

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	後塘國小
園圃作物	玉米
學生心得	要維持友善無毒的種植環境，真的很困難。除了要定時澆水、拔草、施肥以外，我們還自製酵素用來「友善驅蟲」。但是經過八十幾天的辛苦後，到了收穫的時候，就都值得了。玉米不僅可以水煮，還可以做很多的玉米料理，好吃又好玩。

成果照片



說明：低頭彎腰認真儲草



說明：觀察玉米植株雌雄蕊



說明：現摘的玉米筍最鮮甜



說明：在家政班協助下完成玉米料理

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

【辦理校內食農食育食安教師研習】成果報告

學校名稱	後塘國小
研習日期	108 年 11 月 27 日/108 年 12 月 04 日/108 年 12 月 25 日/ 109 年 1 月 8 日/109 年 3 月 18 日/109 年 4 月 1 日
研習主題	食農教育教師增能活動
研習大綱	<ul style="list-style-type: none"> 一、食農教育怎麼教 二、食農校訂課程的分工 三、照片說品牌故事 四、食農教育推動經驗 五、《共好時代》專書共讀 六、十二年國教校訂課程實施與跨領域教學設計- 食農課程設計實作與分享 七、協助辦理全縣食農教育研習 八、協助彙整十八鄉鎮食農核銷計畫

成果照片



說明：全縣食農研習，科長開幕主持



說明：食農校定課程的分工



說明：照片說品牌故事



說明：在地青農許寶哥分享食農教育怎麼教