

嘉義縣竹崎鄉圓崇國民小學

嘉義縣強化食安五環之食農、食安、食育紮根實施計畫

子計畫 1

嘉義縣 18 鄉鎮市學校依在地特產設置食材園圃實施計畫



嘉義縣強化食安五環之食農、食安、食育紮根實施計畫 子計畫 1

嘉義縣 18 鄉鎮市學校依在地特產設置食材園圃實施計畫

壹、背景說明：

運用校內空間設置園圃，融入教學體驗課程，啟發食育觀念，是目前校園推行「食農教育」的最佳方案。學校設立農園之益處有：搭配學校自然學科教學，讓學童瞭解食物由菜圃到餐桌之過程，宣導正確選擇安全蔬果之知識等。

嘉義縣是傳統農業縣，規劃於本縣 18 鄉鎮各挑選一所學校，於校內設置食材園圃執行「在地特產種植」，將「農事耕作」列為該校學童必修的體驗課程，每位學童都要學習自己種菜、澆水、施肥和採收的過程，體會這份從土地到餐桌，辛苦耕耘之後的真實滋味，進一步瞭解「農村子弟」的生活技藝。

同時也辦理食農食育食安專題講座，邀請同鄉鎮教師一同上課並觀摩校園在地特產食材園圃，結合在地生活經驗，將相關經驗帶入各自學校課程，擴大食農食育食安影響面。

貳、計畫目標

- 一、運用校內空間設置園圃，融入教學體驗課程，啟發食育觀念
- 二、辦理校內教師研習，建立教師食農食育食安觀念，落實教學

參、計畫執行工作內容：

- 一、運用校內空間設置園圃進行食農教育
- 二、辦理校內食農食育食安教師研習
- 三、參與全縣食農食育食安教育博覽會
 1. 培訓 2 位學生導覽說明 5 分鐘
 2. 擺設成果攤位(含看板、成品及品嚐食物)
 3. 各校製作 5 分鐘影片及 20 分鐘簡報

肆、預期效益

- 一、學生透過實際實際操作，了解從產地到餐桌的過程，建立食育觀念
- 二、教師將食農食育食安教育融入課程，教學更加生活化
- 三、結合在地特產種植，讓學校與社區的連結更加緊密

伍、經費概算表新台幣 43 萬 2,000 元

編號	項目	數量	單價	總價	說明
1	材料費	1	9,000	9,000	1. 種植作物、工具、土壤肥料等 2. 文具用品、整理箱等 3. 教育博覽會展示材料等
2	印刷費	1	9,500	9,500	1. 觀察紀錄、成果冊、影印等 2. 成果海報輸出、植物標示牌、看板等
3	講師鐘點費	1	4,800	4,800	外聘 3 小時*1600 或內聘 6 小時*800
4	雜支	1	700	700	
小計				24,000	各項經費得以勻支
總計		18 校	24,000	432,000	

嘉義縣竹崎鄉圓崇國民小學食農教育推廣計畫

一、計畫目標

- (一)運用校內空間設置園圃，融入教學體驗課程，啟發食育觀念，讓學童瞭解食物由菜圃到餐桌之過程，宣導正確選擇安全蔬果之知識等。
- (二)學童都要學習自己種菜、澆水、施肥和採收的過程，體會這份從土地到餐桌，辛苦耕耘之後的真實滋味，進一步瞭解「農村子弟」的生活技藝。

二、辦理方式：

- (一)校內空間設置園圃進行食農教育。
- (二)由班級認養菜圃，進行食農相關教學，種植內容由班級討論決定，由各班導師負責指導。
- (三)辦理食農成果展覽，呈現食農教育成果。
- (四)辦理食農相關宣導活動，建立學童學童珍惜食物概念。

三、參加對象：全校師生

四、實施時間：依學年度實施，配合校慶活動或母親節活動辦理相關成果展

五、預期效益

- 一、學生透過實際實際操作，了解從產地到餐桌的過程，建立食育觀念
- 二、教師將食農食育食安教育融入課程，教學更加生活化
- 三、結合在地特產種植，讓學校與社區的連結更加緊密

六、本計畫呈校長核定後實施，修正時亦同。

承辦人：

主任：

校長：

嘉義縣 107 學年度強化食安五環之食農、食安、食育紮根實施計畫
子計畫一：嘉義縣 18 鄉鎮市學校依在地特產設置食材園圃實施計畫
【運用校內空間設置園圃進行食農教育】成果報告

學校名稱	圓崇國小
園圃作物	洛神花/蝶豆花/秋葵/芹菜/九層塔/青江菜/大陸妹/蘿蔓
學生心得	這次的食農教育透過老師們有計畫的教學活動，讓我們學到如何種菜和如何「適當」的悉心照顧我們的幸福菜圃，讓我體驗到種菜的艱辛和樂趣；我們還根據我們種的食材製作了多重色彩的蝶豆花茶飲、多種口味的洛神花茶飲、洛神花蜜餞、洛神花果醬，而且們還進行了精彩有趣的「第一屆小當家料理」的大對決，我們的創意料理及擺盤博得了全校師生的讚賞呢！在校慶時，我們也舉辦了食農發表會，現場除了提供我們親手做的食物讓大家品嚐，還把我們這段時間的心得感想，透過影片、照片圖檔熱情地分享給全校師生及家長們知道。因為我們用心在這活動，也感受到我們的收穫真是滿滿啊！

成果照片



照片說明：我們向日葵加工廠，洛神花去籽我們可是專門的呢！



照片說明：滿心歡喜的收成我們辛若栽種的菜菜，等會兒將美美味味的上桌喔～



照片說明：「第一屆小當家料理」對決中，我們東軍「料理神童隊」展開洪荒之力的神奇廚藝與西軍「食神隊」拚搏



照片說明：校慶食農發表會時，我們這一組是四組之一，將分享「多彩多滋」的蝶豆花茶飲。

嘉義縣 107 學年度強化食安五環之食農、食安、食育紮根實施計畫
子計畫一：嘉義縣 18 鄉鎮市學校依在地特產設置食材園圃實施計畫
【食農食育食安教師研習】成果報告

學校名稱	圓崇國小
研習日期	108.02.20(結合親師座談辦理)；108.04.10
研習主題	無毒農作吃得健康；自然農法與藥膳簡介
研習大綱	108.2.20—視聽教室(社區內綠寶農業科技講師) 1. 認識真正愛玉與洗愛玉體驗 2. 食材栽種用藥常識與安全 108.4.10—竹耕休閒農場(社區內) 1. 認識農場主要作物波羅蜜與園區生態導覽 2. 中草藥(福建茶)認識與藥膳料理

成果照片



照片說明：聽完介紹後體驗洗愛玉



照片說明：對教職員工及家長說明民眾常見對農業的迷失與選購食材注意要點



照片說明：園主說明波羅蜜的特色



照片說明：自然生態農場豐富多樣性

嘉義縣 107 學年度圓崇國中小辦理健康飲食教育宣導活動成果報告

學校名稱	圓崇國小	活動地點	視聽教室
活動名稱	親師座談家長師生宣導	辦理時間	108.2.21
主題	(1)消費者對農業的迷失(2)食農教育推展現況		
主講人	(綠寶生技:林舜其廠長, 圓崇國小:陳怡君校長)		
對象	學校家長.教職員工生	參加人數	65
附件			
<p>活動說明</p> <p>(1)由綠寶生技廠長夥伴進行洗愛玉子說明與實際體驗</p> <p>(2)說明消費找對農業的迷失:如用藥的迷失、選購產品的迷失等。</p> <p>(3)陳怡君校長說明食農教育的重點,為何要推展食農教育,學校推展食農教育的方式。</p>			
<p>實施情形與效益評估</p> <p>(1)提升親師生對蔬菜水果等選購的常識,透過實際動手做,了解天然與加工食品的差異。</p> <p>(2)了解減少用藥對環境永續的重要</p> <p>(3)了解食農教育的意涵、食安問題的重要、關心學校食農的相關議題。</p>			
<p>檢討與建議:</p> <p>(1)家長參與人數較少,有點可惜</p> <p>(2)林先生的講題內容較侷限於與農藥相關問題,可再更廣泛討論</p>			
<p>其他</p>			



宣導說明:非加工食品愛玉子的體驗



宣導說明:對農業的迷失討論



宣導說明:對農業的迷失討論



宣導說明:校長說明食農的重要



宣導說明:校長說明何謂食農



宣導說明:食農教育推展方式

嘉義縣 107 學年度圓崇國中小辦理健康飲食教育宣導活動成果報告

學校名稱	圓崇國小	活動地點	竹耕休閒農場
活動名稱	自然農法—波羅蜜果園探查	辦理時間	108.4.10
主題	(1)波羅蜜的特性 (2)如何料理波羅蜜 (3)福建茶—養生藥草		
主講人	竹耕休閒農場—黃榮發老師		
對象	學校教職員工	參加人數	16
附件			
<p>活動說明</p> <p>(1)介紹波羅蜜的生長.特性.結果方式 (2)示範如何解剖波羅蜜並參與實作。 (3)農場生態與福建茶介紹。 (4)品嚐波羅蜜與福建茶料理</p>			
<p>實施情形與效益評估</p> <p>(1)了解自然無農藥農法。 (2)了解減少用藥對環境永續的重要 (3)增加養生藥膳的基本認識。</p>			
<p>檢討與建議：</p> <p>(1)經費少無法有較多的體驗機會</p>			
<p>其他</p>			



宣導說明:認識波羅蜜結果特性



宣導說明:波羅蜜的特性



宣導說明:動手實作處理波羅蜜



宣導說明:福建茶的特性與功用



宣導說明:品嚐波羅蜜與福建茶料理



宣導說明:與農場白鵝合影

農情真驛在園崇

戀 戀 洛 神 花



PART 1

採摘洛神花



在美辰奶奶 寶玉奶奶 還有盧爺爺指導下 第一次學習與體驗採摘的樂趣

感謝指導

去仔與清洗



來到向日葵加工廠

清洗最費工了——小蟲別怕

曬洛神花囉



找找哪裡有陽光

好奇的一年級 乾燥洛神花完成

洛神花蜜餞



操作指導

川燙

泡冰水



加糖

拌勻裝罐

試吃囉!洛神花水也美味

去籽-洗淨-(鹽醃)-殺青-冷卻-拌糖-裝罐



農情真驛在圓崇

結心

結心

洛

神

花

PART 2

洛神成長記



做果醬也不難



去籽基本功



洗好備好材料



秤好重量算比例



籽籽大功用——有果膠喔



籽籽捧出會



阿姨耐心幫我攪拌



要趁熱裝罐才能真空保存得久喔!



滑滑的的膠質

吃果醬更簡單



果醬試吃大會——有備而來(吐詞)



意猶未盡?



蜜餞品嚐會



三種軟硬不同的蜜餞



調 味 鮮 嘗 試

今日菜單——洛神花茶與秋葵



簡單清燙秋葵



試試氣泡洛神花



秋葵配氣泡洛神花——絕配

蝶豆花初探





PART 2

★ 蝶豆花調色盤



事先討論設計特調菜單

★ 調味中~勇敢嘗試吧



★ 特調蝶豆花票選



各組作品特色介紹

品樂與器品嘉的時時蝶花



邀您一起來體驗蝶豆花的魔法



向日葵菜圃誕生了

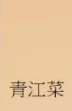
探訪菜圃現況，想想我們要如何經營她？

保留了菜圃中的蝶豆花、秋葵，開始討論要種那些菜，下一步就開始製作她的專屬名牌了



種菜囉！

請了種菜專家盧爺爺奶奶來幫忙，鬆土，種菜苗，澆水，還要防蝸牛的偷襲，玩了一身泥，終於種下第一波蔬菜，大陸妹、蘿蔓、甜蘿蔓、九層塔、芹菜，期待你們快快長大~



我們的照顧與呵護



嘉義縣竹崎鄉圓崇國民小學



校慶食農成果展

校慶精心布置的各個攤位



蝶豆花茶飲



洛神花果醬



健康又
洛神花果醬
食農成果展





健康飲食愛地球活動

營養教育講座



營養知識闖關活動



第一屆小當家料理大對決--菜圃收成記

Step1 討論秘密食譜



Step1-1 我們的基本食材



Step2 收成是一件快樂的事



Step3 洗菜囉!



Step4 場地準備中



Step5 開始廚藝大展現了--煎炒煮加擺盤



Step6 師生鑑賞時間~成品介紹品嚐家評分喔



寒冬送菜到你班



豐收的季節--比第一次栽種收成好多了!

群策群力



洗菜



切菜--老師在一旁"心驚肉跳"

下鍋了!



有冇米熟㗎?



調味時間+素肉燥+鹽巴+蛋+芹菜+香油



於各班說明並請品嚐



送餐到各班

分裝~小心燙!



大成功

參加全縣成果展



