

嘉義縣民雄鄉興中國小 108 學年度食農教育計畫

壹、計畫依據：

一、縣長政見活化教育~在地融合~食農、食安、食育扎根

二、嘉義縣「深耕嘉鄉」食農教育實施計畫

貳、計畫緣起：

本校位處嘉義縣民雄鄉純樸鄉間，學校附近農田環繞，學生家中為數不少長輩務農者多，擁有發展食農教育的優厚條件。但這個世代的孩子，放學以外的時間，若非在安親班、補習班加強課業，就是沉迷於 3C 產品、網路世界，實際能接觸農務的學生十分稀少，與周遭的農村環境十分疏離，加上近年食安問題頻傳，消費者普遍擔心食物安全與食物來源，但從學生平常的飲食及課堂討論中可以發現，很多孩子不懂得怎麼挑選好的食物，怎樣的飲食方式較健康，近幾年本校致力將本校打造成健康促進學校的目標，護理師一面管控體重、指導學生，一面感嘆學期中好不容易控制的體重，只要過個寒暑假，開學初測量又是驚人的數據，原因就是放假期間暴飲暴食及攝取過多高熱量垃圾食物。人類的飲食習慣及喜好是建立於兒童時期，所以學者們多建議應盡早實施食農教育。

本校近年來一直持續在進行，也讓學生參與體驗，在過程中也發現到，除了能讓學生親近農事、體驗自然之外，對於學習成就較差或是情緒上較易有波動的孩子，在田間工作時，是有助於他釋放壓力、調整身心狀態甚至是獲得成就感的。

教育應該是生活化的，能力應該是要能帶得走的，食農教育，不是要把學生變成農人，而是要把學生變成全人，透過農事體驗教學，不僅可以培養孩子的生活力，也

可以從中拓展孩子知的世界，認識自己居住地方的特色，培養自然觀察、愛護環境的思維，知道甚麼是對自己的身體好，甚麼是對環境好。

二年前本校特教班教師與普通班教師合作自發性的加入全教總「咱糧學堂」種植本土小麥的活動，透過帶領學生實作及群組內各校教師的分享，除了農業體驗外，也深感推廣國產雜糧的重要性。因此，希望透過整個農業體驗的活動，讓學生了解，推動糧食自給是時勢所趨也極為重要。

參、計畫目的：

- 一、營造人與大自然和諧共存的環境，促進學生運用五感體驗學習。
- 二、結合農事體驗或料理體驗等方式，促進學童喜愛並認識在地糧食。
- 三、提升學生對國產農產品及食農教育正確認知與概念。
- 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

參、實施時間：108年8月1日~109年06月31日

肆、實施地點：校園內花園、空地

伍、推動策略：

- 一、引進家長及外界資源，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、種植小麥、大豆(黃豆、黑豆)、紅藜、洛神等粗放、低耗能、低投入的作物，減少田間管理的難度，並為提升台灣糧食自給率的教育紮根。
- 四、種植葉菜類蔬菜及地瓜葉等好種植且一般學生排斥的食物，藉由種植的過程親近認識這些常見食材，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、能使用對環境友善的農耕方式。
- 七、製作最少化學添加物的在地食材料理。

陸、工作職掌：

編號	成員	職掌內容
1.	校長	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.	學務主任	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	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.	特教組	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.	體衛組	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.	班級導師	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

柒、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	國產雜糧介紹	透過國產雜糧、飲食文化的介紹及分享，提升學生對於農業工作、農村生活的關懷，並了解為何要種植國產雜糧。
	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
環境教育	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。
	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。

捌、課程規劃

食農教育課程				
課程編號	課程	時數	內容規劃	地點
1	認識農業 /農事體驗	2	a. 認識農業 b. 種植學習及體驗 夏季- 低年級-種植黃豆、黑豆、葉菜類 中年級-種植地瓜葉 高年級-種植地瓜葉 冬季-小麥、葉菜類	教室/農園
2	農業參訪 /農事體驗	2	a. 認識食材的出產、地產地消概念、低碳飲食 b. 作物照顧、病蟲害認識及防治	農場/農園
3	國產雜糧介紹 /農事體驗	2	a. 介紹「咱糧學堂」理念 b. 作物照顧、堆肥製作	教室/農園
4	營養教育 /農事體驗	2	a. 認識飲食來源、認識健康食材 b. 作物照顧、堆肥製作	教室/農園
5	參觀環境友善農場 /農事體驗	4	a. 參觀在地農場，支持在地產業 b. 種植學習及體驗	農場/農園
6	採收 /農事體驗	2	a. 作物採收學習及體驗 b. 田間整理	農場/農園
7	料理製作 /農事體驗	2	a. 利用校園生產作物及本土食材製作料理 b. 作物照顧、施肥	教室/農園
8	經驗分享	4	a. 融入各領域教學及環境教育、生命教育 b. 製作小書、成長日記、管理日誌、照片及靜動態成果展示	教室

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、經費來源：家長會經費支用

拾壹：本計畫經校長核准後實施，修正時亦同。

午餐秘書	特教組長	體衛組長	總務主任	學務主任	校 長