

好彩頭慶豐收食農教育教學活動設計單(一)

教案名稱	蘿蔔登大人	年級	五年級上學期
教學領域	綜合學習領域	授課教師	曹淑蕊、陳玟靜
節數	80分鐘/2 節	教學單元	校本農村課程
教學觀察 時程	民國108年9月1日 至民國108年12月1日	教材來源	自編

教 學 活 動

單元設計理念	透過影片動畫介紹，讓小朋友認識生活中經常食用的蔬菜蘿蔔，及農民如何利用土地種植作物，透由學校菜園中栽種的蘿蔔的辛苦過程，了解農產品的生產方式，進而培養感恩知足惜福的心。
九年一貫能力指標	2-1-1 體會食物在生理及心理需求上的重要性 2-1-2 了解環境因素如何影響到食物的質與量並探討影響飲食習慣的因素 2-1-3 培養良好的飲食習慣 6-2-3 參與團體活動，體察人我互動的因素及增進方法
教學目標	認知：認識家鄉特產食物-蘿蔔了解生活中常吃的蔬菜成長情形。 技能：學習菜餚的烹煮，並了解家鄉主要經濟來源。 情意：培養學習感恩的心，並懂得珍惜周遭萬事萬物。
學習條件分析	學生了解日常生活周遭蘿蔔的一般樣貌，國小低年級也學過「拔蘿蔔」歡樂慶豐收的歌曲，也品嚐過蘿蔔的滋味，對蘿蔔並不陌生。 具備能力：1. 能用尺量長度。2. 能用剷子挖土。3. 能用剷子挖土。
單元學習目標	1. 經由實際種植，體驗植物成長的喜悅。 2. 能夠說出蘿蔔適宜生長的季節以及了解蘿蔔的種植方式。 3. 能夠說出蘿蔔的營養成份以及對人身體的助益，並喜好蘿蔔。 4. 培養愛護家鄉與自然環境，與地球共榮共存的理念。
教學前準備	老師準備：1. 蘿蔔種子 2. 蘿蔔成長史紀錄單 3. 水桶 4. 籃子 5. 有機肥料； 學生準備：1. 30 公分直尺 2. 橡皮擦 3. 小鏟子 4. 澆水器 5. 辣椒水。

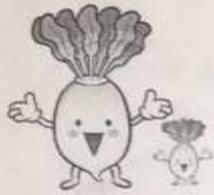
教 學 活 動 流 程

教學目標	食農教育教學活動內容 (教學流程/教學內容)	教學資源	時間	評量方式	備註
------	---------------------------	------	----	------	----

1-1	<p>一、準備活動</p> <p>(一)詢問學生有照顧弟弟妹妹或寵物的經驗？</p> <p>(二)詢問學生種蘿蔔之前要先準備什麼？老師準備相關蘿蔔種植的影片，讓學生了解蘿蔔成長的情形。 https://www.youtube.com/watch?v=hrBdwKJ_Mjs 不用施肥，也能在陽台種出白白胖胖的「白蘿蔔」</p>	影片	40分	學生專心聆聽，並參與討論。	
1-4	<p>https://www.youtube.com/watch?v=w0kM16M3p94 白蘿蔔正便宜，如何挑選與保存才好吃？</p> <p>(三)請小朋友觀察並討論蘿蔔應該適合的生長季節，及根據家中的經驗，蘿蔔應該如何種植。</p> <p>(四)請小朋友觀察並分享自己或他人家中蘿蔔種植與採收過程。</p>	簡報	花盆	實際操作練習。	
1-1	<p>二、發展活動</p> <p>(一)學生分組競賽，利用學校空置的大花盆，將雜草螞蟻整理乾淨，再換上新培養土，清得快又完整的小組獲勝。</p> <p>(二)教導學生填寫觀察紀錄表（每週記錄一次）。</p> <p>(三)教導學生鬆土、除草、澆水和施肥。</p>	小鏟子	蘿蔔成長史紀錄單	學生認真參與實作	
1-3	<p>三、總結活動</p> <p>(一)蘿蔔的種植間距要 15 公分，不能太擠。</p> <p>(二)老師複習如何除草、澆水和施肥的重點。</p> <p style="text-align: center;">~第一節完~</p>	澆水器		學生認真參與實作	
1-2	<p>一、準備活動</p> <p>(一)複習種植間距。</p> <p>(二)說明種植方法：鬆土 手指挖洞大約1指節左右放種子</p>	直尺		學生分享心中對成的感動與經驗，能尊重並專心聆聽的態度。	
1-4	<p>覆上培養土，用澆水器澆水。</p> <p>(三)學生 2 人一組，分配照顧菜圃職責。澆水、除草、施肥抓蟲、可以互相支援，一週輪流更換。</p> <p>二、發展活動</p> <p>到菜圃實際種植蘿蔔，仔細觀察並測量蘿蔔的成長。</p> <p>(一)到菜圃施肥、除草、澆水、除蟲…實際拔蘿蔔體驗。</p> <p>(二)將用具和手清裡乾淨。</p> <p>三、總結活動</p> <p>叮嚀學生每天晨光時間需到菜圃觀察、除草、澆水。</p> <p>(一)說明拔蘿蔔的方法：雙手握住蘿蔔冒出土的根部把土搖鬆往上拔起。</p> <p>(二)學生分享拔蘿蔔的體驗感想。</p> <p>(三)依照蘿蔔實際生長情況，決定烹飪上課日期。</p> <p style="text-align: center;">~第二節完~</p>	筆	辣椒水	學生分享心中對成的感動與經驗，能尊重並專心聆聽的態度。	

種蘿蔔慶豐收教育活動成果

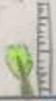
班 級	五乙	授課教師	曹淑蕊、陳玟靜
1. 利用榕樹下廢棄大花盆種植			
2. 長出又苗準備換盆			
3. 換盆: 給予蘿蔔更適宜的環境			
4. 雖沒有看見，卻有蝴蝶來下菜蟲蛋			
5. 長出蘿蔔量高度			
6. 同心協力抓菜蟲			
7. 放生菜蟲: 與自然萬物共存			
8. 一起採蘿蔔慶豐收			



(白)蘿蔔成長史

班級: 五乙 座號: |

姓名: 邱筱曼

觀察日期	畫畫看	觀察記錄
9月1日	第(一)天 班長子青帶種子來給我們 (老師請子菁阿媽幫忙)	◎我發現 <u>種子在6天</u> 之後就發芽了。
9月12日	 老師帶盆子和培養土來)	<u>過了3天就出現</u> 鋸齒狀的葉子。
9月17日	 種子發芽了 (是愛心型的)	<u>還有蝴蝶來下蛋。</u>
9月20日	葉子長出鋸齒狀。 	◎和別種蘿蔔的不同處
9月23日	葉子長到了約5cm 	<u>因為花盆不夠,</u>
9月25日	我們到榕樹下找盆子。 	<u>所以好幾顆種在一</u>
10月14日	長到了20cm 	<u>起,結果蘿長得</u>
10月15日	葉子長出刺刺的細毛。	<u>特別小。</u>
10月22日	長到了30cm	
10月29日	施肥。 	
11月6日	白蘿蔔快長出來了。 	
11月4日	我們還有拿到蟲和卵。	
11月25日	把蟲抓去放生	
11月26日	葉長39cm 	



() 蘿蔔成長史紀錄單

班級：

姓名：

觀察日期	畫畫看	觀察記錄
	第()天	<p>◎我發現</p> <p>◎和別種蘿蔔的不同處</p>

好彩頭慶豐收食農教育教學活動設計單(二)

教案名稱	蘿蔔大餐上桌囉	年級	五年級上學期
教學領域	綜合學習領域	授課教師	曹淑蕊、陳玟靜
時間	80分鐘/2 節	教學單元	校本農村課程
參與者	校長、主任、師生、家長	教材來源	自編

教 學 活 動

單元設計理念	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明食物具備的相關營養，讓學生了解並學習白蘿蔔具有的療效。 2. 品嚐白蘿蔔做成的佳餚。 3. 學習如何煮蘿蔔湯與醃製白蘿蔔。 4. 可以和同學以及家人一同分享所學並動手嘗試，並懂得感恩。。
九年一貫能力指標	<p>7-1-1 運用五官觀察物體的特徵(如顏色、敲擊聲、氣味、輕重...)</p> <p>8-1-1 運用五官觀察自然現象，察覺各種自然現象的狀態與狀態變化，用適當的語彙來描述所見所聞。運用現成的表格、圖表來表達觀察的資料。</p> <p>9-1-4 養成動手做的習慣，察覺自己也可以處理很多事情。</p> <p>9-1-5 學習安排工作步驟。</p> <p>9-1-6 學習如何分配工作，如何與人合作完成一件事。</p> <p>9-1-10 喜歡將自己的構想，動手實作出來，以成品來表現。</p>
教學目標	<p>認知：認識家鄉特產食物白蘿蔔的特性及食用白蘿蔔的好處。</p> <p>技能：學習菜餚蘿蔔湯的烹煮，切蘿蔔並調製蘿蔔泡菜的過程。</p> <p>情意：培養學習感恩的心，能與親朋一同享用，並懂得珍惜周遭事物。</p>
學習條件分析	學生曾見過或食用過白蘿蔔的製品(如蘿蔔糕、蘿蔔湯)但並未動手做過。
單元學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 經由實際種植，體驗植物成長的喜悅。 2. 能夠說出蘿蔔適宜生長的季節以及了解蘿蔔的種植方式。 3. 能夠說出蘿蔔的營養成份以及對人身體的助益，並喜好蘿蔔。 4. 培養愛護家鄉與自然環境，與地球共榮共存的理念。
教學前準備	<p>老師準備：1. 蘿蔔 2. 糖、鹽、醋 3. 米血、排骨、貢丸、甜不辣 4. 寫作單</p> <p>學生準備：1. 鉛筆 2. 餐具 3、刨刀 4、透明玻璃罐</p>

教 學 活 動 流 程

教學目標	食農教育教學活動內容 (教學流程/教學內容)	教學資源	時間	評量方式	備註
------	---------------------------	------	----	------	----

1-1	<p>一、準備活動</p> <p>老師先撥放與蘿蔔相關的料理方式(蘿蔔湯、醃泡菜) https://www.youtube.com/watch?v=-h_KSSUpK2M 台式醃蘿蔔</p>	影片	40分	學生專心聆聽，並參與討論。	
1-2	<p>https://www.youtube.com/watch?v=GzT6LQolaCY 《阿美來做菜》醃泡菜 自製泡菜 蘿蔔泡菜</p> <p>(一)詢問學生曾經吃過哪些用白蘿蔔製成食品?(老師把這些名稱寫在黑板)</p> <p>(二)蘿蔔生長季節是?為什麼白蘿蔔會在冬季長得較好?</p> <p>(三)讓學生摸一摸白蘿蔔並聞其氣味，準備洗手作羹湯。</p>	白蘿蔔 蘿蔔湯		實際操作練習。	
2-1	<p>二、發展活動</p> <p>(一)將清水煮沸，先川燙排骨，製成高湯。</p> <p>(二)將米血、貢丸、甜不辣加入高湯中熬煮。</p> <p>(三)最後將蘿蔔削皮切塊，加入高湯中成清甜的蘿蔔湯。</p> <p>三、總結活動</p> <p>(一)說明白蘿蔔在冬天食用的好處「冬吃蘿蔔夏吃薑，不用醫生開藥方」。白蘿蔔性平微寒，具有清熱解毒、健胃消食、化痰止咳等作用。</p> <p>蘿蔔營養價值 https://www.baimi.org.tw/agro16.htm</p> <p>(二)討論分享喝蘿蔔湯的經驗與心得。</p> <p style="text-align: center;">～第一節結束～</p>	排骨、米血、貢丸、甜不辣		學生認真參與實作與分享心得。	
3-1	<p>一、準備活動</p> <p>(一)老師將 糖 +柳橙汁+醋 +開水，將這些材料煮開攪拌均勻成醬汁水，放涼待用。</p> <p>(二)說明做菜應有的衛生習慣(洗手)。</p>	糖 鹽 醋 開水		學生認真參與練習	
3-1	<p>二、發展活動</p> <p>(一)老師示範蘿蔔湯與醃製蘿蔔的步驟</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.將蘿蔔洗淨切成適當大小，製作泡菜。 2.用鹽先把蘿蔔切片抓一抓(瀝乾殺青) 3.糖 +柳橙汁+醋 +開水已將這些材料煮開攪拌均勻成醬汁水，放涼待用。 	透明玻璃保鮮盒		學生分享心中對食物的感動，並有尊重專心聆聽的態度，完成寫作單。	
3-2	<ol style="list-style-type: none"> 4.把瀝乾的蘿蔔放入玻璃保鮮盒並加入步驟 3材料。 5.完成後先放入冰箱醃製 3 天。 6.從冰箱取出可於午餐時當成開胃菜品嚐。 <p>三、總結活動</p> <p>(一)將蘿蔔相關成長與烹調蘿蔔的過程記錄在寫作單</p> <p>(二)與親師家人分享美食，與如何醃製蘿蔔泡菜與蘿蔔湯的心得，懂得用食物感恩大地，豐盈人生。</p> <p style="text-align: center;">～第二節結束～</p>	寫作單			

「蘿蔔大餐上桌囉！」教育活動成果

班 級	五乙	授課教師	曹淑蕊、陳玟靜
1. 採蘿蔔慶豐收			2. 削蘿蔔慶豐收
			
3. 校長、隔壁班同學一起切蘿蔔			4. 用鹽殺青醃蘿蔔
			
5. 加米血、貢丸豐盛的蘿蔔湯			7. 紅蘿蔔絲為泡菜加色
			
7. 與主任、家長同樂一起做泡菜			8. 豐收好喝的蘿蔔湯及泡菜
			

好彩頭慶豐收寫作單

好菜頭豐收記

五乙邱苗精

每個人都有自己喜愛吃的口味，我也不例外！蘿蔔湯、蘿蔔餡餅、蘿蔔年糕……就是住在「菜頭」產區布袋的最愛的美食，因為它讓我想起家人一起歡聚的時光，尤其每次回到爺爺奶奶家，清甜爽口的蘿蔔排骨貢丸湯、外酥內軟的蘿蔔糕，搭配著菜脯蛋，黃金色澤的蛋香……，滿桌飄散著都是家人滿滿的愛！

學期初，學校校本課程裡安排了與蘿蔔相關的課程，大家既開心又期待，在老師帶領下一起種蘿蔔，鬆土、播種好不快樂新奇，接著日後每天一上學就先觀察種子成長的情形。灌溉、鋤草、施肥……，日子一天一天的過去，細心呵護下，幼苗從冒出新芽，嫩葉漸漸長大成鉅齒狀，哇！茂密的葉子裡隱約冒出一些白色的蹤跡，原來是期待已久害羞的「菜頭」終於探出頭來跟我們說「哈囉」！此時我想到就像媽媽懷胎十個月辛苦地生下我們，不辭辛勞的照顧、呵護我們，期待成長茁壯的心情應該相同的！

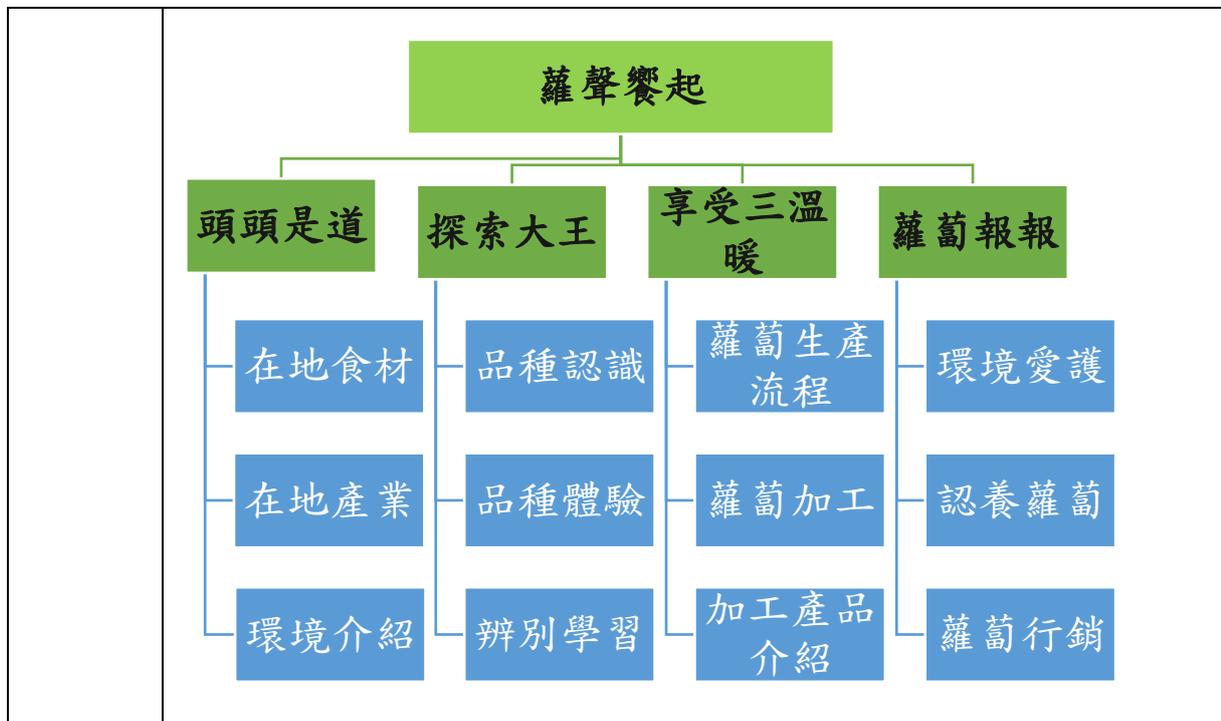
「菜頭」成長期間巧遇文光英語村三天兩夜的課程，因無法用心看顧，等到回學校時，發現蘿蔔葉子早被菜蟲啃得滿目瘡痍，令人不忍卒睹……，還好在全班同心協力細心照顧下，有的抓蟲，有的製作辣椒水噴蟲，蘿蔔方才「起死回生」恢復了元氣，看著悠閒做日光浴的菜蟲，著實令我們左右為難：留著牠們，肯定沒蘿蔔吃了；如果鏟死牠們，校園恐怕再也看不到美麗的蝴蝶翩翩飛舞了，於是我們決定放生蟲兒，與自然界「和平相處」！

耕耘許久的「菜頭」終於要採收了，老師一旁指揮若定，同學們各自分配好自己任務：削皮、切菜、洗菜……開始煮菜頭湯與醃製泡菜的活動！排骨、米血、豬肉貢丸……等，應有盡有，不一會兒菜頭排骨貢丸湯的香氣傳到了各班教室，用鹽殺青的蘿蔔泡菜淋上酸醋醬汁，清甜爽口，令人垂涎欲滴，校長、主任及家長一起受邀共享盛宴，總算開動了！大家一邊品嚐著晶瑩剔透的白玉泡菜，一邊喝著鮮甜的蘿蔔排骨貢丸湯，喔！陣陣撲鼻的香氣大家都吃得津津有味，讚不絕口，就這樣過了一個興奮又美好的豐收時光。

「菜頭豐收」印記：從播種、翻土、灌溉、施肥、除蟲，灑辣椒水，收割、烹調……，讓我明白了凡事都要用心經營與團結合作，最後才能品嚐到豐收與甜美的滋味！我要把這一段種「菜頭」的心情應用在我的做人處事上，時常警惕與督促自己，所謂「一分耕耘一分收穫，要怎麼收穫，先得那麼栽！」培養責任感，團結一心，持之以恆，相信終有豐收的一天。

好彩頭慶豐收食農教育教學活動設計單(三)

教案名稱	好彩頭趴趴遊	年級	五年級
教學領域	綜合學習領域	授課教師	曹淑蕊、陳玟靜
節數	80分鐘/2 節	教學單元	校本農村課程
時間	下學期	教材來源	自編
教 學 活 動			
單元設計理念	健康蔬食觀念中導入在地食材的概念，並由自己校內常見常食用且會自己家裡比較常種的在地蔬菜中實際融入到在地產業的教學，讓學童在學習過程中體會自己父母或是祖父祖母種植蘿蔔的辛勞，並由家長及在地東港社區合作社的蘿蔔種類介紹及種植解說了解生產流程及加工產品的經過，讓學童可以對於自己家鄉產業及食材的重要有更深一層的認識與體驗。		
九年一貫能力指標	2-1-1 體會食物在生理及心理需求上的重要性。 2-1-2 了解環境因素如何影響到食物的質與量並探討影響飲食習慣的因素 2-1-3 培養良好的飲食習慣。 6-2-3 參與團體活動，體察人我互動的因素及增進人生閱歷與體驗。		
教學目標	<p>認知:知道環境與個人身心健康的關係，能瞭解生活周遭的環境問題及其對人、學校與社區的影響。</p> <p>技能:能運用簡單的科技以及蒐集、運用資訊來探討、瞭解環境及相關的議題，能具有參與調查與解決生活周遭環境問題的經驗。</p> <p>情意:瞭解生活中個人與環境的相互關係並培養與自然環境相關的個人興趣嗜好與責任，主動親近並關懷學校暨社區所處的環境。</p>		
學習條件分析	學生了解日常生活周遭經過的蘿蔔園以及留意何處曾見過販賣的商店及公司工廠，並了解吃過相關的蘿蔔食品:如蘿蔔糕、蔡脯餅、老菜脯、蘿蔔羹、蘿蔔湯…，約為多少錢，會做數學的運算。		
單元學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由在地食材的觀念教學中導入健康飲食的重要性，並藉由學生在地的日常生活及家人的工作經驗中帶入自己家鄉在地產業的介紹與學習。 2. 藉由在布袋鎮農會的蘿蔔種類介紹及學習網站的介紹學區菜脯工廠了解蘿蔔的常見種類與辨別，嘗試計算與比較了解在地食材的重要性。 3. 藉由蘿蔔不同加工產品並實際品嚐個中滋味的不同。 4. 藉由學校通知單及聯絡簿介紹以及學生家長的解說了解蘿蔔的生產加工流程。例如麻油脯或是菜脯糖等農產品。 5. 藉由實際認養校內的蘿蔔園了解體驗蘿蔔的生產流程，協助自己家鄉推銷自己的家鄉在地產業，並培養學生資訊素養及愛鄉愛土的情懷。 		
教學前準備與架構	<p>老師準備：1. 社區導覽圖； 2. 社區蘿蔔相關產業網路 http://www.ntdtv.com.tw/b5/20180124/video/214285.html</p> <p>學生準備：家鄉蘿蔔產業網路踏尋</p>		



教 學 活 動 流 程

教學目標	食農教育教學活動內容 (教學流程/教學內容)	教學資源	時間	評量方式	備註
1-1	<p>一、準備活動</p> <p>老師準備蘿蔔各品種圖片、平板、常見蘿蔔品種實體、創意包裝相關影片與社區地圖。 https://budaizuei.pixnet.net/blog/post/94935459</p>	影片	40分	學生專心聆聽，並參與討論。	
1-4	<p>二、發展活動</p> <p>由教師提問蘿蔔是我們的在地食材，也是我們家長賴以為生的產業，為什麼會這麼受到大家的歡迎呢?(以前布袋鎮菜脯工廠興盛時期有30幾家)</p> <p>◆活動(一)</p>	環境教育教學網站		實際參與踏查。	
1-3	<p>1. 給學生每人一張紙，畫下生活周遭所認識的蘿蔔工廠或販售商店。請小朋友觀察並討論曾經買過甚麼蘿蔔相關的產品，家人喜歡哪一家商店出產的蘿蔔。</p> <p>2. 利用參訪菜脯工廠，學習蘿蔔種類教學圖片介紹蘿蔔種類，認識蘿蔔的一生。</p>				
1-4	<p>◆活動(二)</p> <p>1. 及平板讓學生尋找蘿蔔一生的資料。</p> <p>2. 請小朋友填寫學習單並討論自己家中種植的蘿蔔都銷往何地，用何種運輸方式，及其銷售管道。 https://kmweb.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=video&id=2559 布袋特產-蘿蔔乾</p>	學習單		學生認真口頭分享	
	<p>三、總結活動</p> <p>1. 請小朋友輪流上台分享蒐集到的蘿蔔資料。</p> <p>2. 說出蘿蔔可保存的時間及如何保存，還有做成哪些加工副產品，了解珍惜物資與創新的重要。</p> <p style="text-align: center;">~~~第一節結束~~~</p>				

<p>2-1</p> <p>1-4</p> <p>※教學評量</p> <p>※教學省思與建議</p>	<p>一、準備活動</p> <p>老師準備社區相關販賣蘿蔔的商店或工廠學習單，並帶學生到社區工場實地踏查。</p> <p>二、發展活動</p> <p>老師帶學生接觸蘿蔔生產環境與製造加工場。</p> <p>(一)指導學生了解蘿蔔生產過程及蘿蔔加工產品的過程</p> <p>(二)了解照顧蘿蔔的辛苦，對於自己家鄉父母或家人為家庭的經濟生活，辛勤的工作培養感恩心。</p> <p>三、總結活動</p> <p>(1)請問你能寫出或畫出蘿蔔的生產流程嗎？</p> <p>(2)你覺得麻油脯和土原味菜脯哪一樣比較好吃呢？為什麼呢？(記得不能吃太多)</p> <p>(3)你有什麼話要對辛勤耕種或在工作崗位上盡心盡力的人說什麼呢？</p> <p>(4)如果參加蘿蔔節活動創意料理，會想把蘿蔔做成什麼？</p> <p>(5)請問學生還能想什麼辦法增進蘿蔔的附加價值呢？</p> <p>~~~第二節結束~~~</p> <p>※教學評量</p> <p>1. 口頭評量： 藉由口頭回答教師問題確認過程中學生的學習狀況及專注程度，並可培養學生聆聽他人說話的品德素養。</p> <p>2. 紙筆評量： 藉由學習單的撰寫了解各節課的學習概況，並分組紙筆討論及分配工作中培養共同合作的精神。</p> <p>3. 實作評量： 藉由實際照顧校園蘿蔔了解父母及長輩種植蘿蔔的辛勞，並動手實作了解蘿蔔的生產流程與加工產品。</p> <p>4. 動態評量： 從自己家鄉生活實際情境中評量學生未來職業探索及實作的能力，從中獲得相關技能與蔬果產業的相關知識。</p> <p>※教學省思與建議</p> <p>1. 加工過程中有些流程較為繁瑣，需要和學生解釋清楚這些流程的用意。</p> <p>2. 由於學生家長務農較多就有實際生產，因此藉由實際觀察與家長講解更能讓學生有更多的體會與了解。</p> <p>3. 培養學生運用資訊能力自己去找尋蘿蔔的好處，對於自己家鄉的特色蔬菜產業會比較有感覺且能深刻體驗。</p> <p>4. 學生獲得背景知識的充分學習後，對於實際照顧校內的蘿蔔會比較容易上手，且可增進惜物感恩之情。</p>	<p>社區地圖</p> <p>注意秩序與安全</p> <p>口頭回饋</p> <p>40分</p>	<p>學生專心聆聽並仔細觀察，並分享所見，進而培養愛感恩的學習態度。</p> <p>學生體會農的辛苦，並學習到產銷過程。</p> <p>了解一絲一飯來處不易，半絲半縷恆念物力維艱。</p>
--	---	---	--

蘿蔔產銷管道成果照片

- 一、蘿蔔 9~10 月種植，12~1 月採收加工
- 二、全國加工站最多的鄉鎮
- 三、成品：大中小脯、客脯、碎脯、辣味蘿蔔、蘿蔔糖、蘿蔔簽、越瓜脯、辣味脆瓜



蘿蔔介紹

二、計畫與目標：

- (一) 栽培品種：鮮食蘿蔔

在地品種



割頭仔

農友公司



明利

農友公司



明和

農友公司



紅姑娘

布袋鎮 種植品種(大部份是白娘仔)



整地沃土學校及學區家長一起參與的喜悅



種子栽種距離一個大人手掌長(小朋友還用手去指出蘿蔔之間距離約 20 公分)



疏苗



曬蘿蔔乾



白玉蘿蔔破土而出



豐收的喜悅



美食饗宴社區地圖



蔡脯王工廠

元泉益公司



蘿蔔清洗切絲

左:老菜脯(一年); 右:老菜脯(三年)



蘿蔔產銷工廠或商店產品

班級:

座號:

姓名:

