

基隆潮海鎖管季食漁交流工作坊

報名簡章

一、 辦理依據：「基隆市 114 年度山海食農教育計畫」。

二、 目的：

基隆地理三面環山，北面靠海，環山東西側被基隆火山群及五指山山脈環繞；靠海處即為深水谷灣之基隆港，集商港、軍港、漁港於一身，為進入北臺灣門戶。不僅擁有豐富地理環境，更具有多元歷史文化特色。

為讓食農教育不再單單只是室內講座、書卷講義，特辦旨揭計畫，透過實地走讀體驗，帶領學校從不同角度認識美麗基隆，課程除包含健康食育指導，也融入環境教育及食漁 DIY 體驗，達到提升在地食材及文化溯源知能。

三、 主辦單位：基隆市政府教育處。

四、 辦理時間：114 年 8 月 6 日(三)上午 8 時 10 分至下午 4 時。

五、 報名對象：本府所屬高級中等以下學校午餐輔導團成員、衛生督導人員(營養師、午餐秘書)、餐飲從業人員(廚工、廚師)等。另為促進食育融入校園課綱，開放各校食農教育推廣相關教職人員參與。

六、 報名方式：採線上 Google 表單報名(<https://reurl.cc/ko56xL>)，即日起至 114 年 7 月 25 日(五)止(報名人數上限 60 人)，本課程為全額補助，茲因機會難得及避免教育資源浪費，錄取人員若屆時無法如期參加，請務必提前告知本府教育處。



七、 課程表：

時間	行程	內容
08:10~08:30	報到—各自前往基隆區漁會(202 基隆市中正區環港街 5 號 B 棟 2 樓)	
08:30~09:20	食魚講座 燈光下的小卷舞曲	由專業師資分享小卷知識及捕撈鎖管的網漁法及漁具介紹。
09:20~11:00	食魚 DIY 體驗 好吃的小卷料理魔法	由專業廚師指導料理，菜色包含小卷黎麥飯捲、紙包蔬菜、虱目魚豆腐煲、紫菜烘蛋，另附石花露及飛魚卵香腸。 (食材小知識：小卷為基隆在地特色漁貨，而黎麥為台灣原住民的傳統作物且富含鈣質。)
11:00~12:30	午餐及休息	食魚 DIY 菜餚賞析。
12:30~14:30	揚帆啟航 基隆漁業介紹暨四季食魚	海上導覽行程，由八斗子漁港搭船出發，繞行基隆嶼、和平島外圍，最後進入八斗子漁港介紹港內各種船隻補漁方法及各類基隆漁獲物種。
14:30~16:00	賦歸	



八、 注意事項：

- (一) 考量基隆天氣，請依氣象攜帶雨具、防曬、遮陽用品等。
- (二) 穿著請以輕便為主，並著包頭平底鞋，避免烹調或搭船時受傷。
- (三) 由於本行程會出海(境)繞基隆嶼，請務必攜帶**身份證件**，俾利現場海關核對抽查身份。
- (四) 請自行準備**暈船藥**，以免乘船時不適。
- (五) 考量活動當日實際情況如天候等，主辦單位保有行程日期及細節之調整權限。
- (六) 填寫報名表並成功送出即完成報名程序，倘報名資料有闕漏或因額滿未報名成功，會以電話、郵件方式個別聯繫。
- (七) 本府於活動日前會依據填報之電子信箱寄送提醒信件，再請各出席人員留意。

