



財團法人
台南企業文化藝術基金會
Tainan Enterprises Culture and Art Foundation

Tainan Re-Action 小南人共學永續城市行動 邀請一起加入「小南人來伴桌」行動計劃

壹、計劃緣起

臺南將迎來「400年」，面對這歷史重要的一年，公部門很早就開始在籌畫如何透過大型策展與活動，集合跨局室力量與資源行銷臺南。身為在地的企業公民，我們一直在思考，能為臺南做什麼？怎樣才能創造最永續有感的影響力？我們認為，臺南400年，應該不只是一場盛大的城市觀宣活動，民間也要積極參與，更可以是一場在地企業與公民的城市再設計運動。我們也相信，教育是最好的永續投資，面對「零碳經濟」的脈動，如何讓永續成為素養，打底「韌性力量」，陪伴孩子學永續，實踐永續，在2024年我們計劃策辦的Tainan Re-Action 永續大展中，看見臺南永續教育啟蒙的創新與行動的力量。

今年我們籌辦的「小南人來伴桌」將更努力把SDGs每一項指標蘊積為小南人的永續素養，為下個100年做永續的教育準備！在計劃裡，有兩個關鍵字「臺南」與「永續」，將招募72位3-5年級的「小南人」實踐而成，因此充滿張力與不確定，但也有了無窮可能。

我們想清楚傳遞，這是一場經由臺南飲食的生活對話與永續設計行動，帶領小南人在永續裡航行，在產地裡採集，展開地方本色的探索與交匯，搭起一座看見臺南的橋樑。在職人的陪伴下，創造具有臺南味道、在地食材的永續料理。

貳、課程核心理念：活跳跳的臺南學，從知道到真正打到。

「活」-意謂生活、「跳跳」意謂「躍動的歡愉學習」，我們不讓孩子有刻意的知識壓力，將臺南的歷史文化、環境友善、台南味道、風土辦桌藏在食物與食材裡，融入產地的學習體驗，將知識轉化為行為的展現。

參、課程特色

1. 透過社會協作，連結產地10個永續好南人，產業連結建立小南人學永續做永續之



小南人來伴桌
THE Little Tainaner Pān-Toh.



財團法人
台南企業文化藝術基金會
Tainan Enterprises Culture and Art Foundation

共學支持系統。

2. 集結 12 位國小專業教師運用設計思考，發展出生動有趣的永續食育教案、教材、教具、以興趣驅動，引導小南人自主學習，實踐永續。
3. 精選成功大學永續創新社、文化創意產業設計研究所與中華醫事科技大學 12 位大學生擔任隊輔，大帶小，陪伴小南人展開有感的永續食農學習歷程。
4. 以小南人來伴桌，動態策展方式呈現小南人風土辦桌的學習成果，學習過程中透過專業影像紀錄，留下小南人生動感人的生命履歷。

肆、「小南人來伴桌」報名資訊：

1. 線上說明：2023/06/28(三) 19:00-20:00 東區崇學國小X小南人來伴桌
家長線上說明會連結：<https://meet.google.com/nih-bdet-txm>
2. 報名期間：即日起至2023/6/29 截止
3. 報名梯次：第一梯次 2023/07/11-13(二~四) 09:00 – 17:00 (招募上限36人)
第二梯次 2023/07/18-20(二~四) 09:00 – 17:00 (招募上限36人)
第三梯次 2023/08/22-24(二~四) 09:00 - 17:00 (招募上限24人)
4. 報名對象：國小3-5年級 (以112年第一學期之年級為主)。
5. 報名費用：一人 12,000元；二人同行一人 11,000元；三人同行一人10,000元。
6. 報名流程：【STEP1】填寫報名表(報名成功後將以電子郵件通知)
【STEP2】收到付款通知信後於一週內匯款，並填寫信件中表單。
(匯款資訊將於付款通知信內提供)
【STEP3】確定款項無誤後將於三個工作天內傳送報名完成。
7. 計劃收穫：永續陪伴工作坊三天、現地採集實習體驗一次、小總鋪師服一套、活動紀錄照片數張、團體活動影像紀錄片一支、辦桌動態成果展親子餐卷1+1張、小南人來伴桌專書電子檔一式



小南人來伴桌
THE Little Tainaner Pān-Toh.



伍、「小南人來伴桌」整體計劃內容：

(一)「小南人來伴桌」永續陪伴工作坊 - 三日

1. 工作坊活動地點：臺南市仁德區虎山實驗小學(台南市仁德區虎山一街100號)
2. 工作坊三天課程及時間規劃如下：

Day.1	Day.2	Day.3
08:45-09:00 報到	08:45-09:00 報到	08:45-09:00 報到
09:00-9:40 永續的重要性	09:10-10:00 海鮮(股份魚鄉)	09:00-10:00 主菜單生態介紹
09:50-12:10 永續桌遊	10:10-11:00 蔬果(里仁)	10:10-12:10 主菜單碳足跡探討
12:10-13:20 午餐休息	11:10-12:00 菱角(官田烏金)	12:10-13:20 午餐休息
13:20-14:20 台南飲食文化 歷史認識	12:10-14:00 午餐及車程到家樂福	13:20-15:20 永續菜單設計
14:30-15:10 認識台南的味道	14:00-16:00 家樂福從i開始	
15:20-16:20 辦桌文化介紹	16:00-16:30 認識食品標章	15:30-17:00 永續菜單發表
16:30-17:00 小菜小組討論	16:30-17:00 小菜小組共識	
17:00-17:30 家長接送		





(二)「小南人來伴桌」現地採集實習體驗課 - 一次

1. 請家長協助填寫組別意願，本會將於六月底公告各學生的組別名單。
2. 小南人來伴桌現地實習體驗：

分組	負責單位	日期	實習內容
肉類	台糖(東海豐)	暫定八月	認識豬隻成長過程
蔬食	瓜瓜園	暫定八月	認識地瓜生長
蔬食	圃圃豐	暫定八月	認識杏鮑菇
冰品	趴利趴利台灣冰淇淋 昕樸永續 Simple Eco	8/29(二)	製作台南味道的冰淇淋
海鮮	股份魚鄉	9/03(日)	文蛤採集 蛤蜊薑絲湯
烘焙	起士公爵	9/16(日)	製作乳酪蛋糕
蔬食	官田烏金	9/24(日)	認識菱角生長、採集菱角

※ 參與的小南人將按照分類的組別配合實習課程，原則以實習一天為主。

(三)「小南人來伴桌」辦桌動態成果展 - 一日

1. 成果展地點：長榮中學
2. 成果展日期：2023/10/13(五)，暫定晚間18:30開席。
3. 配合事項：成果展當天為了讓小南人共同完成辦桌，基金會將於成果展前行文至各校，協助學生辦理公假事宜。
4. 小南人報名費用包含一位小南人+一位家長的報名餐費。

※ 如有其他親友想一同參與辦桌動態成果展之永續餐桌，需酌收每人1,500的餐費，永續餐桌報名表單將於9月中旬開放報名。





陸、學習內容：

1. 學習永續 SDGs 並融合有趣教案教具，引導小南人認識臺南在地食材及均衡營養概念、食物里程、賣場標示、適合環境條件的在地作物、生產與消費端的關係與供應鏈、公平貿易等永續觀念。
2. 專業之種子教師引導小南人設計以「用心的」、「獨特的」、「永續的」三個核心元素，發想出臺南的「永續手路菜」菜單，詮釋臺南的辦桌文化與營養美味、環境友善、食物正義，搭起一座看見臺南地方本色與食物轉型的學習橋樑。
3. 以辦桌動態策展方式呈現成果展，邀請國寶級辦桌大師阿勇師專業團隊帶領小南人一同烹飪一道道永續兼具營養美味的佳餚，訴說臺南在地永續故事。
4. 鼓勵小南人與永續職人共同落實-用永續為臺南做一件事的永續教育扎根行動。
5. 鼓勵參與的小南人於 2024 年成為臺南 400 年-永續大展成果展之策展人。

柒、2022 年小南人市集回顧

台南企業文化藝術基金會歷年成果回顧：<https://reurl.cc/K0xy3R>

歡迎搜尋小南人頻道：<https://youtube.com/@user-bz6mj6ow3r>

捌、2024 年願景計劃

我們計劃於 2024 臺南 400 年，與臺南市政府籌辦永續大展，展現這兩年小南人與好南人在永續教育創新實踐的成果，也將與台灣永續教育聯盟合作，將小南人市集及小南人來辦桌的永續教育模式，透過設計轉譯成可複製的教育模式，讓更多學校得以與連結的職人合作，讓學校教育在地化的生態系連結更深入。

玖、聯絡方式

- ◆ 聯絡窗口：臺南企業文化藝術基金會 專案企劃 羅于晴 06-2089840
臺南企業文化藝術基金會 副執行長 林芳如 06-2091102
- ◆ 上班時間：平日09:30-17:00
- ◆ 信箱：tecaf2021@gmail.com
- ◆ 網路報名：<https://forms.gle/Qc8JKCreUswumWni8>





財團法人
台南企業文化藝術基金會
Tainan Enterprises Culture and Art Foundation

拾、參與單位介紹

(一) 主辦單位

1. 財團法人台南企業文化藝術基金會

基金會創立於 2001 年，從 2017 年轉為臺南企業 CSR 實踐單位，致力於以企業專業投入社會影響力，以循環概念融入社會設計，真實解決社會與環境問題。去年更著重在推廣永續教育，導入永續設計思考的學習系統，為下一代打造更理想的永續教育創新模式，透過企業與在地的合作，串聯食農教育的供應鏈，打造永續教育行動可複製的教案模型，倍數放大永續影響力。

(二) 共創單位

1. 5% Design Action

秉持著「社會創新不只需要設計思考、更需要實際行動」的理念，2012 年「5% Design Action 社會設計平台」在台灣正式發起，以「設計行動」之專案形式募集跨領域的設計師與專業人士，共同投入 5% 的業餘時間，將原本運用在企業創新上的專業知識與設計能力，貢獻於社會關鍵課題及挑戰之中。另一方面，專案過程也以「服務設計方法」為核心，串連與設計議題相關的公部門、NPO 組織、私部門一起進行價值共創，找尋可能的創新機會與解決方案。

2. 國立成功大學創意產業設計研究所

結合成功大學規劃與設計學院、社會科學院及電機與資訊學院之既有教學資源與設備於「規劃與設計學院」中針對創意產業未來整體發展需要，設置一具有縱向連貫各主要設計與藝術專業，以及橫向整合管理行銷、工程技術、智財法律、產業創新等領域之「創意產業設計研究所」。未來發展定位為國家培養跨領域整合之創意產業人才，並結合產、官、學、研、民的力量，使創意產業在全球化的挑戰下永續經營。

3. 中華醫事科技大學社會責任實踐計劃辦公室

本辦公室自 2017 年成立迄今，秉持大學與社會共好之初衷，積極推動大學社會責任，協助活絡臺南偏鄉地區，結合本校醫事專業，培育健康飲食、銀髮照護、地區輕旅、食農教育、綠色療育、友善空間、循環經濟等領域之人才，不僅培育大學青年人才，亦以大手牽小手的模式，導入 4D(Discover→Define→Develop→Deliver)實作演練，由大學生將專業技藝以淺顯易懂的語言，循序漸進傳授給中小學生，舉凡健康教育、食農教育、料理技藝、植栽技藝、環境教育等，藉此輔導中小學生探索多元興趣。



小南人來伴桌
THE Little Tainaner Pān-Toh.



財團法人
台南企業文化藝術基金會
Tainan Enterprises Culture and Art Foundation

4. 臺南市私立長榮高級中學

長榮中學，於 1885 年由英國基督長老教會宣教師來台創立。歷經滿清、日據、民國三個朝代，迄今已有 138 年的悠久歷史，是台灣最早創設的第一所西式中學。本著「信、望、愛」的基督博愛精神，培育學生心靈與品德，形塑長榮中學全人教育優良的校風。校內擁有豐富多元的自然生態資源，是生態與環境教育良好的場域，近幾年持續執行教育部永續循環校園推動計畫，希望藉由計畫的執行及推動，落實環境教育，達到永續校園的目的。校區建築融合歐洲文藝復興巴洛克式與歌德式建築特色，建物外觀呈現圓拱與線條裝飾，搭配紅磚、白邊的鮮明色彩，永續伴桌於校內小葉欖仁大道舉辦，更能展現優美、永續的教育內涵。

(三) 社會協作 永續培力 我們連結的好南人

股份魚鄉 七股漁青聚落 | 友善生態、友善養殖、友善漁民

讓美好在城鄉間流動，股份魚鄉希望把七股故事說給愛吃海鮮的臺灣人聽，並透過社會設計的過程，融入食魚教育，翻轉認識食物的方式。希望讓小南人更近距離接觸水產生產的過程，認識虱目魚文化與七股友善養殖。

家樂福文教基金會 | 永續設計 改變從看見動物開始

長期致力於改變供應鏈 成就人健康、雞快樂、牛開心的食物轉型，希望讓賣場成為一間永續教室，透過文化、教育結合永續，從生活日常為改變世界盡一份心力。讓更多元面向的環境友善與發生的故事能被看見。

起士公爵 | 回歸食物的本質，簡單是最極致的純粹

相信「土地、純粹、永續」的連結，想用「食物設計」顛覆甜點世界常規，用全新思考，製作出真實、簡單的美好甜點。希望引導小南人走向產地，拉近小農與彼此友善土地之間的距離，推動美好的綠色甜點環境。

昕樸永續 Simple Eco | 吃一口冰淇淋 認識一個永續的故事

從冰淇淋出發，融合食物設計、永續環境與歷史文化的永續生活實踐之路，將引導小南人動手，學習如何把動物藏在冰淇淋裡，自己創造出一款「美味、健康、環境」三贏，具有法式細膩靈魂，友善環境的生態冰淇淋，靠吃改變環境！



小南人來伴桌
THE Little Tainaner Pān-Toh.



財團法人
台南企業文化藝術基金會
Tainan Enterprises Culture and Art Foundation

官田烏金 | 更好的選擇-尋找 100 種炭生活！

官田烏金利用菱角殼具有優異的淨化空氣、改善土壤及淨化水質功能，開發出節能且高效率的「菱殼炭」材料，將引導小南人從親近產地了解菱角產業，認識友善環境唯有「產業模式改變」才是讓農田生態永續最根本的方法。

台灣糖業股份有限公司 | 全程用心 食在安心

是台灣農畜食品老字號，有七十年以上歷史，最高年產量是 70 萬頭毛豬。近年來台糖公司響應政府 5+2 產業創新政策中的「新農業」與「循環經濟」政策，斥資 6.8 億元改建東海豐畜殖場為「東海豐農業循環園區」。於 2019 年，東海豐園區通過 BSI 循環經濟國際標準的審查，成為全球第一家取得循環經濟國際標準查核聲明書的畜殖業者。台糖從東海豐出發，未來將以相同概念改建旗下 16 座畜殖場，讓豬場能與環境共存、共榮，提供更優質的綠色豬肉製品，並期待翻轉養豬產業。

里仁 | 推動永續的社會企業 利他，讓世界更美好！

相信最真實的好處來自互利，彼此感恩互助可以成就長遠的美好關係。里仁以通路角色出發，串連產業鏈的上中下游，照顧土地恢復元氣，改善當地小農生計，促成生命間的和平共好，成為彼此的朋友，實踐永續。

瓜瓜園 | 友善契作，守護彼此相契的心

以用心、創新和安心來對待每一條地瓜，藉由產地到餐桌的串連整合，以友善環境一條龍的生產模式，完整使用地瓜原料，達到最高運用價值，提供綠色、安心、無毒、健康、優質的農產品，守護保護土地的堅定心意。

關廟小農 | 食在地 友善食材 支持農友

關廟鳳梨與竹筍、關廟麵併稱三寶。主要以台農 17 號金鑽鳳梨及台農 19 號蜜寶鳳梨為種植最大宗。這群關廟小農只在向陽的山坡地種植鳳梨，日照充足，加上 PH 偏酸的紅砂土，造就關廟鳳梨的好品質。



小南人來伴桌
THE-Little-Tainaner Pān-Toh.



財團法人
台南企業文化藝術基金會
Tainan Enterprises Culture and Art Foundation

總鋪師 阿勇師 | 辦桌文化 細緻的臺南手路菜

辦桌在台灣的漢人社會中無疑是一項重要的宴飲活動，總鋪師的功力及主家濃厚的人情味構成臺南細緻的辦桌文化。國寶級大師汪義勇先生致力提昇辦桌文化素質，專業團隊將協助小南人辦出最美味的永續創新料理。

工業技術研究院 | 洗掉看不見 才是真安全

以需求使用、能源供給、低碳製造、環境永續四大面向前瞻技術，帶領產業從製造低碳化邁向低碳製造之道。在小南人的學習過程中，工研院將協助帶領小南人如何檢測農藥殘餘，並學會用鳳梨酵素去除農藥磷汙。

(四) 指導顧問

蓮楹健康管理機構 | 營養教育總監徐玲媚

公司長期投入營養教育，擔任預防醫學推動的第一線尖兵，推動「營養諮詢社區化」「營養諮詢國際化」，擅於增胖、減重、孕、乳婦營養諮詢衛教、坐月子膳食、糖尿病、高血壓、肝臟、腎臟、癌症、憂鬱症...等，文明疾病之膳食療養諮詢，營養教育總監徐玲媚與長榮大學合作成立健康管理平台，推動永續與營養兼顧之國民飲食教育。如飲食紅綠燈、青春期營養、食品過敏原、素食與國民飲食指標、認識 BMI.....。



小南人來伴桌
THE Little Tainaner Pān-Toh.