

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	東石國小
園圃作物	香草、空心菜
學生心得	<p>「原來魚的糞便經過硝化以後，可以變成養份供給空心菜成長啊！」</p> <p>「這樣子都不需要使用化學肥料了，這樣比較好。」</p> <p>「經過暑假的水災，花圃裡的香草都死掉了，這下子又得重種了。」</p> <p>「廚餘讓黑水虻吃了，而黑水虻也可以拿來餵魚，然後魚的糞便又可以讓菜生長，十分的環保。」</p>

成果照片



照片說明：魚菜共生池收成空心菜



照片說明：花圃整理



照片說明：種植香草

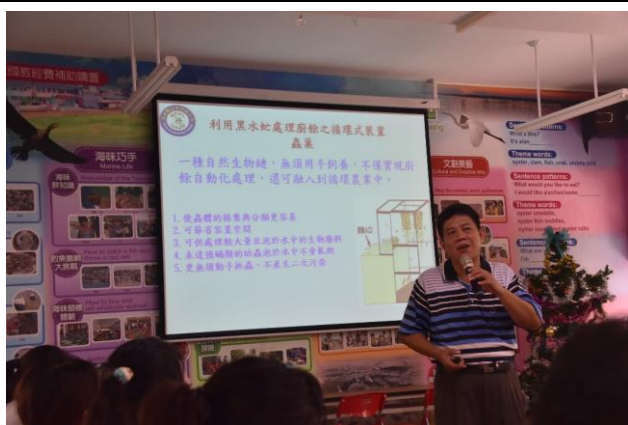


照片說明：空心菜收成挑檢。

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	東石國小
研習日期	107.09.05
研習主題	廚餘的環保處理-黑水虻
研習大綱	<p>一、 廚餘的處理</p> <p>二、 黑水虻的飼育及廚餘處理</p> <p>三、 系統的實際操作與解說</p>

成果照片



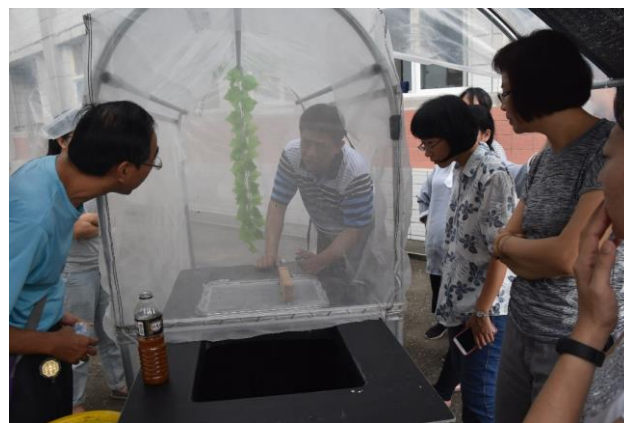
照片說明：黑水虻系統的處理運作介紹



照片說明：黑水虻的經濟效益



照片說明：現場實際操作介紹



照片說明：產卵板的安置與網室介紹。