



南華大學
Nanhua University

2023-2024永續發展目標報告書

Report on Sustainable Development Goals for 2023-2024



生命教育
Life Education

智慧創新
Intellectual Innovation

環境永續
Sustainable Environment

三好校園
Three Acts of Goodness

2025年10月

Objective 2: Zero Hunger

Abstract

To eliminate hunger, Nanhua University strengthens food and agriculture education, promotes sustainable agriculture, achieves food security, and improves nutrition and sustainable agricultural practices. Below is an outline of the university's specific actions and achievements related to "Goal 2: Zero Hunger."

In Food and Agriculture Education, the university's "Sustainability Center" actively promotes this area. Programs have included national experiential activities for elementary and middle school students focused on "Enhancing Dietary Education, Transforming Food Waste into Resources" for parents and children. In the Jingpu Community of Minxiong, the university has promoted environmental education in organic carbon-sequestering farming methods and black soldier fly farming. Furthermore, Nanhua University collaborated with Chao Yang Agri-Technology in an industry-academia partnership to establish the Biotech and Health Industry Association, rallying support from 100 companies. These initiatives demonstrate the university's preliminary achievements in food and agriculture education.

In Promoting Sustainable Agriculture, Nanhua University takes an all-inclusive approach led by the Sustainability Center, involving all faculty, staff, and students across administrative and academic units in promoting "Sustainable Agriculture" through formal, informal, and implicit curricula. Professor Lin Junhong promotes hands-on learning through community engagement, and the Department of Natural Biology and Technology signed an industry-academia collaboration with Happy Farm Co., Ltd. to promote natural farming and contract farming, pioneering an innovative revolution in Taiwan's agricultural sector.

In Ensuring Student Food Security, the university prioritizes food safety, addressing dietary needs for students and staff and providing sustainable, healthy, and affordable food options for everyone on campus. In its efforts to reduce food waste, the university generated a total of 32.768 tons of kitchen waste in 2024, with an average food waste per person of 6.207 kg.

In Alleviating Local and National Hunger, Nanhua University follows the policy of "Reward Excellence and Support the Underprivileged," organizing events aimed at reducing hunger in Chiayi County and across the nation. For example, the university assists local farmers and food producers in learning about food safety and sustainable

agriculture, prioritizing the purchase of sustainable, locally sourced products to support sustainable agricultural practices.

In Low-Carbon Plant-Based Diets, President Lin Congming has promoted a plant-based diet on campus, earning the United Nations "Global Sustainable Development Hero Award." Since 2015, the university has continued promoting plant-based diets in China, the Philippines, and other countries. With 770 disadvantaged students on campus, the university's Board of Directors has supported this initiative since 2022, encouraging energy-saving and carbon-reduction practices. Yuanfu Temple offers a limited number of NT\$30 vegetarian lunch boxes for students at noon twice a week, every semester.

Below is a summary of the main achievements and data related to "Goal 2: Zero Hunger" from August 2023 to July 2024.

Index	Quantity	Remarks
Total food waste (ton)	32.768	2024
Average amount of food waste per person on campus (kg)	6.207	5,239 people on campus
Disadvantaged students participating in the promotion of low-carbon vegetarian diet (person time)	325	100 people in 2023 and 225 people in 2024.

目標 2：消除飢餓(Zero Hunger)

摘要

南華大學為消除飢餓，強化食農教育、促進永續農業，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業。茲就本校在「目標 2 消除飢餓」具體的做法及績效，說明之。

在「食農教育」方面，設置「永續中心」積極推動食農教育。已辦理全國中小學生「強化飲食教育，轉化廚餘為資源」體驗親子活動；於民雄菁埔社區推動黑水蛇養殖及有機固碳農法環境教育；另外本校與晁陽農產科技產學合作，成立生技暨健康產業協會，號召 100 家企業共同力挺。可見，本校已在食農教育展現初步績效。

在「促進永續農業」方面，本校推動「永續農業」採取「中心統籌全員參與全面推動」的方式，由永續中心統籌規劃，各行政與學術單位的教職員生全員參與，從正式課程、非正式課程及潛在課程全面推動。林俊宏老師推動「離開書桌，走到社會」，自然生物與科技系與快活農場股份有限公司進行產學合作簽約，推動自然農場與契作，正引領台灣農業智慧新革命。

在「免於學生飢餓」方面，本校積極確保學生食物安全、解決學生和職工飲食問題、為校園裡的所有人提供永續、健康實惠的食物。本校努力減少食物浪費，2024 年廚餘總量為 32.768 公噸，每人平均食物浪費量 6.207 公斤。

在「免於當地與全國飢餓」方面，本校秉持「獎優扶弱」重要政策，辦理讓嘉義縣市與全國免於飢餓的系列活動。例如，幫助當地農民和食品生產商獲悉食物安全和永續農業，購買永續食物優先購買當地的、永續來源的產品，以改善永續農業實踐活動。

在「低碳蔬食」方面，本校林聰明校長推廣校園蔬食，獲聯合國「全球永續發展英雄獎」。2015 年起持續於大陸、菲律賓及其他國家推廣蔬食。2022 年起，為推廣蔬食環保，落實節能減碳，本校董事會特別支持，圓福寺每學期，每週 2 日，中午限量供應販售 30 元素食便當，供學生購買。

「目標 2 消除飢餓」2023 年 8 月至 2024 年 7 月，主要的成果數據如下表。

指標	數量	備註
廚餘總量(公噸)	32.768	2024 年
校園中每人平均食物浪費量(公斤)	6.207	校園教職員工生 5,239 人
弱勢生參與推廣蔬食文化(人次)	325	2023 年 100 人次、2024 年 225 人次。

目標 2：消除飢餓(Zero Hunger)

目錄

摘要.....	iii
Abstract.....	i
壹、食農教育.....	3
一、機制.....	3
二、績效.....	4
貳、促進永續農業.....	9
一、機制.....	9
二、績效.....	9
參、免於學生飢餓.....	13
一、機制.....	13
二、績效.....	13
肆、免於當地與全國飢餓.....	18
一、推動理念.....	18
二、績效.....	18
伍、低碳蔬食.....	25

目標 2：消除飢餓

南華大學（以下簡稱”本校”）為消除飢餓，「設置永續中心」，強化食農教育、促進永續農業，達成糧食安全，改善營養及促進永續農業

創校宗旨「公義與公益的大學」，以「生命價值的提昇與永續發展，培養慧道中流的南華人」為教育願景；自我基本定位「生命關懷、公益公義、國際知名教學卓越大學」；實踐「以生命力帶動三好生命力、以學習力提升就業競爭力、以全球觀促進國際移動力」的教育理念；以「飛躍南華、獎優扶弱、追求卓越、邁向國際」辦學方針；以「生命教育、環境永續、智慧創新、三好校園」為辦學特色；採取「優質教學、適性輔導、研發產學、永續環境、國際移動、身心靈產業」六大發展主軸策略來落實教育願景、自我定位與教育理念。

本校重視心靈環保與環境永續，2016 年創立「永續中心」致力推動節能減碳，並邀請全世界有機農業界領袖齊聚南華大學，一同關心有機農業與環境永續的相關議題，同時響應生物多樣性公約組織發起的「522 國際生物多樣性日」，本校舉辦「國際生物多樣性日」系列活動，透過研討會、專題講座、體驗活動以及實地普查之方式推廣環境教育，同時成立永續綠色科技碩士學位學程，招收國內外學生學習環境永續。此外，於校內推行健康蔬食，也推動餐廳內禁止使用一次性容器餐具，師生須自備餐具，也將推動全校禁用塑膠袋。長期施行資源回收、廚餘與落葉堆肥及雨水回收再利用等節能節水措施，使得垃圾量逐年降低，校園全年節能亦至少減少 842.96 噸二氧化碳排放量，施行低碳校園方面成效極佳。

計畫性導入能源管理系統，獲經濟部能源局頒贈「ISO 50001 認證」。響應政府推動「零災害」的職業安全衛生政策，本校將安全衛生自主管理導入 OHSAS18001：2007 職業安全衛生管理系統，積極參與多場職業安全衛生種子人員教育訓練，配合完成內部稽核與風險評估改善後通過驗證，獲頒「OHSAS18001：2007 職業安全衛生管理系統」證書。為了解碳排放，於 2018 年辦理碳盤查，並獲得 ISO14064-1 認證。2019 年通過 ISO45001-2018 職業健康安全管理制度認證。2019 年申請環境教育機構及場域，2020 年 6 月通過機構認證、8 月通過環境教育場域認證。

2020 年獲得卓越經營品質獎「三星獎」、第二屆國家企業環保獎-金級獎及綠色行動獎、第 2 屆國家企業環保獎金獎及綠色行動獎、大學 USR 永續方案獎「銀級」及獲行政院環境保護署頒發「環境教育機構」及「環境教育設施場所」認證，是雲嘉南高屏地區唯一通過雙認證的大學。2021 年獲得綠色百大學校-全球第 64 名、全國第 6 名、英國泰晤士高等教育(THE)世界大學影響力排名全球 401-600 名，並列全國第 11 名、TCSA 台灣企業永續獎-企業永續報告書「銀獎」及台灣永續大學績優獎、經濟部水利署「節約用水績優單位」-優等獎、嘉義縣國家永續發展獎。2022 年獲得英國泰晤士高等教育(THE)世界大學影響力排名全球 401-600 名，並列全國第 14 名、遠見雜誌-第三屆《遠見》USR 大學社會責任獎「在地共融組」楷模獎、綠色百大學校-全球第 72 名、全國第 8 名、環保署-國家企業

環保獎-巨擘獎、節水績優單位-學校組優等獎，另外，本校至台北世貿中心參加為期三天的「2022 亞太永續行動博覽會」，藉以展現推動永續發展的執行成果，此次參展更榮「2022 年亞太永續行動綠色設計獎 銅獎」，是大學院校唯一獲獎學校。為提升國人發展對永續科技之創意發想，舉辦「第一屆應用永續綠色 科技解決氣候變遷創意競賽」。本校林聰明校長受邀出席在埃及登場的 2022 年「第 27 屆聯合國氣候變遷大會」(COP27)國際盛會，並於埃及時間 11 月 17 日記者會上發表「蔬食環保救地球」的推廣經驗。2023 年第 4 屆《遠見》大學社會責任獎榮獲USR「綠色校園」楷模獎，2023 年USR 團隊製作之實踐行動影片《吃在地、食當季—大林的慢食故事》榮獲「2023 台北金雕永續微電影獎」銅獎。2024 年榮獲「亞太永續行動綠色設計獎 佳作」，更榮獲「亞太永續行動獎銅獎」。2025 年榮獲「APSAA 亞太永續行動獎-SDG11 金獎」(方案名稱：Model Tai-wan: A Sustainable Cittaslow Approach with Global Vision)、「台灣永續行動獎-SDG4 金獎」(方案名稱：生命教育、優質共學)，並入圍第六屆《遠見USR 大學社會責任獎》永續課程組。

壹、食農教育

一、機制

(一) 設置緣起與目的

南華大學林聰明校長極為重視心靈環保與環境永續，有鑑於近年來全球氣候變遷與環境問題日趨嚴重，全球皆關注地球暖化及環境威脅的議題，南華大學特別創立「永續中心」，希望藉此讓環境永續相關議題從教育出發，並能加以推廣至社會每一個角落，期以達到環境永續發展之目的，並於 2016 年 5 月 29 日由林聰明校長主持揭牌儀式，邀請全世界有機農業界領袖齊聚南華大學，一同關心有機農業與環境永續的相關議題，見證重要的時刻。

南華大學本為佛光山體系的特色辦學，現結合了永續生命關懷，以宗教情操來進行人們環境福祉的創造，必將引領出一個新的生態永續方，同時也希望在國際服務以及全球思潮上，能成為一個策略發展及學術實踐的重鎮，除了為台灣社會的永續工作優先提供服務，更盼能作好區域領導者角色。未來，南華大學「永續中心」將全力投入永續之教育與課程開發、策略研發與學術服務，促進有機農業整合、創造在地環境福祉、輔導地方產業，特別是農業永續發展、進行生態與經濟倫理整合、提供觀光資源開發及城鄉永續發展策略。

(二) 發展沿革

1.2016 簽備期

- (1)「南華大學永續中心」空間協調與經費申請。
- (2)「永續農業國際研討會」外部經費申請(外交部、農委會、基金會)。
- (3)植樹活動系列活動(植樹節)。
- (4)水資源管理系列活動(世界水日)。
- (5)世界地球日系列活動。
- (6)推廣 100%可再生能源。

2.2016-2017(短期)

- (1)制定本校永續發展的環境教育政策。
- (2)建置本校節能設備，創造低碳校園。
- (3)研究發展環境教育資源，推動環境教育計畫。
- (4)完成 CSR(企業永續獎報告書)。
- (5)生物多樣性日系列活動。
- (6)國際無車日系列活動
- (7)高教創新轉型計畫申請。
- (8)世界糧食日系列活動。

3.2018-2019(中期)

- (1)通過「環境教育場域認證」，打造環境優質校園。
- (2)辦理環境教育人員訓練、環境講習，充實環境教育資源。

(3)結合本校與社區之環境資源，提升永續概念之成效。

(4)推廣永續建築理念，有效管理校園空間。

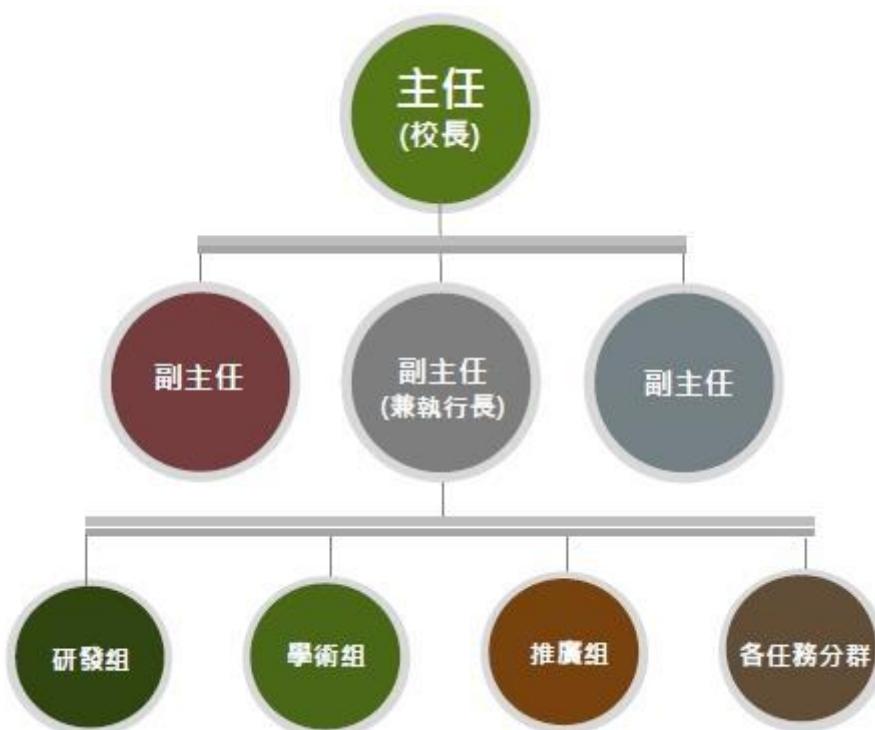
4.2019-(長期)

(1)成為推動低碳城市發展的搖籃。

(2)建立「綠領人才」培訓與媒合中心。

(3)「零碳排放校園」。

(三) 中心組織架構



二、績效

(一) 辦理全國中小學生「強化飲食教育，轉化廚餘為資源」體驗親子活動

為提升學校供應自然、健康、在地食材的意願，推動校園中有機廢棄物充分循環再利用，以及提升中小學生食農教育相關知識內涵，於 2021-2023 年受農糧署補助，每年於校內外辦理超過 10 場有機農業講座、工作坊及校外觀摩活動。



2022.10.19 種植馬鈴薯

2022.11.05 嘿!木耳露工作坊



2022.12.21 邁向碳中和農業工作坊



2023.07.15 低碳農法課程

2023.07.19 蒜菜根萃取

(二) 南華大學與晁陽農產科技產學合作

(中央社訊息服務 2019061709:21:57)南華大學與晁陽農產科技股份有限公司簽署產學合作，雙方針對產業在地發展與人才培育達成共識，提供學生實習場域與就業機會。

當天由南華大學副校長林辰璋與晁陽農產科技股份有限公司邱信富董事長代表簽署產學合作協定，該校科技學院陳柏青院長、永續中心洪耀明主任、文創系楊政郎主任、產職處呂玉枝組長、簡婉惠組長，以及晁陽公司盧秉成協理、劉珈妤經理等人亦出席共襄盛舉。

	
合作簽約儀式	與晁陽農產科技學合作推動食農教育

南華大學副校長林辰璋表示，為培養學生就業競爭力，學校實施全面實習制度，並積極與企業進行產學合作，藉以提供學生實習機會之外，也希望能提升畢業生的就業力。南華大學以「生命教育、環境永續、智慧創新、三好校園」為辦學發展特色，與晁陽的「綠色經濟・永續生活・社會企業」經營理念不謀而合。雙方在環境教育、食農教育與樂齡學習皆有共識，對於未來相關合作樂見其成。林副校長指出，透過產學合作不僅希望能提供相關系所學生多元的實習機會，也能與業界共同推展產學研發及農業科技，並共同培育文創行銷人才。

晁陽農產公司邱信富董事長表示，公司自創辦以來，致力結合綠能、農業、健康飲食、生態復育的體驗式農場等概念設置「晁陽綠能園區」，以打造亞洲首座寓教於樂的太陽能教育休閒農場，並從循環農業的經濟理念出發，兼具微生態模式、實作場域、農業體驗及生態教育等功能，可說是開台灣教育性農場之先河。此外，邱董事長近年極力推動「清農培育」，強調「不只教種田，還要教如何經營管理」，更以成為兼具多元性及複合式的農場為發展目標。

晁陽與經濟部工業局合作「普及智慧城鄉生活應用計畫」，與農糧署、雲林縣政府聯手號召 100 家企業共同力挺，同時也希望藉著晁陽農場期望的 3 年 100 萬人次的農場體驗，並將「食農教育」和「環境教育」運用到農場體驗，宣傳本土農業的重要性，以實際行動繼續守護台灣土地，並藉由推廣「挺安心禮盒」結合 CSR 理念，提出「多元推廣翻轉農業」，以銷售帶動生產，為農業升級推廣安心農法、促成幸福土地學院及青農培育計畫，翻轉台灣農業！

南華大學與晁陽農產公司雙方簽署合作，正可因應推動全面實習之制度，提供相關系所學生更多元的實習機會及跨領域學習的環境，落實學用合一，相

信在雙方的密切合作下，將能共同培育出優質的專業人才。(資料引自：
<https://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/256094.aspx#.X6T4IGgzbIU>)

(三) 南華大學成立生技暨健康產業協會，共創生技願景

【人間社記者劉家均嘉義大林報導】台灣生物科技產業近年來除了在食品、農業及保健醫療等，發展出在世界上具有重要地位的產品之外，近年來更跨領域與資訊大數據結合，讓過去傳統的農業產業能翻身成為醫療發展的重要基礎。有鑑於此，南華大學科技學院與虎尾科技大學文理學院、中山醫學大學生物醫學科學系台南護專應用化妝品科等，結合中南部地區超過 10 所生技相關系所，於 2020 年 10 月 25 至 26 日在南華大學舉辦為期兩天的「2019 全國生物科技暨健康產業學術研討會」，全台從北到南超過 200 位產官學者及學生共同參與，將近 90 篇的學術論文爭取海報組競賽，其中經過初選通過的 6 篇口頭論文更有來自印度的博士生參與論文競賽。

南華大學林聰明校長在開幕典禮致詞表示，非常感謝南華大學科技學院洪銘建院長、虎尾科大楊達立副校長、中山醫學大學王祖興主任秘書以及台南護專蔡佳芳主任，四個主辦單位能累積過去 6 年的能量，凝聚生技產業業者和大專院校學者攜手在南華大學盛大舉辦第 5 屆研討會，並成立「台灣生物科技暨健康產業協會」，未來將會是台灣生技產業的重要推手。

大會特別邀請衛福部中藥司黃怡超司長蒞臨演講，針對台灣在過去中草藥產業的願景與挑戰，黃司長鼓勵大家能放眼全世界。嘉年生化產品林景寬董事長，是台灣發展鳳梨酵素在燒燙傷清創的新藥推動始祖，在演講中提到希望學者能協助農民產業，研究對人類有幫助的健康生技，更期望未來能重視老年化的議題，鼓勵年輕學者能對一食農產業有貢獻。在美國聖地牙哥創業生技公司有成的謝志成執行長，特別返台參與盛會，稱讚籌備委員能凝聚研發力量，相信台灣的年輕人能珍惜所學，要對生技產業有信心。



跨領域串連醫食農集產官學共創生技願景，台灣生物科技暨健康產業協會在南華大學成立

本次研討會經過五年的籌備期，終於通過內政部審查成立「台灣生物科技暨健康產業協會」，成立第一天已經有超過 60 位會員加入，並選舉南華大學葉月嬌主任秘書當選為創會理事長，虎尾科大彭及忠教授為常務監事。未來一年協會將

協助嘉義大學生科學院主辦國際學術研討會，舉辦產學交流會、出版會刊以及推動各項證照培訓等，讓生技研究能落實業者之需求。另外，本次研討會口頭論文競賽最後由中興大學碩士生張景欽獲，得第一名獎金 5000 元。另外海報論文也選出三組第一名，各獲獎金 3000 元。（資料引自：
<http://www.lnanews.com/news/%E5%8D%97%E8%8F%AF%E5%A4%A7%E5%A8%8D%8B%88%90%E7%AB%8B%E7%94%9F%E6%8A%80%E6%9A%A8%E5%81%A5%E5%BA%B7%E7%94%A2%E6%A5%AD%E5%8D%94%E6%9C%83%E3%80%80%E5%85%B1%E5%89%B5%E7%94%9F%E6%8A%80%E9%A1%98%E6%99%AF.html>

貳、促進永續農業

一、機制

永續農業 (Sustainable agriculture) 拆開為「永續」與「農業」，乃永遠持續發展農業，亦稱為「持續」係保持並不減少生產力或品質，且每次利用後能再生產補充其種類、數量與品質。美國技術顧問委員會(TCA)：為能成功地管理農業資源滿足人類的需求，同時又能維護或增進自然資源與避免環境的破壞。加拿大農業部：能維持經濟上的生存條件，且滿足社會對安全並富營食物之需要，同時還能保育或增進自然資源及環境品質，提供後代能持續運用。綜上所述，永續農業乃可長期經營的整合性動植物生產實務應用，不僅滿足人類農業資源的需求，更能維護或增進自然資源與避免環境的破壞。

本校推動「永續農業」採取「中心統籌全員參與全面推動」的方式，由永續中心統籌規劃，教務處、學務處、總務處及其他各行政單位，以及各學術單位的教職員生全員參與，從正式課程、非正式課程及潛在課程全面推動。

二、績效

(一)「離開書桌，走到社會」，從自然農場實踐環境保護及永續發展

環境保護與永續發展一直是近年來大家所關注的重要議題，南華大學自然生物科技學系助理教授林俊宏，是科學人文跨科際人才培育計畫 A 類「生物生態、環境倫理與永續經營課程群組發展計畫」的主持人之一，希望透過課程的開設，結合及推廣跨環境保護、生物生態、永續經營等重大社會議題。

1.自然農場是一種生活方式跨科際面向廣泛

呼應跨科際課群以 PBL(Problem-Based Learning 問題解決導向)的學習方式，林俊宏老師預期自然農場須解決的三個重大社會問題，分別是「食品安全、生態」、「青年人回鄉工作」、以及「從農務農」的問題。現今食品安全及生態環境的問題越來越受到大家重視，盡量不使用人工資材的自然農場，用最安全的方式去料理產出的天然食材，林俊宏老師表示，希望能將自然農場的概念，化作一種良性的生產及生活模式，讓這種生活模式跟飲食教育交互作用發揮自然影響力，於是他們一邊也在推廣低碳飲食，倡導用當季當地的食材以及多吃蔬食、少浪費的理念。

	
<p>林俊宏老師暢談從自然農場實踐環境保護及永續發展。</p>	<p>林俊宏老師認為跨科際人才最重要的是「行動力」，並且「離開你的書桌，走到社會上去」</p>

自然農場不只是一種農業型式，更是一種生活方式，討論涵蓋的相關議題十分廣泛，從種植技術開始到銷售通路、社區互動、創意行銷等。學科知識可包含環境、生態、倫理到中間核心的自然農法，及未來可能發展的生態觀光、生態旅遊，有系統地推展下去的話，甚至可以是環境教育的活教材。

2.離開書桌走到社會培養實際行動力

跨科際人才培育計畫強調的是討論及解決實際且重大的社會議題，對此林俊宏認為，培育跨科際人才最重要的是「行動力」。課堂上老師傳授知識只是一部分，匯整知識後應將其變成跨科際的行動力，去進行實際的社會服務、社會運動或應用於商業行為。他認為行動面向可以多樣化，但最重要的是「離開你的書桌，走到社會上去」。

而學生在進入此課程群組後會實際種一年的田，有規劃地種植並享用自己的收成。林俊宏老師表示，有些學生家裡有田但卻不懂如何經營，希望學生學完後，親眼看到自然農場和一般市場慣行農法農產品的差別，以及它在生態、環境教育以及安全飲食的附加價值，未來畢業時願返鄉從小農作起，切身具體地改變環境，這種影響力再慢慢感染整個社區，進而對社會有所幫助。

這跟以前單純在教室裡傳授知識的課程大不相同，因此，林俊宏老師也非常鼓勵學生組成團隊，透過參與各種課外營隊來累積經驗、打開視野，例如成功大學創業週末、桃竹苗論壇之「向真實世界提問」、台灣地球日/台灣環境資訊協會的地球行動家等活動。他認為整個跨科技計畫課群致力於在行動面實際培養學生問題解決的能力，對學生企劃力、行動力及反思能力各面向均有幫助，也會培養他們行動的勇氣。

最後林俊宏老師說：「學生變得比較敢出去做！當然不保證他們會做的很好，但他們敢去嘗試一些課堂上沒有的東西。」他也期待本課群能幫助學生看到不同的面向，也懂得伸出觸手去尋求資源，讓環境逐步有所改變，達成永續經營的目標！(編輯：林函潔，作者：翁武媖(科學人文跨科際人才培育計畫)(資料取自：<http://shs.ntu.edu.tw/shsblog/?p=400>)

(二) 自然農場與契作

南華大學於校內設置面積約 0.24 公頃永續農場，由永續中心進行管理。農場使用水撲滿集水設備以及太陽能供給用水及電力，作為環境教育以及本校永續綠色科技碩士學程蘭花種植、黑水蛇養殖課程之實作場域，並於溫室內種植有機黑木耳，推動循環農業，舉辦木耳露工作坊，推動食農教育。同時校園林木面積廣闊，利用林下空間設置林下經濟示範區，進行養殖蜜蜂，做教學及社區推廣使用，如下圖。

認識黑水蛇分解廚餘原理與應用

剩食危機

每年全球約有1/3的食物 = 13億噸食物

直接扔進垃圾桶

可以養活20億人口的非洲難民

台灣每人丟掉的年廚餘量達 96公斤

臺灣家戶一年丟棄 180公噸廚餘

40億個便當

認識黑水蛇分解廚餘原理與應用

循環農業~黑水蛇效益

- 黑水蛇可減少食物浪費
可以將蛋白質和脂肪加工成動物食品
- 減少雨林的破壞
減少了種植大豆或玉米的森林破壞，其中80%用作動物飼料。
- 對海洋的過度開發
避免海洋多處捕撈，佔全球魚粉重量的25%。
- 同時降低碳排放量
縮短有機物發酵，降低氣體污染

黑水蛇溫室與蜜蜂養殖與黑木耳種植推動食農教育

黑水蛇溫室與蜜蜂養殖與黑木耳種植推動食農教育

(三) 引領台灣農業智慧新革命

(中央社訊息服務 2017042517:44:38) 南華大學為提升學生就業競爭力，全面實施實習制度，目前已與 253 家企業進行產學合作，讓學生可以畢業即就業。與快活農場股份有限公司進行產學合作簽約，並計劃在校園農場實施新科技栽種實驗，打造零碳排放、健康無毒綠色環境，引領台灣農業智慧新革命。



行政副校長林辰璋（右3）與快活農場股份有限公司胡立三董事長（左3）簽署合作協定書

快活農場股份公司秉持健康、快樂與分享理念，改變傳統務農方式，結合農業新技術、資訊整合、食品科學與觀光休閒，農作物成長過程全程以攝影機拍攝，讓消費者能透過手機螢幕，即時觀察農產品的成長及產品銷售履歷狀況。

近年全球暖化加劇，現代人日漸注重自然、無毒與健康有機農業產品，創造適合人類居住的永續環境。南華大學自然生物科技學系與快活農場股份有限公司皆秉持「自然」與「健康」理念，期望把智慧科技與傳統農業結合，雙方分別由行政副校長林辰璋與快活農場股份有限公司胡立三董事長簽署合作協定書，未來將共同研發與實驗新種植技術，協力邁向台灣農業智慧「4.0 時代」。該校科技學院院長陳世雄、自然生物科技學系陳秋媛主任、財務金融系趙永祥教授與職涯發展處簡婉惠組長以及快活農場股份有限公司陳暉凱先生皆出席見證簽約儀式。

胡立三董事長表示，希望延攬新農業技術到校園，吸引新生代願意投入農務，台灣年輕人投入傳統農務意願性低，加上農地大量使用農藥，造成土體嚴重污染，是目前國內農業發展的嚴重問題。他指出，希望能在南華大學設立無毒種植實驗地點，雙方透過學術界與產學界合作，採集氣候、土地與環境樣本，同時開發多樣性產品，推廣快活農產理念。

南華大學生技系陳秋媛主任指出，生技系以「本於自然，用於健康」之理念，培育生物科技人才為教育宗旨，校內設有自然農場作為實驗地點，教師們也帶領學生研發過多元化的天然實用產品，而自然農場所栽種的有機蔬果更是經常銷售一空。陳主任特別提到，希望雙方能商討更詳細的產業合作專題計劃，將可透過合作，讓學生實際參與行銷及經營，讓自然農場運作模式能達到自給自足，亦期望雙方能建立長期合作穩定關係，促進農業發展與學校實務教學連結，讓學生能在寒暑期間到該公司實習。除此之外，也希望能藉由專題計劃，教導學生複製新科技的栽種方式，讓嘉義成為未來台灣無毒農產的新地標。

此次產學合作協議，將促進新科技農業與南華大學自然農業連結，將因應農業新發展的趨勢，進行產學合作人才培育，提升學生的專業能力，不僅讓學生畢業即能就業，更能引領台灣農業智慧新革命。（資料取自：<https://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/212357.aspx#.X6T6pWgzbIU>）

參、免於學生飢餓

一、機制

本校積極確保學生食物安全、解決學生和職工飲食問題、為校園裡的所有人提供永續、健康實惠的食物。南華大學積極參與各項食品安全活動，如 2018 年 7 月 13 日參與「食安我罩你/妳~活動開跑~」，一起輔導嘉義市餐飲從業人員，落實配戴口罩操作即食熟食烹調製作及包裝或飲料調製之衛生操作程序，以預防由空氣及飛沫傳染的媒介性疾病(如類似諾羅病毒等傳染性疾病之飛沫傳染)、避免油煙危害從業人員健康，特別舉辦食安我罩你/妳活動，鼓勵民眾多多參與於“食安在嘉”粉絲團拍照推薦有戴口罩店家，讓所有餐飲從業人員均配戴上口罩，共同來提昇嘉義市食安衛生觀感，營造食安在我“嘉”之環境及商機!」(資料取自：<http://health2.nhu.edu.tw/news/news.php?Sn=537>)。

二、績效

(一)確保學生食物安全

本校為提供學生足夠及安全等食物，訂定有穩定駐校營運廠商必要協助及輔導、協助校門口外美食街營運廠商必要協助及輔導、建置訂購平台並協助供應廠商食物安全衛生管理、社團市集(夜市)舉辦、新建「興學紀念館」大樓素(疏)食餐廳營運等 5 大方案，並將提供之資訊公開學生週知。



校園內廠商協助及輔導

<p>GOOD TO EAT 南華生活圈美食區</p> <p>全部 - 店名或關鍵字(如：雞肉飯) 搜尋</p> <p>1. 檢視內容 2. 依店鋪整理 3. 依營業大類 4. 依品項 5. 依排序參照</p> <p>餐點 飲料</p> <p>水大賣飲店(營業中) 順軒(營業中) 三輪酒(營業中) 金順</p>	<p>市集 (夜市) - 不定期</p>
--	----------------------

(二)推動減重計畫

學校每學年均會經由衛生委員會通過，向教育部提出校園健康促進計畫，該計畫其中一個重要議題就是「健康體位」。本校每學期均會進行健康體位計畫及競賽，招募體過重或過輕的師生，透過規劃一系列的「飲食管理」、「運動管理」及「健康生活習慣」的方法，協助這些有減重或增胖需求的師生調整身體狀況，達到促進健康與安全的目的。

在飲食管理方面，特聘請營養師辦理營養講座及提供個人營養諮詢。在「運動管理」及「健康生活習慣」方面則辦理 S 曲線系列活動，帶領體位班師生運動及祈以養成日常的運動習慣。

<p>辦理營養講座及個人營養諮詢</p>	



（三）解決學生和職工饑餓問題的措施

本校為能提供食物及飲用水安全、便捷取得，召募有 8 家食物廠商駐校園營運服務提供，及訪本校周邊優良食品供應廠商，建立外購訂餐平台等資訊並進行公開，讓學生有更多元化食物取得與選擇。及本校在於每棟大樓皆設有大量飲用水設備（共計達 102 台）且提供免費使用，為保證水源安全衛生，委託行政院環保署認可之檢驗機構定期每季查驗，可確保飲用水源。

本校對校園廠商排定營業一覽表及訪查週邊廠商後建立邊優良供應商資訊等，查詢系統載掛於本校首頁「南華生活圈入口網」，資訊公開在南華大學網頁，網址：<http://std.nhu.edu.tw/web/NhuLiving/>。

本校針對飲用水之安全衛生管理訂定有「南華大學飲用水管理作業流程」，含飲水機設置地點及檢驗結果等資訊，公開在南華大學總務處網頁，網址：<http://general3.nhu.edu.tw/Web/Pages?mid=5130&n=%E9%A3%B2%E7%94%A8%E6%B0%B4%E7%AE%A1%E7%90%86>



	
行動餐車	食物食用
	
飲用水使用	水質維護紀錄表

(四) 為校園裡的所有人提供永續的食物選擇

本校對學生提供安全及足夠的食物政策與措施外，為能持續供應素食或純素食給予學生選擇，除原位於雲水居之自助餐廳提供素食自助便當菜色區之外，新建「興學紀念館」新設置餐廳-「滴水坊」以純素食物供應，以響應疏（素）食愛地球之環境保護政策落實。

	
新建「興學館」滴水坊純素食物餐廳	新建「興學館」提供的純素食物

(五) 為校園裡的所有人提供健康實惠的食物選擇

本校針對校園內食物供應廠商，要求廠商從業人員每年必須接受「在職衛生講習」8小時以上，提高餐飲衛生專業能力，及每日必須至教育部校園食材登錄平台登錄食物來源及供應處，提供食物安全檢核。本校膳食衛生相關委員會，亦定期於每學期召開1次以上會議，討論有關營狀況（含食物安全、健康、實惠），並指派委員每周1次進行現場訪查。另再聘任有專業營養師，協助進行更專業的健康衛生輔導及檢核，有效提供健康安全實惠的食物以供學生選擇。

	
健康實惠的食物供應	健康實惠的食物供應
	
營養師向餐廳業者說明衛生注意事項	召開膳食委員會-簡報餐廳狀況
	
學校餐廳員工參與餐飲衛生課程	學校餐廳員工參與餐飲衛生課程

肆、免於當地與全國飢餓

一、推動理念

多項活動符合幫助當地農民和食品生產商提升食物安全與永續農業知識的指標。

南華大學以「從土地出發的食物教育」為核心，持續深化地方農業、食育與永續農村發展的實踐。透過USR計畫連結農民、青年與社區，以「慢食×慢城×永續農業」為主軸，推動友善耕作、食農教育與在地品牌行銷。學校並透過跨國移地學習與有機農業論壇，推動氣候調適農法、糧食安全與農業減碳等行動，串連產官學夥伴建立永續糧食系統。近年更結合嘉義、雲林地區的社區農產推廣、竹筍與稻米復耕、青銀共創與弱勢照顧行動，協助在地農戶提升農產品價值與市場競爭力，落實「免於飢餓、食物安全、永續農業與社區共榮」的目標。

二、績效

(一)大林竹林生態旅遊

大林鎮的竹林是台灣特有種諸羅樹蛙的重要棲息地。當地竹農們組織保護行動，並推動生態旅遊。活動中，社區解說員介紹樹蛙的種類與生態知識，並帶領參與者深入竹林，體驗尋找樹蛙的過程。最後，品嘗友善棲地種植的竹筍，了解當地農業與生態保育的結合。



(二)五溝水社區生態與文化探索

五溝水社區以豐富的客家文化與百年水利遺跡著稱。學生在社區站長帶領下參訪水圳，學習生態保護與人類活動的平衡。活動中還包括徒步參觀客家傳統建築，深入了解客家文化的歷史背景，並進一步探索上游的水利淨化系統。



(三)大林慢城標章掛牌儀式

南華大學與地方政府協力推動大林鎮成為國際慢城，並舉辦慢城標章掛牌儀式。這些標章由青年設計師創作，以活潑的設計風格展現大林的特色與精神。活動進一步推廣慢城理念，吸引更多遊客探索大林。



(四)諸羅樹蛙生態旅遊座談會

在南華大學，舉辦了以諸羅樹蛙為主題的生態旅遊座談會。與會者包括旅遊管理學系副教授及環境教育工作者，討論大林賞蛙活動的發展框架，並分享實際經驗，促進生態旅遊的永續發展。



(五)大林淨埠活動

大林鎮公所舉辦淨埠活動，吸引當地居民與社區志工參與。活動包括水質檢測教學和獨木舟體驗，讓參與者更了解環保的重要性。活動結束後，參與者還品嘗了友善棲地生產的鮮筍與當地特色甜點。



(六)諸羅樹蛙保育共識會議

由於大林地區夜間觀察諸羅樹蛙的活動日益增多，為避免對樹蛙造成干擾，舉辦共識會議討論保育措施。會議探討樹蛙族群調查、活動規範與保育行動，期望達成資源永續利用的共識。



(七)2023 年 8 月 | 新南向學海築夢成果豐 南華師生前往泰國分享永續願景

師生前往泰國北部，推動「慢食 × 地方創生 × 國際教育」的跨國移地學習課程，結合當地農村社區的食農文化與生態環境，透過共學、訪談與行動設計，協助村落建立友善耕作與永續生活模式。課程中學生以田野調查方式了解熱帶作物栽培、飲食結構與氣候變遷間的關聯，並在當地舉辦永續展覽，展示台灣USR與慢城理念的實踐成果。此行強化學生對糧食安全、氣候調適與農業永續的理解，也深化兩國之間的學術合作與社會創新交流，落實以教育推動永續農業的精神。



(八)2023 年 11 月 | 東亞有機論壇睽違 17 年 南華大學厚植有機農業教育與發展

東亞有機論壇睽違十七年重返台灣舉行，南華大學受邀分享在雲林推動有機農業教育與生態農業的成果。學校透過USR行動帶領學生深入社區，以「減碳耕作、友善土地」為目標，推動在地農產品牌再造及有機轉型。論壇期間，校方展示自製的生物堆肥與田間管理模型，並與來自日本、韓國的專家交流氣候智慧農業策略。活動強調糧食安全、土壤復育與農民永續生計的重要性，體現學術研究與實作並行的教育特色，也讓南華成為國際間推動糧食永續的重要夥伴。



(九)2023 年 12 月 | 《USR 協助雲林國際慢食社群啟動 推動永續低碳「地球市集」》

為推動友善農業與永續飲食行動，團隊協助雲林縣政府舉辦「雲林國際慢食協會籌備處成立暨慢食工作坊」，正式啟動雲林國際慢食社群，串聯地方小農、廚師、青年創業者與學術單位，共同推廣「優質、乾淨、公平」的慢食理念。活動邀請台灣慢食協會、國際慢食總部代表及南華師生共同參與，從飲食多樣性、低碳消費與社會責任等角度，探討農業永續與文化保育的具體行動。縣府並宣示將推動「地球市集 (Earth Market)」及「品味方舟 (Ark of Taste)」系列活動，作為教育消費者、培育青年推動者的平臺。會中多位在地生產者分享復耕小麥、傳統醃漬與友善耕作經驗，體現從土地出發的生活實踐。活動結合 ESG 概念與慢食精神，使飲食教育與產業創新相互支撐，不僅提升雲林農產國際能見度，也深化社區經濟循環、食物安全與文化永續價值，展現公私協力推動低碳社會的具體成果。



(十)2024 年 1 月 | 南華大學啟動大林永續農業減碳文創 USR Hub 計畫

啟動「大林永續農業減碳文創 USR Hub」計畫，以「農業減碳 × 創新文創 × 綠色品牌」為主軸，整合竹筍、蜂蜜、咖啡等地方農產資源，協助小農導入低碳生產技術與友善耕作方式。團隊輔導農戶改善能源使用效率，開發以廢材再利用為包裝的文創產品，建立兼具美學與永續價值的品牌形象。透過產學合作模式，計畫成功串連農業、文化與經濟三者的平衡，提升地方農業體系的韌性，並促進社區共榮，展現南華在推動永續糧食體系中的實質行動。



(十一)2024 年 1 月 | 慢食不是慢慢吃？帶你到大林慢城認識慢意涵

USR 團隊於嘉義大林舉辦「慢食文化體驗日」，結合竹林筍產業、生態棲地保育與飲食教育，帶領參與者了解慢食精神背後的永續意涵。活動內容包括實地走訪農園、體驗竹筍料理與環境導覽，讓民眾認識「吃在地、食當季」與棲地共生的關係。藉由實作與對話，學生將永續農業概念轉化為大眾可參與的生活行動。活動不僅強化社區居民的糧食意識，也讓慢食成為連結健康、教育與環境保育的重要橋梁，體現人與土地共好的生活哲學。



(十二)2024 年 3 月 | 南華大學攜手產官學 召開 2024 有機世界大會說明會

與農業部及多家機構攜手舉辦「2024 有機世界大會說明會」，邀集產官學代表共同研議糧食系統與氣候變遷的關聯議題。南華團隊於會中分享校內推動有機農業教育、USR 減碳實驗田及地方創生經驗，並展示永續農業數據追蹤與土壤再生技術。會議促進跨國知識交流，凝聚推動農業轉型的社會共識，也強

化學生對糧食安全與能源利用效率的理解。活動讓南華在國際永續農業舞臺上展現教育行動與社會實踐的雙重角色。



(十三)2024年4月 | 在地飲食串連國際 臺東舉辦首次慢食國際論壇

南華USR團隊受邀赴臺東參與首屆「慢食國際論壇」，與義大利、韓國、日本等地代表共同探討地方食物系統與氣候友善飲食策略。團隊分享雲林「慢食永續行動計畫」的實績，說明如何以社區小農、青年與地方政府協作推動食農教育、品牌行銷與健康飲食倡議。論壇中交流了多項減碳飲食推廣方法，促成國際夥伴之間的永續合作網絡，進一步強化台灣在全球慢食運動中的影響力。



(十四)2024年7月 | 台灣慢城聯盟前進釜山取經 開啟深度旅遊與農產行銷契機

南華USR團隊作為台灣慢城聯盟成員，前往韓國釜山參與國際城市交流，聚焦「深度旅遊 × 農產行銷 × 綠色經濟」。團隊實地訪查韓國在地農村的低碳農業模式與社區品牌策略，並與釜山城市代表簽署合作意向。此行不僅促進地方農產銷售與氣候友善飲食推廣，也為南華累積跨國永續農業經驗，強化台韓在地農業的互助夥伴關係。



(十五)2024年7月 | 南華赴泰移地教學 推廣慢食文化

師生前往泰北社區展開移地教學，以「慢食文化與食農教育」為主題，融入當地烹飪課程、農事體驗與文化交流。學生與當地居民共同探討氣候調適農法與健康飲食，並舉辦成果展分享「吃的永續性」概念。過程中，南華團隊推動友善農業與減碳飲食觀念，落實環境教育與跨國學習，讓食物成為連結文化、健康與社會韌性的媒介，深化台泰之間的永續合作與民間交流。



伍、低碳蔬食

本校林聰明校長推廣校園蔬食，獲聯合國「全球永續發展英雄獎」。2015年持續於大陸、菲律賓及其他國家推廣蔬食，認為推廣蔬食一定要「有感」，以喚起民眾對於全球暖化的危機外，蔬食對人體也較健康。環境永續，首先要改變飲食習慣，以降低排碳量、減少環境污染。為鼓勵學子「少吃肉、多蔬食」。校長特別尋求佛光山星雲大師的支持，在校內推出「教職員健康蔬食免費吃到飽」優惠，2013年8月1日起正式營運。希望透過蔬食的推廣讓學子懂得惜福、感恩、不浪費食物，進而懂得身體力行愛地球。

為鼓勵學生推廣蔬食文化，並多吃蔬菜促進身體健康，同時為經濟弱勢學生減輕午晚餐費經濟壓力，也能學習回饋與感恩心，落實節能減碳，減緩地球暖化，涵養慈悲惜福，特別與興學滴水坊餐廳合作，透過推廣蔬食文化回饋及支持，關懷輔導弱勢學生，並能落實節能減碳救地球。活動期間只要到興學滴水坊餐廳用餐，可獲得「推廣蔬食文化認同卡」一張，每次可認證一點，每集滿十點後申請獎勵補助500元，並續取認同卡持續響應，帶動大家健康吃蔬食，進而推廣蔬食文化。興學滴水坊餐廳提供多元蔬食，包括套餐、簡餐、60元經濟餐及咖啡飲料等，多樣式的飲食提供選擇，於推廣蔬食文化上，每餐可補助50元。

108年度鼓勵學生推廣蔬食文化，補助每餐可50元，2023年參與蔬食文化推廣共計100人次、2024年參與蔬食文化推廣共計225人次。為推廣蔬食環保，落實節能減碳，本校董事會特別支持，圓福寺自114年9月起，每逢週二及週四中午限量供應販售30元素食便當。

	
用餐環境	用餐環境

	
<p>經濟不利學生推廣蔬食</p>	<p>經濟不利學生推廣蔬食</p>
 <p>0 5度；白天後仍然是晴 生活情報 12月3日 週二 嘉義 新聞聚焦 南華大學健康蔬食 30元吃到飽慕名者眾</p>	
<p>新聞報導本校健康蔬食</p>	<p>師生享受美味佳餚</p>



南華大學

Nanhua University

<http://www.nhu.edu.tw/>

62249 嘉義縣大林鎮南華路一段55號

05-3102100