

## 附件二：十一月份農學講堂

九月農學講堂，11 月份農學講堂內容豐富多樣，由有機玫瑰入菜的「玫瑰佐豚肉」、「玫瑰檸檬飲」，不僅有創意甜點「新鮮莓果醬」、「草莓瑪德蓮蛋糕」與提升免疫力「什錦海鮮粥」，還有經典營養餐和「雙味黃豆糙米飯」，更有充滿療癒的「多肉植物總匯」課程，民眾只要憑當月不限金額收據，即可至服務台報名參加，還有興趣的朋友們千萬別忘了揪親友一起來報名參加喲！（課程內容如下表）

時間	時間	課程內容	預定講師	備註
11/7 (六)	13:30-14:30	玫瑰佐豚肉	楊添得 老師	• 採現場報名 • 限 50 個名額
	14:50-15:50	玫瑰檸檬飲		• 採現場報名 • 限 50 個名額
11/14 (六)	13:30-14:30	療癒多肉植物總匯	賴淑美 老師	• 採現場報名 • 限 50 個名額
	14:50-15:50	療癒多肉植物 DIY		• 採現場報名 • 限 50 個名額
11/21 (日)	13:30-14:30	新鮮草莓果醬教學	邱文娟 老師	• 採現場報名 • 限 50 個名額
	14:50-15:50	草莓瑪德蓮蛋糕		• 採現場報名 • 限 50 個名額
11/28 (六)	13:30-14:30	提升免疫好滋味 什錦海鮮粥	巢佳苓 老師	• 採現場報名 • 限 50 個名額
	14:50-15:50	經典營養餐盒 雙味黃豆糙米飯		• 採現場報名 • 限 50 個名額

農學講堂 報名方式：

※農民市集消費向攤位索取收據即可獲得一個名額報名參加農學講堂一堂課，（依報名順序，額滿為止），換取上課證，並應填妥報名資料、選擇座位（對號入座）；農學講堂課程開始五分鐘後開放剩餘名額候補。

※為照顧身心障礙者，農學講堂將優先保留 5 個參加名額，請於平日預先向台北市農會報名，電話(02)-2707-0612 轉 267 王小姐，請於上課當天攜帶身心障礙手冊或證件，必要時需有家屬隨行協助照顧。

~ 歡迎大家踴躍報名 ~