

【區域特色食農主題課程活動】

客家飲食文化 x 關東市場 福菜豬肉丸

↳ 客家飲食文化 x 金山面的關東市場 x 竹市客家會館

一顆福菜豬肉丸，揉進了客家的醃漬智慧與家的滋味，我們從關東市場出發，在市場管理員呂佳玲的帶領下，走進日常裡最接地氣的現場，認識蔬菜、溫體豬肉與四季風土。

接著自己人後院廚房的主理人彭婉君帶領製作福菜豬肉丸子，一場從市場走進廚房的飲食文化體驗，讓我們用雙手與味覺，認識日常、認識客家。

- 辦理日期：114 年 08 月 22 日（週五）
- 辦理時間：10:00-12:30
- 活動地點：新竹市客家會館 4F ([新竹市東區關東路 23 巷 1 之 1 號 4 樓](#))
- 參與對象：高級中等以下學校教師、營養師及客家飲食文化有興趣之教育工作者。
- 招收人數：開放 25 人
- 報名連結：<https://forms.gle/W4rKU3pVV75P3Dz6>
- 注意事項：
- **報名不等於錄取**，優先錄取高國中小推動菜市場食農教育及客家飲食文化之教職員。
- **錄取公告時間為 8 月 12 日**，並同步寄發錄取通知，請留意信箱與相關連結。
- 本場課程以**菜市場走讀及豬肉料理**為主，請評估個人飲食習慣再行報名。
- 課程相關資訊可來信至：agrifoodhsinchu@gmail.com
- 如有疑問電洽：03-5715131 分機 34536（劉研究助理）
- ▶本活動由國立清華大學「食農教育示範學校與區域支持網絡計畫」支應，課程中提供**簡易福菜豬肉丸料理體驗**，作為學習輔助，無需額外付費。

時間	活動內容	備註
0950-1000	參與者報到	
1000-1100	走讀關東市場・探索在地日常 由市場管理員帶領導覽，深入認識關東市場的空間特色與在地食材故事。	關東市場管理員-呂佳玲
1100-1200	手作體驗：福菜豬肉丸子料理課 由在地廚人帶領，學習製作富含客家風味的「福菜豬肉丸子」，從食材認識到實作操作，體驗傳統料理的魅力。	自己人後院廚房主理人-彭婉君
1200-1230	享受食材及課程交流與回饋	

- 主辦單位：教育部國民及學前教育署(食農教育示範學校與區域支持網絡計畫)
- 執行單位：關東市場、竹市客家會館、自己人後院廚房彭婉君、國立清華大學永續與韌性發展中心
- 聯合推動單位：新竹縣政府教育局、新竹市政府教育處

關東菜市場 | 竹市客家會館 | 自己人後院廚房

福菜 豬肉丸

Pork Meatballs with
preserved Mustard Greens

主辦單位：教育部國民及學前教育署(食農教育示範學校與區域支持網絡計畫)
執行單位：自己人後院廚房彭婉君、關東市場自治會、新竹市客家會館、
國立清華大學永續與韌性發展中心

聯合推動單位：新竹縣政府教育局、新竹市政府教育處

8/22 (五)

時間：上午10時至下午12時30分

地點：關東市場
新竹市客家會館(4F)