



南華大學
Nanhua University

2022-2023 永續發展目標報告書

Report on Sustainable Development Goals for 2022-2023



生命教育
Life Education

環境永續
Sustainable Environment

智慧創新
Intellectual Innovation

三好校園
Three Acts of Goodness

2024年11月

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虻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，112 年廚餘總量為 32.4 公噸，每人平均食物浪費量 5.902 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。本校具弱勢身份之學生 770 人，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 1 日或 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」2022 年 8 月至 2023 年 7 月，主要的成果數據如下表。

指標	數量	備註
食物浪費總量(公噸)	32.4	
校園中每人平均食物浪費量(公斤)	5.902	校園教職員工生 5,490 人
弱勢生參與推廣蔬食文化(人次)	920	平均每弱勢生參與 1.2 人次

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 32.4 tons of kitchen waste in 2023, with an average food waste per person of 5.902 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 provides a limited supply of 30-element plant-based lunchboxes once or twice weekly each semester, available for students to purchase.

Below is a summary of the main achievements and data related to "Goal 2: Zero Hunger" from August 2022 to July 2023.

Index	Quantity	Remarks
Total food waste (ton)	32.4	
Average amount of food waste per person on campus (kg)	5.902	5,490 people on campus
Disadvantaged students participating in the promotion of low-carbon vegetarian diet (person time)	920	On average, every disadvantaged student participated in 1.2 person-times

目標 2：消除飢餓(Zero Hunger)

目錄

摘要.....	i
Abstract.....	ii
壹、食農教育.....	3
一、機制.....	錯誤! 尚未定義書籤。
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.....	14
一、機制.....	14
二、績效.....	14
肆、免於當地與全國飢餓.....	19
一、推動理念.....	19
二、績效.....	19
伍、低碳蔬食.....	23

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,並創立台灣永綠色科技發展協會,推動是會永續。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,不僅使得垃圾量逐年降低,有效資源回收率高達 47%,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「ISO50001 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 ISO1406-4 認證。2019 年通過 ISO45001-2018 職業健康安全管理系統認證。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年榮獲台北金雕永續微電影，以「吃在地、食當季-大林的慢食故事」榮獲「銅獎」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」。

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 籌備期

- (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。

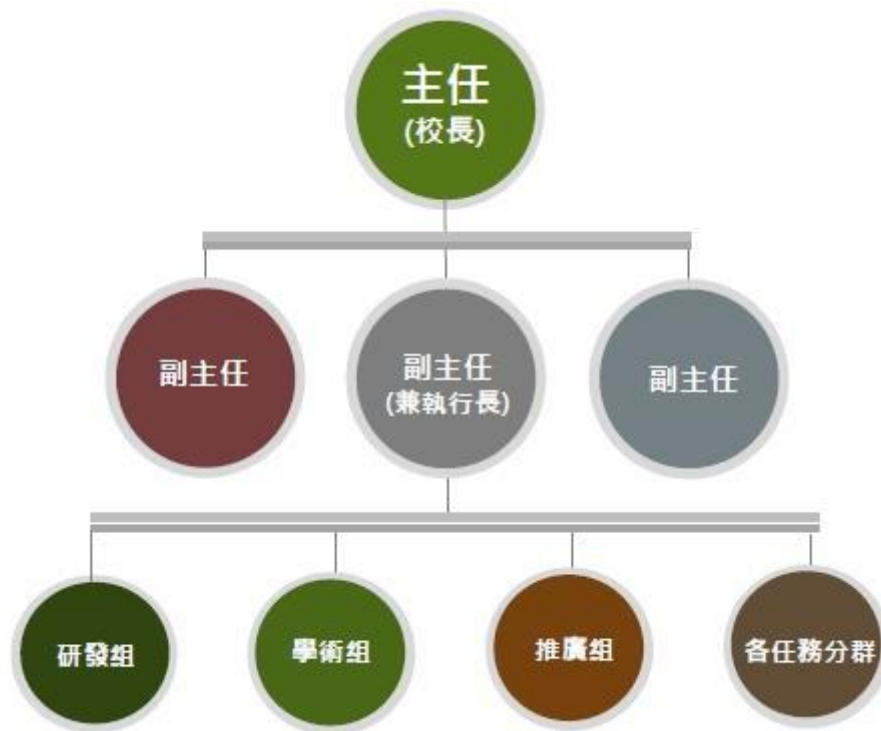
4.2019-(長期)

(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 年起受農糧署補助，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 茶菜根萃取

(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。



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#.X6T4IGzblU>)

(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。有鑒於此，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%AD%B8%E6%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。



林俊宏老師暢談從自然農場實踐環境保護及永續發展。



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」

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：翁武嫻（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

本校自然生物科技學系，為了落實「食農教育」，積極地與在地農友合作，教導學生從愛護土地、珍惜資源出發，進而生產出無毒、健康的蔬果，並免費提供給學校滴水坊蔬食餐廳。鼓勵學生從農場到餐桌，自給自足自己料理。本校設有 1,200 平方公尺的自然農場一座，推廣自然農法，除供相關系所上課實習之外，也開放校內師生認用種植。

此外，有感於食安問題的日益嚴重，本校與農友合作生產無毒「南華米」，帶領學生實地了解水稻生產個過程，並自行設計包裝行銷，平價供應全校教職員生與各地佛光會員。是以台梗 16 號（壽司米）、台農 22 號（香米）為主，為增加農民收入並開發特色產品，104 年開始種植黑米及紅豆，逐步擴大友善農業面積，守護生態環境。黑米外表墨黑，營養豐富，食用價值高；紅豆又叫赤小豆，含有豐富的維生素與礦物質等。

	
生技系學生於自然農場種植	落實食農教育
	
品質保證的南華米	南華紅豆



辛苦後的豐收喜悅

(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，將因應業界農業新發展的趨勢，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(蔬)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



(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。



辦理營養講座及個人營養諮詢





辦理 S 曲線系列活動，包含重訓及有氧運動課程

(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，招募有 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>



南華生活圈入口網



便利商店



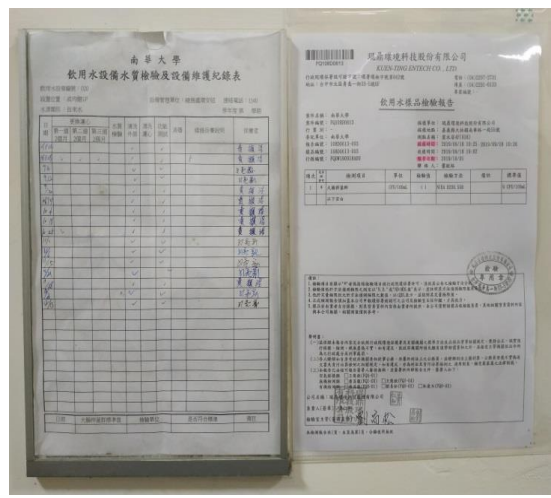
行動餐車



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。

例如：大林竹林生態旅遊推廣友善棲地農業，讓參與者了解竹筍種植與生態保育的結合，提升農業生產的永續性。此外，大林淨埤活動強調水質檢測和水資源保護，與永續農業和水產養殖息息相關。大林農民訪談活動則透過學生與農民的互動，深入了解農業困境，並提出永續發展的解決方案。這些活動不僅提升了當地農業與食品生產的知識和技術，也促進了社區的生態保護和永續發展，展現了學校在地方創生中的積極角色。

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，品嚐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) 大林淨埤活動

大林鎮公所舉辦淨埤活動，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，參與者還品嚐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) 生命教育與 AR 科技融合活動

南華大學與大林幼兒園合作，將學生創作的繪本《我們的婚禮》帶至大埔美幼兒園，透過 AR 影像技術為幼兒呈現生命教育故事，提升趣味性與互動性，並觀察幼兒的反應，以完善教學成果。

(八) 大林社區生態旅遊工作坊

大林鎮區駐地工作站舉辦生態旅遊工作坊，介紹生態旅遊與自然旅遊的差異，並探討大林夜間賞蛙活動的可行性，強調經濟發展與環境保護的共生關係。

(九) 慢食理念與國際慢城交流

南華大學教授葉月嬌致力推動慢食理念，並協助嘉義縣大林鎮與屏東縣竹田鎮成為國際慢城。葉教授今年前往義大利參加「世界慢城年會」，報告台灣在推廣慢城理念方面的成果。





(十) USR 計畫擴散慢城意涵與國際交流

透過 USR 計畫，深入社區推廣慢城理念，並致力於將生態農業與慢食慢遊等理念擴展至國內外。該校 USR 團隊於 8 月訪問泰國清邁皇家理工大學，簽署 MOU 以深化兩校合作，並探索當地生態農場及社區，進一步擴散慢城意涵，實踐大學社會責任。



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。

本校具弱勢身份之學生平均約有 770 人，自 108 年度鼓勵學生推廣蔬食文化，補助每餐可 50 元，108 年 9-12 月參與蔬食文化推廣共計 290 人次。109 年 2-6 月參與蔬食文化推廣共 630 人次。

	
<p>用餐環境</p>	<p>用餐環境</p>
	
<p>經濟不利學生推廣蔬食</p>	<p>經濟不利學生推廣蔬食</p>



新聞報導本校健康蔬食



師生享受美味佳餚



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**



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