

■推動低碳教育、低碳校外教學具成果

1. 台江內海單車騎讀成果

| | |
|---|---|
| 辦理學校 | 竹橋國中 |
| 活動名稱 | 台江內海單車騎讀 |
| 活動內容 | <p>1.推廣生態保護的環境教育概念，藉由台江內海導覽，落實海洋環境生態保育觀念。</p> <p>2.透過在地人文騎讀漫遊，了解腳下這片土地，曾經的歷史文化與故事。</p> <p>3.透過單車騎讀活動，強化學生自我保護，宣導正確交通安全觀念。</p> |
| 活動對象 | 全校教職員工生 |
| 活動人數 | 約 50 人 |
| 執行成果及效益 (簡要說明) | 台江內海的文化經濟產業認識，培養學生環境保護的觀念及尊重環境生態。 |
| 執行成果照片 | |
|  |  |
| 鄉土踏查活動 | |



龍海號生態



七股鹽山製作豆花

113 年度臺南市國中小校園空地經營自給農園推動計畫執行成果表

| | | | | |
|-----------------|--|------------|--------|--------------------------|
| 辦理學校 | 臺南市立竹橋國民中學 | | | |
| 聯絡資料 | 聯絡人 | 陳雯玲 | e-Mail | wenling.tainan@gmail.com |
| | 聯絡電話 | 7891733-11 | 地址 | 臺南市七股區義合里 74-2 號 |
| 施作方式 | <input checked="" type="checkbox"/> 一般農耕 <input type="checkbox"/> 栽培箱 <input type="checkbox"/> 魚菜共生 <input type="checkbox"/> 水耕 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：科技溫室 | | | |
| 執行期程 | 113 年 4 月 1 日 至 113 年 11 月 30 日 | | | |
| 建置地點、支援人力及運用之資源 | 建置地點：教學大樓與專科大樓之間與校門東側之空地 種植作物： (1)一般農耕：臺灣雜糧-紅豆、綠豆、黃豆、玉米，蔥、辣椒、小蕃茄、季節蔬菜、木瓜、草花。 (2)科技溫室：哈密瓜、草莓、高麗菜、水果小黃瓜、花椰菜。 種植面積：(1)一般農耕 50 坪，(2)科技溫室 23 坪 支援人力：校內人員 結合單位：大合溫室、振豪生態有機農場 | | | |
| 公開性成果發表說明 | 公告於學校臉書 (https://www.facebook.com/profile.php?id=100054617011755&locale=zh_TW)  | | | |

| | |
|---|--|
| <p>執行成果 及效益</p> | <p>食農教育課程：一年級每週 2 節實施校本課程-蚵田優遊趣~竹橋農園，由學校老師指導學生實施一般農耕與科技農園之農業基礎教學與實作體驗，共種植紅豆、綠豆、黃豆、玉米，蔥、辣椒、小蕃茄、季節蔬菜、木瓜、草花等(一般農耕)，於科技溫室上半年度種植哈密瓜，11 月開始種植草莓、高麗菜、水果小黃瓜、花椰菜。於 5 月與 6 月實施哈密瓜採收與分享，也陸續收成農園作物運用於課程中，讓師生全程體驗「從產地到餐桌」的食農教育真諦。</p> |
| <p>農場後續 管理維護 方式</p> | <p>一、一般農耕：每學期指導學生翻土整地，並以微生物菌施放做好永續環境循環再利用之管理方式。</p> <p>二、科技溫室：上半年度種植哈密瓜，11 月開始種植草莓、高麗菜、水果小黃瓜、花椰菜，以微生物菌防治病蟲害方式，與科技自動化控制模組減輕人力負擔。</p> |
| <p>執行成果照片</p> | |
|  |  |
| <p>說明：2024.9 月食農課整地</p> | <p>說明：2024.10 月食農課整地</p> |
|  |  |
| <p>說明：豆類種子育苗</p> | <p>說明：豆類植物定植教學活動</p> |

| | |
|---|--|
|  |  |
| <p>說明：豆類植物定植教學活動</p> | <p>說明：微生物菌(EM 菌、枯草桿菌)培養</p> |
|  |  |
| <p>說明：草莓植栽生長及種植方式教學</p> | <p>說明：溫室草莓種植</p> |
|  |  |
| <p>說明：結實纍纍的溫室哈密瓜</p> | <p>說明：紅蘿蔔採收</p> |

承辦：  教師兼代理 陳雯玲 教學處主任

主任：  教師兼代理 陳雯玲 教學處主任

校長：  臺南市立竹橋國民中學校長 陳慧如

推動綠色消費或採購

臺南市立竹橋國民中學 (3.95.6.1-0) 暨所屬單位 採購環境保護產品金額統計
113年 全年 (1月至12月)

單位：新臺幣

查詢範圍：3.95.6.1-0本單位及所屬單位 (共1個機關)

查詢結果：

採購資料分析 (統計至01月12日)

(一) 原始分數 (原始分數配分85分)

| | | |
|----------------------------------|-----------------------------|--|
| 附表1所有項目採購環保標準產品總金額： 117,408.0 | 機關綠色採購指定採購項目達成度： 100.00% | 原始分數：85.0分 |
| 附表1所有項目採購總金額： 117,408.0 | 檢視比率計算方式 | (備註：此成績僅供參考；最後評核成績與評分等級級距，以環境部最後公告為準。) |

(二) 加分項目：

| | | |
|----------------------------------|------------------------|---------|
| (2) 附表2所有項目採購情形 (本項最高加8分) | | |
| 附表2所有項目採購綠色產品總金額： 0.0 | 積極實施「加分項目」比率： 0.00% | 加分：0.0分 |
| 附表1所有項目採購環保標準產品總金額： 117,408.0 | 檢視比率計算方式 | |

| 總項目 | 產品類別 | 綠色採購項目 | 採購明細 | | | | | |
|---------|---------|--------------------|-----------|-------------|-------|----------|-------|-----------|
| | | | 第一類產品 | | 第二類產品 | 第三類/其他產品 | 非環保產品 | 總採購金額 |
| | | | 金額(1) | 百分比=(1)/(5) | 金額(2) | 金額(3) | 金額(4) | |
| 48項指定項目 | 資源回收產品類 | 1.衛生用紙* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 2.使用再生紙之紙製文具及書寫用紙* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 3.使用回收紙之包裝用品 | - | -% | - | - | - | - |
| | | 4.回收再利用級粉匣* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 5.回收再生紡織品 | - | -% | - | - | - | - |
| | | 6.回收再生塑膠品及橡膠品 | - | -% | - | - | - | - |
| | | 7.再生塑膠薄膜製品 | - | -% | - | - | - | - |
| | 清潔產品類 | 8.家用清潔劑 | - | -% | - | - | - | - |
| | | 9.肌膚毛髮清潔劑 | - | -% | - | - | - | - |
| | 資訊產品類 | 10.電腦主機* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 11.顯示器* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 12.列印機* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 13.筆記型電腦* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 14.原生級粉匣 | - | -% | - | - | - | - |
| | | 15.影像輸出裝置* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 16.掃描器 | - | -% | - | - | - | - |
| | 家電產品類 | 17.可攜式投影機 | - | -% | - | - | - | - |
| | | 18.電冰箱* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 19.冷氣機* | 117,408.0 | 100.0% | - | - | - | 117,408.0 |
| | | 20.洗衣機* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 21.除濕機* | - | -% | - | - | - | - |
| | | 22.電風扇 | - | -% | - | - | - | - |
| | 省水產品類 | 23.兩段式省水馬桶* | - | -% | - | - | - | - |

| | | | | | | | |
|--------------|---------------|--------|--------|------|------|----------|-------|
| | 24. 電風扇 | - | -% | - | - | - | - |
| 省水產品類 | 25. 兩段式省水馬桶* | - | -% | - | - | - | - |
| 省電產品類 | 26. 飲水供應機 | - | -% | - | - | - | - |
| | 27. 貯備型電熱水器 | - | -% | - | - | - | - |
| | 28. 貯備型電開水器 | - | -% | - | - | - | - |
| | 29. 室內照明燈具 | - | -% | - | - | - | - |
| (OA)辦公室用品產品類 | 30. 辦公室用紙* | 340.0 | 100.0% | - | - | - | 340.0 |
| | 31. 數位複印機 | - | -% | - | - | - | - |
| | 32. 數位複印機版紙 | - | -% | - | - | - | - |
| | 33. 電動碎紙機 | - | -% | - | - | - | - |
| | 34. 油墨 | - | -% | - | - | - | - |
| 有機資材類 | 35. 堆肥* | - | -% | - | - | - | - |
| | 36. 塑膠類藥用輸液容器 | - | -% | - | - | - | - |
| 建材類 | 37. 塗料 | - | -% | - | - | - | - |
| | 38. 窯燒類資源化建材 | - | -% | - | - | - | - |
| | 39. 非窯燒類資源化建材 | - | -% | - | - | - | - |
| | 40. 塑膠類管材 | - | -% | - | - | - | - |
| 日常用品類 | 41. 電動機車 | - | -% | - | - | - | - |
| | 42. 機車 | - | -% | - | - | - | - |
| | 43. 小汽車 | - | -% | - | - | - | - |
| | 44. 床墊 | - | -% | - | - | - | - |
| | 45. 家庭用紙 | - | -% | - | - | - | - |
| | 46. 滅火器 | - | -% | - | - | - | - |
| 工業類 | 47. 乾式變壓器 | - | -% | - | - | - | - |
| | 48. 電線電纜 | - | -% | - | - | - | - |
| | 49. 配電用變壓器 | - | -% | - | - | - | - |
| 小計 | (A)44,672.0 | 100.0% | (B)- | (C)- | (D)- | 44,672.0 | |
| 50-166項之綠色產品 | (E)- | -% | (F)- | (G)- | - | - | |

單位：-

低碳飲食-蔬食日

■推動一週一蔬食日：學校營養午餐推動一週一蔬食日成果。(詳如附件一)

**佳明食品有限公司113年1202-1206
竹橋國中-團膳菜單**

| 日期 | 星期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 湯品 | 附餐 |
|-------------|----|----------|-------------------------|------------------|-----------------------|------|------------------|-------|
| 12/2 | 一 | 菜單 | 白米飯 | 香川炒雞 | 麻婆豆腐 | 季節蔬菜 | 蘿蔔肉片湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 雞胸肉 芋頭 | 豆腐 絞肉 | 季節蔬菜 | 蘿蔔 肉片 | |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 煮 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/3 | 二 | 菜單 | 五穀飯 | 沙茶肉片 | 胡蘿蔔炒蛋 | 有機蔬菜 | 鮑魚雞湯 | |
| | | 食材 | 白米 五穀米 | 肉片 洋葱 | 胡蘿蔔 雞蛋 | 有機蔬菜 | 鮑魚 雞肉 | |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 煮 | 炒 | 炒 | 煮 | |
| 12/4 | 三 | 菜單 | 什錦炒麵 | 椒麻雞 | 打拋五平 | 有機蔬菜 | 南瓜蔬食湯 | 附餐 |
| | | 食材 | 油條 素雞塊 胡蘿蔔 乾木耳 | 雞肉 | 豆干 絞肉 香菇 九層塔 | 有機蔬菜 | 南瓜 高麗菜 胡蘿蔔 | 小波羅麵包 |
| | | 烹煮 方式 | 炒 | 炸 | 炒 | 炒 | 煮 | |
| 12/5 | 四 | 菜單 | 白米飯 | 馬鈴薯燻肉 | 五香茶葉蛋 | 季節蔬菜 | 黃瓜排骨湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 肉丁 馬鈴薯 胡蘿蔔 | 雞蛋 | 季節蔬菜 | 黃瓜 排骨 | |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 煮 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/6 無肉日 | 五 | 菜單 | 白米飯 | 糖醋魚丁 | 麻油米血雞絲 | 季節蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 牛奶 |
| | | 食材 | 白米 | 旗魚丁 地瓜 | 米血 雞絲 高麗菜 | 季節蔬菜 | 海帶芽 雞蛋 | 保久乳 |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 炸 | 炒 | 炒 | 煮 | |

佳明食品有限公司 → 營養師:陳偉聰
 *本處同一律使用國產豬肉食材。
 *本處營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、藍莓類、芝麻、含鈣黃耆物、大豆、魚類等及其製品。

**佳明食品有限公司113年1209-1213
竹橋國中-團膳菜單**

| 日期 | 星期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 湯品 | 附餐 |
|--------------|----|----------|-----------|-----------|------------------------|------|------------------------|-----|
| 12/9 | 一 | 菜單 | 白米飯 | 香烤雞翅 | 茄汁豆腐 | 季節蔬菜 | 蔬菜冬菇湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 雞翅 | 豆腐 三色豆 | 季節蔬菜 | 豆芽菜 冬菇 | |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 烤 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/10 | 二 | 菜單 | 五穀飯 | 京醬肉片 | 南瓜清蒸 | 有機蔬菜 | 豆腐味噌湯 | 豆漿 |
| | | 食材 | 白米 五穀米 | 肉片 高麗菜 | 南瓜 雞蛋 | 有機蔬菜 | 豆腐 味噌 | 豆漿 |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 煮 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/11 | 三 | 菜單 | 茄汁炒飯 | 日式唐揚雞 | 什錦燻味 | 有機蔬菜 | 玉米濃湯 | 附餐 |
| | | 食材 | 白米 三色豆 | 雞肉 | 海帶結 五平 百寶高 麗菜 | 有機蔬菜 | 玉米粒 胡蘿蔔 洋葱 雞蛋 | 小牛角 |
| | | 烹煮 方式 | 炒 | 炸 | 燻 | 炒 | 煮 | |
| 12/12 | 四 | 菜單 | 白米飯 | 麻油雞 | 打拋肉 | 季節蔬菜 | 海芽薑絲湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 雞胸肉 米血 | 豆干 絞肉 洋葱 醬油 | 季節蔬菜 | 海帶芽 | |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 煮 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/13 無肉日 | 五 | 菜單 | 白米飯 | 糖醋旗魚片 | 黑胡椒豆包 | 季節蔬菜 | 筍片湯 | 牛奶 |
| | | 食材 | 白米 | 旗魚片 | 豆包 豆芽菜 | 季節蔬菜 | 筍片 | 保久乳 |
| | | 烹煮 方式 | 蒸 | 炸 | 炒 | 炒 | 煮 | |

佳明食品有限公司 → 營養師:陳偉聰
 *本處同一律使用國產豬肉食材。
 *本處營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、藍莓類、芝麻、含鈣黃耆物、大豆、魚類等及其製品。

佳明食品有限公司113年1216-1220
竹橋國中-團膳菜單

| 日期 | 星期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 湯品 | 附餐 |
|--------------|----|------|------------|------------------|------------------|------|-------------------------------|------|
| 12/16 | 一 | 菜單 | 白米飯 | 咖哩雞丁 | 洋葱炒蛋 | 季節蔬菜 | 什錦蔬菜湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 雞肉 馬鈴薯 胡蘿蔔 | 洋葱 雞蛋 | 季節蔬菜 | 高麗菜 肉片 | |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 煮 | 炒 | 炒 | 煮 | |
| 12/17 | 二 | 菜單 | 紫米飯 | 薑汁雞排 | 蝴蝶上樹 | 有機蔬菜 | 酸梅湯 | |
| | | 食材 | 白米 紫米 | 雞排 | 冬粉 高麗菜 | 有機蔬菜 | 豆腐 糖醋雞 胡蘿蔔 乾木耳 蒜苗 | |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 煮 | 炒 | 炒 | 煮 | |
| 12/18 | 三 | 菜單 | 茄汁嫩板雞 | 豆乳雞 | 五干小魚 | 有機蔬菜 | 蘿蔔黑輪湯 | 附餐 |
| | | 食材 | 嫩板雞 三色豆 | 雞肉 | 五干 小魚乾 洋葱 | 有機蔬菜 | 蘿蔔 黑輪 | 蒜味餐包 |
| | | 烹煮方式 | 炒 | 炸 | 滷 | 炒 | 煮 | |
| 12/19 | 四 | 菜單 | 白米飯 | 沙茶肉片 | 紫菜蛋捲 | 季節蔬菜 | 菊絲雞湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 肉片 豆芽菜 | 紫菜 雞蛋 | 季節蔬菜 | 菊絲 雞肉 | |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 煮 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/20 無肉日 | 五 | 菜單 | 白米飯 | 香酥海蝦排 | 蔥烤魚羹 冬白菜 | 季節蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 牛奶 |
| | | 食材 | 白米 | 海鮮排 | 鮮魚 魚羹 結球白菜 | 季節蔬菜 | 紫菜 雞蛋 | 保久乳 |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 炸 | 煮 | 炒 | 煮 | |

佳明食品有限公司

營養師:陳佳敏

*本廠同一律使用國產豬肉食材。

*本廠營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含鈣質動物、大豆、魚類等及其製品。

佳明食品有限公司113年1223-1227
竹橋國中-團膳菜單

| 日期 | 星期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 湯品 | 附餐 |
|--------------|----|------|---------------------------------|------------------|------------------------|------|------------------|-------|
| 12/23 | 一 | 菜單 | 白米飯 | 三杯雞 | 回鍋肉片 | 季節蔬菜 | 海牙蛋花湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 雞肉 米血 | 肉片 豆干 高麗菜 | 季節蔬菜 | 海帶芽 雞蛋 | |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 炒 | 炒 | 炒 | 煮 | |
| 12/24 | 二 | 菜單 | 五穀飯 | 叉燒肉片 | 沙茶冬粉 | 有機蔬菜 | 菊片雞湯 | |
| | | 食材 | 白米 五穀米 | 肉片 洋葱 | 冬粉 絞肉 | 有機蔬菜 | 菊片 雞肉 | |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 炒 | 炒 | 炒 | 煮 | |
| 12/25 | 三 | 菜單 | 日式炒麵 | 香川炒雞 | 紅燒豆腐 | 有機蔬菜 | 蘿蔔肉片湯 | 附餐 |
| | | 食材 | 油麵條 高麗菜 胡蘿蔔 乾木耳 海苔絲 | 雞肉 年糕 | 豆腐 菊片乾 木耳胡 蘿蔔 | 有機蔬菜 | 蘿蔔 肉片 | 小波蘿麵包 |
| | | 烹煮方式 | 炒 | 炒 | 煮 | 炒 | 煮 | |
| 12/26 | 四 | 菜單 | 白米飯 | 馬鈴薯燻肉 | 南瓜翡翠蒸蛋 | 季節蔬菜 | 高麗菜海菇湯 | 水果 |
| | | 食材 | 白米 | 肉丁 馬鈴薯 胡蘿蔔 | 雞蛋 翡翠 南瓜 | 季節蔬菜 | 高麗菜 香菇 金針菇 | |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 燻 | 蒸 | 炒 | 煮 | |
| 12/27 無肉日 | 五 | 菜單 | 白米飯 | 虱目魚排 | 香炸豆腐炒蛋 | 季節蔬菜 | 菊絲油豆腐 | 牛奶 |
| | | 食材 | 白米 | 虱目魚排 | 豆腐 香菇 雞蛋 | 季節蔬菜 | 油豆腐 菊絲 | 保久乳 |
| | | 烹煮方式 | 蒸 | 炸 | 炒 | 炒 | 煮 | |

佳明食品有限公司

營養師:陳佳敏

*本廠同一律使用國產豬肉食材。

*本廠營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含鈣質動物、大豆、魚類等及其製品。

用水、能源宣導



宣導水資源相關議題。



宣導資源回收及使用環保袋。