附件五活動成果表

苗栗縣新開國小【苗栗縣115學年度校園食農教育教案徵選活動】

成果表

壹、基本資料

辦理形式	○座談/講座　(　　場次) ●融入教學課程　(　五　節課) ○社團活動　(　　場次) ○親子活動　(　　場次) ○其他(請說明)　(　　場次)	參與人次	學生　14 人 家長　0 人 教職員　2 人

貳、計劃實施成效：

推廣主題	成效說明(量化數據為佳)
食農教育： 菇菇魔法屋－ 從太空包到美味沙拉	● 種植幾個太空包：8 個 ● 總收成次數：14 次 本課程透過「認識香菇－種植照護－創意表達－料理分享－惜食反思」的完整學習歷程，引導學生從食物生產端走向餐桌端，建立正確的食農觀念。學生能認識香菇的生長構造、生長條件及常見菇類種類，並透過實際照顧太空包、拍照紀錄與觀察變化，培養探究精神與責任感。在小組合作過程中，學生學習分工協調與共同完成任務，提升溝通合作能力。 此外，藉由香菇產地介紹與苗栗在地產業連結，學生能認識家鄉農業特色與農民辛勞；透過木耳優格沙拉製作及品嘗活動，了解菇類的營養價值與多元料理方式。課程最後結合惜食教育與太空包循環利用議題，引導學生珍惜食物、尊重生產者勞動成果，並建立健康飲食與永續生活的態度，落實食農教育「從產地到餐桌」的核心精神。

參、活動成果

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>圖 1、課堂中介紹香菇種植方法。</td><td>圖 2、香菇太空包開包。</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>圖 3、學生使用平板拍照記錄香菇生長。</td><td>圖 4、學生每日檢核澆水與拍照工作。</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>圖 5、學生噴水照顧木耳。</td><td>圖 6、香菇收成。</td></tr>
</table>

	
圖 7、觀察與判斷香菇成熟的樣態。	圖 8、珊瑚菇收成。
	
圖 9、用圖畫方式記錄香菇的樣態一。	圖 10、用圖畫方式記錄香菇的樣態二。
	
圖 11、清洗挑揀黑木耳。	圖 12、觀察與觸摸黑白木耳的差異。



圖 13、烹煮白木耳與黑木耳。



圖 14、享用自製黑白木耳水果沙拉。



圖 13、學生菇菇魔法屋成果作品一。



圖 14、學生菇菇魔法屋成果作品二。



圖 15、學生菇菇魔法屋成果作品三。



圖 16、香菇照顧紀錄檢核表。