

108 年度食農食安教育成果

學校名稱	嘉義縣大林鎮社團國小
主題名稱	八月桂花香
<p>目標</p> <p>進行方式</p> <p>成果描述：</p> <p>實施心得</p> <p>學習者心得</p>	<p>一、認識桂花的用途</p> <p>二、利用桂花製作無添加任何化學物質的桂花釀</p> <p>三、培養學生自然觀察與善用無毒農作物</p> <p>一、校園裡種植兩棵桂花，正值桂花產期，先讓學生上網查詢桂花的相關資料。</p> <p>二、帶領學生親手摘桂花，並將花梗和雜質去除，只剩下花瓣的部分。</p> <p>三、將處理好的桂花靜置通風處三小時陰乾，再將桂花放入小瓶子裡，然後倒入蜂蜜，一層桂花一層蜂蜜，接著輕輕攪拌，使每一朵桂花沾到蜂蜜為止。</p> <p>四、放在室溫一個月後，再加入開水飲用。</p> <p>利用綜合課，帶領學生摘桂花、製作桂花釀，進而品嚐自己做的桂花茶，學生感到有成就感，喝得津津有味，開心極了！這個活動亦是實踐食農教育與環境教育的精神，由親手製作的過程，體悟天然食材的可貴，培養感恩惜福的心。再則強調無毒食物的栽培不易，強調重視環保、愛惜土地資源，進而能珍惜有限資源。</p> <p>帶領學生親手摘桂花、做桂花釀，等待一個月再品嚐，學生滿心期待，頻頻問何時品嚐，終於等到等品嚐時刻，學生既期待又怕受傷害，有些學生不敢輕易嘗試新的飲品，不過，喝過不同加入桂花釀的茶飲後，都讚不絕口。這個過程讓它們體會到食物的珍貴，也讓他們了解天然食物的可貴，希望日後能養成他們惜物愛物的心。</p> <p>1. 親手摘的桂花，再做成桂花釀，好喝極了。</p> <p>2. 下回桂花開的時候，我還要再做桂花釀。</p> <p>3. 謝謝老師教我們做桂花釀。</p>

成果照片



親手摘下一朵朵小桂花



指導如何去桂花梗和雜質



合力完成很開心



去雜質陰乾



將桂花裝瓶



桂花與蜂蜜混合後輕輕攪拌



裝瓶完成等待成果



影片欣賞桂花相關產品



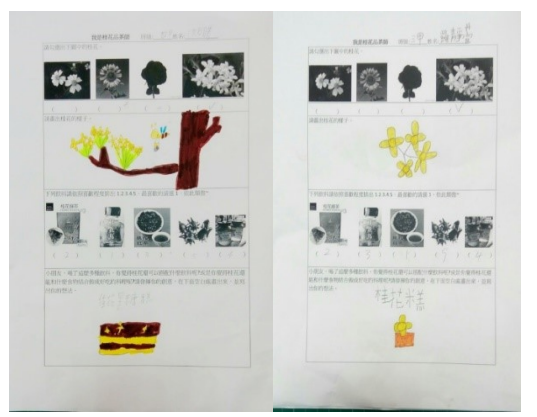
品嚐不同風味的桂花飲



小小品嚐師



品嚐後寫學習單



學習單呈現

【學習單】

我是桂花品茶師

班級：_____ 姓名：_____

請勾選出下圖中的桂花。



()

()

()

()

請畫出桂花的模樣

下列飲料請依照喜歡程度排出 1. 2. 3. 4. 5，最喜歡的請選 1，依此類推~



()

()

()

()

()

小朋友，喝了這麼多種飲料，你覺得桂花還可以搭配什麼飲料呢？或是你覺得桂花還能和什麼食物結合做成好吃的料理呢？請發揮你的創意，在下面空白處畫出來，並寫出你的想法。