附件五活動成果表

苗栗縣致民國中【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

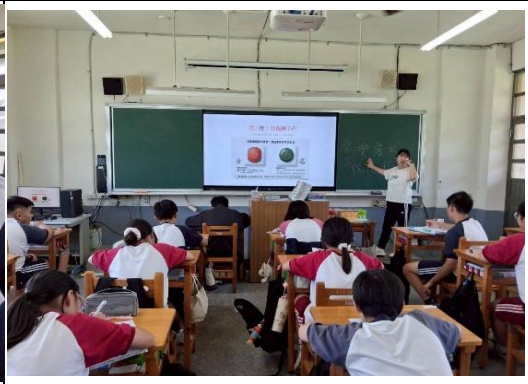
辦理形式	○座談/講座 (場次) ○融入教學課程 (1 場次) ○社團活動 (場次) ○親子活動 (場次) ○其他(實作課程) (1 場次)	參與人次	學生 20 人 家長 人 教職員 10 人

貳、計劃實施成效：

推廣主題	成效說明(量化數據為佳)
苗栗穀倉的綠色奇蹟：EYE家鄉．EAT米食	1. 完成一件教案:結合學校教師、營養師、護理師共同自編具在地特色之「苗栗穀倉的綠色奇蹟：EYE家鄉．EAT米食」食農教育教案。 2. 完成課程1場:辦理入班課程引導學生認識在地農產、飲食文化、食物來源及永續概念，培養正確飲食態度與珍惜食物之素養。 3. 完成實作課程1場:與在地職人合作辦理紅龜粿手作、傳統米食工藝體驗課程。

參、活動成果

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>苑裡「苗栗穀倉」的組成元素背景</td><td>稻田裡的綠色畫布稻田彩繪➔鴨間稻生態</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>第二單元解碼米粒結構與米的營養教育</td><td>稻米的生長過程及米的種類</td></tr>
</table>

	
國中生營養與食米教育指南	飲食、農業與自然生態系統的互動關係
	
綜合活動學習單	舌尖上的苑裡傳承
	
糙米、胚芽米、白米感官體驗觀察	糙米、胚芽米、白米感官體驗觀察
	
將食農教案成效融入健體領域專欄	領域專欄引導學生認識在地農產飲食文化

	
在地「3Q 米食」返鄉青年創辦人的故事	揉捏粿糰：揉捏米糰，保持水分與 Q 度。
	 
包餡塑形：將粿皮平攤，包入餡	刷油壓模：模具上刷植物油
	
把內餡壓緊、收口捏牢	排除內部空氣以防變形
	
實作技巧包餡整齊、印紋清晰度	將食農課程活動紀錄於致民粉絲頁按讚