

# 推動偏鄉學校中央廚房，反讓食農模範小學廚房關門？

## 美濃小校盼續自辦廚房 守住食農教育基地（上）



龍肚國小學生下田耕種，最後收成由自辦廚房烹煮，成為自己的午餐。（攝影／李慧宜）

為了減輕偏鄉學校供餐負擔，行政院推行「推動偏鄉學校中央廚房計畫」（以下簡稱「中央廚房計畫」），以一以中央廚房烹煮再供餐分送到各校。不過這樣的美食，反而讓長期推動食農教育的學校，恐被迫加入中央廚房計畫。高雄市美濃區多所學校歷年來自辦廚房體系穩固，並將食農教育融入供餐，成果斐然。未來一旦納入中央廚房，將停止補助學校自辦廚房，讓這些小校進退兩難。

美濃龍肚國小、福安國小與美濃區愛鄉協進會表示，自辦廚房的校園午餐讓學生在自耕自食過程中學習、吃到健康的食物，也推動學校周邊社區營造與文化保存，意義非凡。《食農教育法》在今年五月四日剛上路，他們強烈建議政府推動中央廚房計畫時必須更有彈性，維持部分小校繼續自辦廚房的補助，給予學校繼續推行食農教育的空間。



龍肚國小學生正在做蘿蔔關東煮。（照片提供／龍肚國小）

美濃小學自耕自食，自辦廚房推動食農教育成典範。美濃區是個特別的地方，這裡學校的食農教育很完善。財團法人主

婦聯盟環境保護基金會董事長鄭秀娟表示，美濃區多所學校的自辦廚房，不僅貼近在地，是農作物到餐桌的重要節點，對社區營造與共生都別具意義與價值。

龍肚國小就是長年藉由自辦廚房落實食農教育的學校。龍肚國小校長林鳳觀分享，學校讓學生種植稻米與蔬菜，直接送到廚房製作餐點，讓孩子參與食物從田間到餐桌的完整過程。在高雄市政府農業局的協助下，龍肚國小自種的稻米還在二〇一九年取得了「綠色保育標章」。龍肚國小教學主任

黃鴻松也表示，自辦廚房讓校園午餐變得更「立體」。學生因為靠近廚房與田地，更關心午餐與產地的連結、製作過程等價值，「而不是只有填飽肚子」。

福安國小校長莊宗霖也說，福安國小落實自種自食已經十六年，學生以有機栽培種植稻米、蔬菜，最後的收成經由自辦廚房，變成自己的午餐。這個過程不僅讓學生貼近農業生產，午餐食材品質也更有保障。

美濃區愛鄉協進會總幹事邱靜慧分享，包含龍肚、福安國小，美濃區目前有五所學校維持

自辦校園營養午餐。這些學校透過自設廚房，使學生在自耕自食過程中落實食農教育，也推動學校周邊社區營造與文化保存。

然而二〇二一年行政院核定「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，要改由中央廚房來供餐給周邊各校，如此一來，這些長年致力於食農教育的小校想要維持自辦廚房，反而面臨重重阻礙。

## 守護水雉在野蓮田裡起舞 美濃農民投入保育讓鳥爸爸安心陪幼鳥游泳長大（上）



水雉爸爸帶著剛出生的幼鳥們。（圖片提供／美濃湖水雉棲地志工）

耕耘，四周的野蓮農民也積極加入，野蓮田的水雉數量從十四隻成長到三十二隻，今年更達二十五隻，讓夥伴們都備受鼓舞。

從不歡迎到認同復育，野蓮農民被水雉的美感動。俗稱水蓮的野蓮，是高雄美濃重要的農作。舊稱中圳埤的美濃湖，是現在水雉在高雄的重

要棲地。包圍美濃湖的野蓮農，原本與水雉毫無瓜葛，卻因二〇一七年，退休教師黃淑玖與劉孝仲夫妻在附近租用一甲濕地復育水雉，慢慢牽起緣分。

「美濃湖旁邊有眾多野蓮田，渡冬的水雉都會飛去田裡覓食。」黃淑玖分享，野蓮葉片比較小，較難提供水雉築巢。不過野蓮田裡的水生昆蟲是水雉食物來源，因此常看到在美濃湖的水雉飛去附近野蓮田覓食。

起初在野蓮農民的刻

板印象中，鳥類大多會踩壞野蓮葉片、啄食嫩葉，看到水雉出現在田間都不太歡迎。美濃野蓮產銷班第十八班班長李煥生回憶，最初看到黃淑玖夫妻默默的租用濕地、種植菱角，只是為了復育水雉，「真的很納悶，不懂為什麼要幫助野鳥。」

為了消除農民對復育水雉的疑慮，黃淑玖夫妻邀請美濃湖附近的野蓮農民一起觀察水雉的習性。黃淑玖對農民強調，野蓮主要食用的



雉工們在野蓮田旁專心觀察C1公鳥及小水雉。（攝影／蕭鈺霏）

部位是鮮嫩的葉柄與莖部，水雉走在野蓮葉片上，不僅不會傷害野蓮，還可以幫忙清除害蟲。

「第二年就有農民認同復育水雉的行動。」黃淑玖開心的表示，不少野蓮農民在瞭解水雉後開始安全用藥，增加水雉到野蓮田覓食的頻率。

水雉更頻繁出現在田間，也吸引更多賞鳥人士觀鳥，同時與農民對話，再加強農民對水雉的喜愛。

「水雉真的很漂亮！」李煥生認識水雉之後，

也著迷於牠們從野蓮田飛起時黑白相間的羽毛搭配修長尾巴的倩影。野蓮農民李金洲在美濃擁有近四十塊野蓮田，也對水雉有了深厚感情，「看到美麗的水雉到自己的野蓮田，都會很感動，想要每天都看到牠們。」

野蓮農友竟然變成水雉最佳保鏢！由高雄美濃湖水雉棲地志工發起的水雉復育，經歷六年

野蓮農民從一開始不歡迎水雉，慢慢認識牠也愛上牠，現在不僅成立巡守隊記錄水雉生活

文／孫維揚（上下游記者）  
轉載自／上下游——愛地方