬: 產肉率約45%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

5. 國產紅豬: 產肉率約40%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

6. 國產花豬: 產肉率約45%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

7. 國產黑豬: 產肉率約40%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

8. 國產大白豬: 產肉率約50%, 1910年以前為主要品種。其肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳, 且具肉質佳。

90x150cm

