嘉義縣各國民中小學

推動食育食農教育擴大食安關注層面實施計畫

【運用校內空間設置園圃進行食農教育】成果報告

學校名稱	嘉義縣立布袋國中
園圃作物	甜菜根、高麗菜、青花菜、大陸妹、茼蒿、菠菜、蕃茄、玉米筍(依季節更換)
學生心得	一開始上食農課程，聽到老師在課堂中講解的步驟，覺得很複雜也很辛苦；沒想到實際參與後，逐漸喜歡上這堂食農課程－因為我們不是只有坐在教室裡面上課，也要到農場實地耕作。農場建置的過程：從架設鋅管、鋪抑草蓆、放雜草、撒木黴菌、覆蔗渣、覆土完成初步的建置。接下來開始種植作物幼苗，每天早上、下午還要利用打掃時間進行澆水、抓蟲、拔草，雖然過程很辛苦，但我們從不退縮。一直看著自己親自種的農作物(玉米筍)漸漸長大，心裡也特別高興，也很有成就感，從中體會到農夫耕作的辛勞。

成果照片	
 照片說明：食農區重新翻土、架鋅管、鋪抑草蓆。	 照片說明：利用學校堆肥區收集雜草、落葉再利用：撒木黴菌、覆土、覆蔗渣、種菜將收集 2 星期的雜草、落葉灑上木黴菌教導同學菌種功用、說明為何要用木黴菌，在請同學自己挖土覆蓋住雜草、並且大量灑水最上層再覆蓋 10 公分的蔗渣。
 照片說明：分組開始種植玉米筍、養成每日如何照顧農作物：學生利用早上、下午打掃時間分配學生進行澆水、抓蟲、拔草及分配學生假日到校澆水。	 照片說明：學習育苗、拔草抓蟲、噴菌防蟲都是自己動手，並養成一分耕耘、一分收獲。

【食農食育食安教師研習】成果報告

學校名稱	嘉義縣立布袋國民中學
研習日期	107/4/13(五)13：00-16：00
研習主題	食農食育食安教師研習
研習大綱	一、　食育食安落實於生活中。 二、　黃金雪酪(玉米筍冰淇淋)製作。 三、　玉米鬚茶包封裝。 四、　甜菜根果汁體驗與品嚐。 五、　食安問題探討。

成果照片	
 照片說明：食育食安問題的探討－食品添加物知多少？！	 照片說明：食的安心－甜菜根果汁體驗與品嚐。
 照片說明：食的安心－黃金雪酪(玉米筍冰淇淋)製作。	 照片說明：食的安心－玉米鬚茶包封裝製作。

全班動手分工合作	一人一工具
重新鋪抑草蓆、架鋅管	利用學校堆肥區收集雜草，將雜草鋪在最下層當堆肥
雜草收集區	木黴菌解說

木黴菌加水稀釋灑於鋪設雜草上	灑菌種
將放於兩側的土重新鋪於雜草上	將放於兩側的土重新鋪於雜草上
將放於兩側的土重新鋪於雜草上	將放於兩側的土重新鋪於雜草上

鋪平後準備鋪下一層(蔗渣)	蔗渣(增加養份)
將蔗渣鋪於最上層	將蔗渣堆放均勻
蕃茄種植解說	挖洞

食農課程成果冊

（蕃茄）

蕃茄苗	蕃茄種植
大家齊心一起幫忙	分工合作
蕃茄苗種植完~澆水	修枝

架杆一	架杆二
架網一	架網二
自製補蚊器材	修枝

食農課程

（農作物收成）

萵苣	花耶菜一
花耶菜收成二	花耶菜收成三
白蘿蔔一	白蘿蔔二

食農課程

（抓菜蟲）

抓菜蟲一	抓菜蟲二
抓菜蟲三	抓菜蟲四
抓菜蟲五	雞母蟲

食農課程

（高麗菜泡菜製作）

種植高麗菜	成品：泡菜
學生實作製作一	學生實作製作二
泡菜品嚐分享	泡菜完成與導師分享

食農課程

（甜菜根果汁製作）

甜菜根種植	甜菜根
甜菜根收成	甜菜根果汁製作一
甜菜根果汁製作二	甜菜根果汁製作三

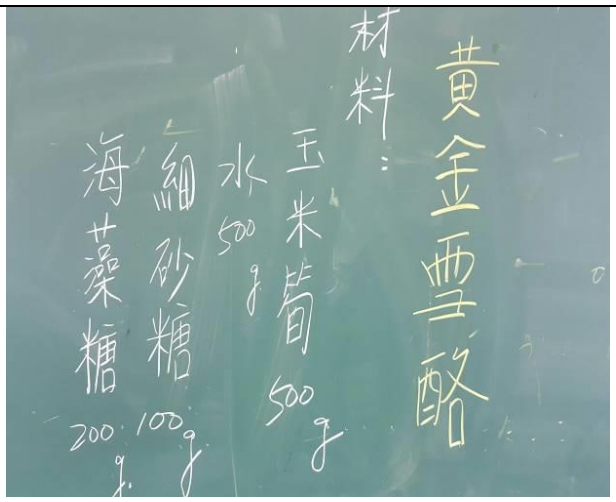
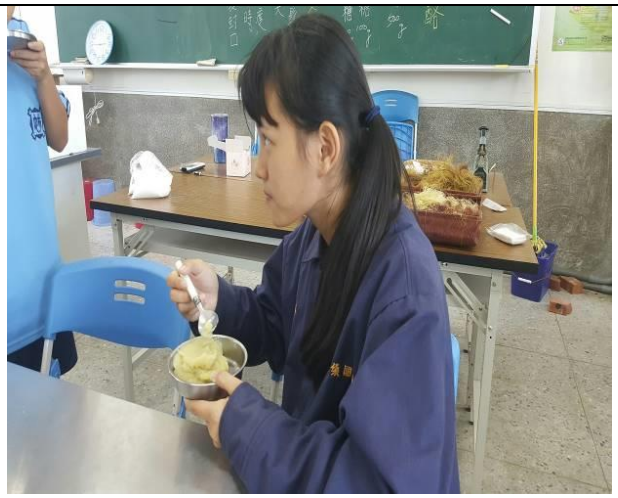
食農課程

（玉米筍種植）

挖洞準備種植	玉米筍種植過程
澆水	拔草
玉米筍慢慢長大了	王米筍再幾天就可以收成了

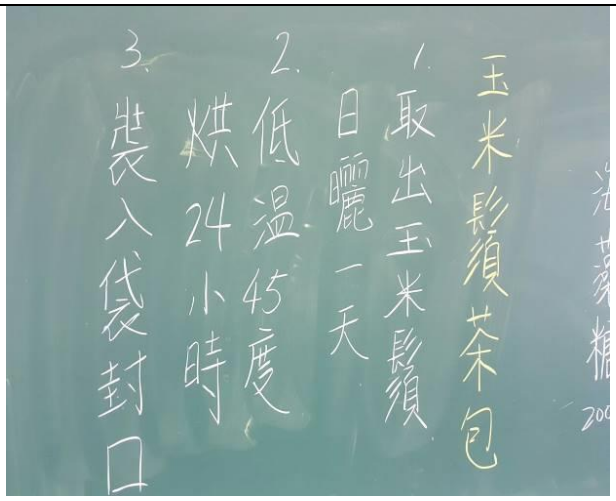
食農課程

（玉米筍冰淇淋製作）

	
玉米筍冰淇淋製作材料	先拿一個鐵盆裝入約 3/1 冰塊、鹽讓冰塊溫度降低
玉米筍 500g、水 500g、細砂糖 100g、海澡糖 200g 一起打成泥	將玉米筍泥放入冰塊上層等待結霜
	
等結霜後開始攪拌	玉米筍冰淇淋完成

食農課程

（玉米鬚茶包製作）

	
玉米鬚茶包製作	取出玉米筍，玉米鬚經日曬一天。 低溫 45 度烘 24 小時。
製作前須酒精消毒	取出經日曬過後玉米鬚約二公克放入茶包
利用封口機將茶包封口	完成品