

嘉義縣義竹鄉南興國小 112 學年度食農教育推動實施計畫

壹、依據：校務發展計畫。

貳、設計理念：

一、學校自 108 學年度起將食農教育納入校訂課程，以在地農產玉米為主軸實施跨領域教學，讓學生體驗農作，學習食材料理，以建立健康飲食的觀念，也結合藝文、語文領域作創意發想，美勞繪製、童詩創作等，更運用蒸餾機器嘗試製作純露、手工皂，學習如何行銷。

二、學區早期為倒風內海，居民都以養殖漁業為主，農作物種植不易，盤點學校食農課程及資源，希望邀請在地青農入班教學，讓學生體驗從「種植到餐桌」的過程，瞭解農民耕種的方式與辛勞，進而感謝。另外透過與農老師協同教學也能增進教師們農事耕作的專業知能，藉以提升食農教育教學的成效。

參、目標

一、活化校園空間運用，營造食農教育可食地景。

二、透過體驗種植農作的過程中，學會感謝農民、謝謝食物。

三、藉由在地農業達人教導，增廣食農教育層面。

四、以「環境」為教育學習的手段，將食農教育融入學生的日常生活，讓學生學習掌握原始食材，養成健康的飲食習慣。

五、透過與食物生產者的交流，對食物生產及製作者抱持感恩之心，珍惜食物，並關注生活、食物和土地三者的連結

肆、實施時間：112 年 8 月 1 日~113 年 7 月 31 日

伍、實施地點：校園內花園、開心農場

陸、推動策略：

- 一、引進外界資源，提供專業協助。
- 二、配合學校本位課程，凝聚師生共識，將食農教育融入學校情境及教學之中。
- 三、種植玉米、蔬菜等低耗能、低投入的作物，減少田間管理的難度。
- 四、藉由種植的過程親近認識食材，養成不偏食的好習慣。
- 五、讓學生親自參與農產品從生產、採收、處理、烹調及與師長同學家人分享的完整歷程。
- 六、使用對環境友善的農耕方式和製作最少化學添加物的在地食材料理。

柒、工作職掌：

編號	成員	職掌內容
1.	校長	<ol style="list-style-type: none">1. 統籌規劃校內各項食農推動政策。2. 依據擬定之推動計畫，監督管理執行成效。3. 依據計畫之需求進行外界資源引進及整合。4. 掌握並進行計畫之成效評估。
2.	教務主任 分校主任	<ol style="list-style-type: none">1. 規劃執行校內各項食農推動政策。2. 依據擬定之推動計畫，管理執行成效。3. 依據計畫之需求進行資源整合。4. 進行計畫之成效評估。
3.	總務主任	<ol style="list-style-type: none">1. 規劃執行校內食農教育之硬體環境需求。2. 規畫採購各項設備器材。3. 依據計畫之需求進行資源整合。
4.	教學組	<ol style="list-style-type: none">1. 規畫執行校內食農教育計畫及教學相關業務。2. 整理製作食農教育成果
5.	訓育組	<ol style="list-style-type: none">1. 統籌規劃田間工作時間安排與管理。2. 提供種植諮詢及提供協助。3. 安排參訪及環境教育事宜。

6.	教師	1. 食農教育融入各領域教學。 2. 指導學生田間管理。
7.	志工	協助田間管理、製作料理諮詢

捌、活動設計：

主軸	活動主題	活動內容
農 育	認識農業	邀請講師講解育苗、種植、除草、施肥等田間管理知識，提升學生對作物及農業工作的了解。
	農事體驗	依照節令選擇適合作物，不同年段種植不同作物，透過田間工作，體驗農業生產過程。
	農業參訪	帶領學生參訪在地環境友善、有機農場，將食農教育與在地農業食物網絡連結。
食 育	蔬食介紹	透過玉米及蔬菜種植、飲食文化的介紹及分享，提升學生對於農產工作、農村生活的關懷，並了解在地文化的農業與特產。
	料理製作	使用收成作物及在地食材，實際料理烹飪食物(如餅乾、蔥油餅)或食物自然加工(洛神花蜜餞)並與同學家人分享，貫徹從產地到餐桌、從鋤頭到筷子的全方位飲食教育。
	營養教育	邀請營養師到校為學生講解食物及食品的差別、低碳飲食、均衡飲食、食品安全等概念，
	認識及支持在地產業	參觀在地農產銷售點及在地環境友善農場，了解在地農產品展售實況及消費，提升在地農產品價值，認識及支持在地產業價值及農村發展
環 境 教	環境認識	透過農事體驗的過程，帶領學生觀察及認識生態環境(田間動植物)，提升學生對土地情感，並了解環境與農業之關聯及重要性。

育	環保酵素肥料製作	利用廚餘及校內生產柑橘類植物果皮，製作環保酵素肥料，用對環境友善方式種植作物，減少土地負擔。
	落葉及廚餘堆肥	利用落葉及熟廚餘製作蟲塔，埋入花圃中，輔以蚯蚓加速其分解，減少垃圾量之餘，亦能供給土地養分。

玖、預期成效評估：

- 一、增進學生學習機會，實際操作農事，並從過程中體驗農業生產過程。
 - 二、透過體驗讓孩子嘗試多樣化的季節食物，啟發其視覺、味覺、嗅覺、聽覺、觸覺等五感能力，了解真食物的美味，養成均衡飲食的習慣。
 - 三、提升學生對國產農產品及食農教育正確認知與概念。
 - 四、能從「與大自然共生」的觀點欣賞田間的動物與昆蟲，並對作物與時節具有基本認識。
 - 五、透過與食物生產者的交流，對食物生產及製作者抱持感恩之心，珍惜食物，並關注生活、食物和土地三者的連結
- 拾、本計畫經校長核准後實施，修正時亦同。

承辦人：

教師兼
教學組長 楊仁福

教務主任：

教師兼
教務主任 李桂花

校長：

校長黃銘宗

嘉義縣義竹鄉南興國民小學 112 學年度 活動成果

活動（業務）名稱	食農教育課程	承辦處組	教學組
辦理地點	本校	參加人數	38
執行方式	<input type="checkbox"/> 宣導 <input type="checkbox"/> 競賽 <input type="checkbox"/> 研習 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：食農教育		

活動成果說明



[說明] 辦理食農教育結合四健會。



[說明] 培養學生如何種菜技巧。



[說明] 學生體驗溫室栽培。



[說明] 食農教育-老師進行課程教學。

省思：

1. 學校方面：學校與農老師合作，向學生介紹不同的農作物、食品加工過程、食品安全和營養等知識，培養學生對食物和農業的認識。
2. 教師方面：導師陪同學生體驗各項農業活動，鼓勵學生積極參與，除了增加學生對食農的理解外，同時培養他們的團隊合作意識。
3. 學生方面：了解食物的營養價值，養成良好的飲食習慣，有利於身心健康的發展。通過了解永續農業、糧食浪費等議題，學生將增強對環境保護的意識。