

## 附件 1

## 苗栗縣 114 學年度校園食農食育教育課程實施計畫申請表

請至網址 <a href="https://forms.gle/xh7oE95qabkrW4Gn6">https://forms.gle/xh7oE95qabkrW4Gn6</a> 線上報名，並將附件 1 報名表核章後掃描 pdf 檔上傳（錄取順序以完成報名時間排序）					
學校名稱：苗栗縣卓蘭鎮豐田國小					
學生總人數：52 人					
班級總數：6 班					
參與班級數及學生數：6 班，52 人					
承辦人姓名	周安盈	電話及分機	04-25892164#11	電子信箱	chouanying@gmail.com
推廣主題	<p>一、辦理主題項目：</p> <p><input type="checkbox"/>1. 草莓           <input type="checkbox"/>2. 稻米           <input type="checkbox"/>3. 黑豆</p> <p><input type="checkbox"/>4. 客家特色菜：<input type="checkbox"/>蘿蔔錢/蘿蔔絲、<input checked="" type="checkbox"/>福菜/梅乾菜</p> <p>二、活動內容：</p> <p>1. 農事體驗：<input type="checkbox"/>校田種植、<input checked="" type="checkbox"/>盆栽種植、</p> <p>2. 加工/烹調體驗課程(請自訂主題，如草莓果醬、手工爆米香、豆花、蘿蔔絲菜包、梅乾菜燒餅)：</p> <p>(1)福菜園葉形拓印</p> <p>(2)福菜植栽與保育</p> <p>(3)福菜湯/梅乾菜日曬場</p> <p>3. 創意競賽活動：</p> <p>(1)拾葉展藝綴豐田-葉子拓印</p> <p>(2)巧手成形畫豐田-菜園寫真</p> <p>(3)你農我農耕豐田-植栽保育</p> <p>4. 教育宣導課程/活動：</p> <p>(1)食農教育食當季吃在地健康營養講座</p> <p>(2)瘋狂樹屋 52 層：潛入蔬菜王國大冒險</p> <p>(3)蔬菜花開了</p> <p>(4)餐盤上的旅行家</p>				

計畫規劃內容概述（報名時可先不填寫，待公告確認學校錄取後再依六大範疇以條列式進行實施策略及內容說明）：

### 一、課程理念

透過【食農食育體驗課程】了解豐田產業的興衰與發展，引導學習關懷自然環境培養公民意識，進而理解生活模式並運用多元媒材呈現不同風貌的社區創藝。

### 二、課程目標

- (一)透過踏查認識豐田地區的菜園現況，理解產業發展與生活模式。
- (二)欣賞鄉土之美並創作發表與導覽介紹我的家鄉。
- (三)探索家鄉人事物的互動，透過團隊合作體驗人與社區的關聯。
- (四)觀察菜園生態促進多元感官發展，培養審美與創造力創造美感體驗。

### 三、總綱素養

E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。

E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。

E-C1 具備個人生活道德的知識與是非判斷的能力，理解並遵守社會道德規範，培養公民意識，關懷生態環境。

### 四、結合豐田國小校本課程《山豐水田》計畫，融入四大主軸

- (一)文史小小導覽家
- (二)生態小小行銷家
- (三)創藝小小創作家
- (四)多元展能小小生活家

承辦人：

教導主任 周安盈

單位主管：

教導主任 周安盈

校長：

校長 宋銘豐

## 附件 2

## 苗栗縣 114 學年度校園食農食育教育課程實施計畫 經費概算表

校名：苗栗縣豐田國民小學

項次	項目	單位	單價	數量	金額	說明(用途)
一	農事體驗					
1	菜苗	顆	20	50	1000	
2	栽培箱/水耕箱	組	1000	4	4000	
3	防蟲紗網	個	400	3	1200	
4	有機肥料/水耕肥	包	300	20	3000	
5	培養土	公斤	100	30	3000	
6	農業資材	式	1000	1	1000	益生菌、抓蟲用具、灑水器等
7	內聘講師鐘點費	小時	1000	2	2000	種植教學課程
二	加工體驗課程					
1	福菜	斤	25	20	500	
2	鹽巴	包	20	20	400	
3	10L 方格玻璃罐	個	500	1	500	
4	刈包皮	片	20	100	2000	梅乾菜刈包體驗
5	花生粉	包	100	3	300	梅乾菜刈包體驗
6	素火腿	條	200	3	600	梅乾菜刈包體驗
7	內聘講師鐘點費	小時	1000	4	4000	DIY 課程教學
三	創意競賽活動					
1	第一名獎品	份	200	6	1200	
2	第二名獎品	份	150	6	900	
3	第三名獎品	份	100	6	600	
4	佳作獎品	份	50	12	600	
四	營養教育宣導課程					
	內聘講師鐘點費	堂	1000	2	2000	
五	雜支 5%	式	1200	1	1200	
	合計				30000	除鐘點費外以上，各項經費得互相勻支

承辦人

單位主管

主計

校長






備註：

1. 本計畫補助執行經費上限為 3 萬元整，請學校依所撰寫之實施計畫活動需求編列經費概算，不足之經費由學校自籌。
2. 請儘量明列單位、數量、單價，避免使用「一式」。
3. 申請講師費的學校，請於概算表後附上課程表，鐘點費為 50 分鐘，連續兩堂 90 分鐘為 2 堂鐘點費。
4. 雜支：「不含雜支」之總經費 5% 為上限支用。

## 附件 3

苗栗縣 114 學年度校園食農食育教育課程實施計畫課程表

日期	時間	主題	主持人/講師
114.10.13	8:30~10:30	農事體驗課程 【活動一】芥菜種植教學課程：學生知道醃製鹹菜、福菜、梅乾菜的方法。能區分其異同。	內聘講師 待聘(2H)
114.10.20	8:30~10:30	加工體驗課程 【活動二】採芥菜、踩芥菜、壓芥菜	內聘講師 待聘(2H)
114.12.15	8:30~10:30	加工體驗課程 【活動三】醃製鹹菜、福菜、梅乾菜	內聘講師 待聘(2H)
114.12.22	09:30~10:30	營養教育宣導課程 【活動四】食當季吃在地	內聘講師 待聘(1H)
114.12.29	09:30~10:30	營養教育宣導課程 【活動五】閱讀 瘋狂樹屋 52 層：潛入蔬菜王國大冒險 蔬菜花開了(繪本導讀)	內聘講師 待聘(1H)

## 附件 4

## 苗栗縣 114 學年度校園食農食育教育課程實施計畫

## 成果報告

校名：苗栗卓蘭鎮縣豐田國民小學

## 壹、基本資料

推廣主題	一、辦理主題項目：芥菜 二、活動內容： 1. 農事體驗：種芥菜 2. 加工/烹調體驗課程：製作酸菜刈包、製作福菜肉片湯 3. 創意競賽活動：刈包創意料理、學習單 4. 教育宣導課程/活動：營養教育「怎麼吃最健康」			
計畫規劃內容				
一、依據：113 年獎勵地方政府落實推動食安五環改革政策－地方產業亮點食安管理推動計畫辦理。				
二、目的				
(一)讓學生深入瞭解苗栗在地食材的文化價值。				
(二)讓學生喜愛並認同在地特色食材，以達教育扎根之功效。				
(三)培養對在地農業及自然環境的關懷。				
三、學校推展該主題現況分析				
(一)學校地理位置、基本資料概況(學生數、班級數、教職員、家長社經背景)				
(二)請以六大範疇及主議題進行 SWOT 分析				
六大範疇	S 優勢(校內)	W 劣勢(校內)	O 機會(校外)	T 威脅(校外)
學校衛生政策	1. 食農教育列入校務發展計畫。 2. 學校行政團隊支持食農教育。 3. 體衛組積極制定食農教育相關計畫與推動相關活動。 4. 推動及執行計	1. 教師負擔行政工作多，影響計畫推展。 2. 弱勢學生家庭比例高，家庭支持系統薄弱，全校教職員工擔負責任重。	1. 與苗栗縣衛生局、卓蘭鄉衛生所、卓蘭鎮公所、社區發展協會互動良好。 2. 積極配合縣府教育處、衛生局(所)推展各項衛生保健政策。	1. 家長忙於農務，參加學校親職教育、食農教育等活動參與度不高，健促相關政策宣導推展不易。

	畫相關人員向心力強。			
學校社會環境	<ol style="list-style-type: none"> <li>全體教職員工專業熱忱提供的衛教宣導和諮詢，有助食農教育相關宣導活動。</li> <li>學生人數不多，平均受到的關注也較多。</li> <li>積極推動各項食農教育，師生樂於參與。</li> <li>設置食農教育學校網站，定期佈告健促相關知識並連結健促相關網站。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>活動多學生易分心，影響學業表現。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>苗栗縣教育處設置營養午餐學校網站，公佈每月食譜、每日菜單及營養午餐熱量。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>學區廣闊，學齡人口流失，少子女化嚴重，未來恐有逐年減班危機。</li> <li>本學區居民以新住民家庭、隔代教養比重多，居民社會地位比較低，多數學生放學後無法抵擋美食及3C產品誘惑，家庭衛生保健教育功能不彰，亟需家長多重視學生身心發展。</li> </ol>
學校物質環境	<ol style="list-style-type: none"> <li>食材廠商提供營養師設計的菜單，供應師生營養均衡的午餐。</li> <li>本校無福利社，全校有飲水機 8 台，學生均自備環保杯在校喝白開水。</li> <li>健康中心前設置食農教育公佈欄，定期張貼海報宣導健康知識。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>部分體育器材設備老舊需汰舊更新。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>學校附近有壩西坪登山步道，老庄溪河邊腳踏車道，有助推展戶外運動。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>街上有多家餐飲店、雜貨店及全家便利商店，學生很容易於上下學途中購買外食、零食和飲料。</li> </ol>
健康生活技能教學及活動	<ol style="list-style-type: none"> <li>落實每週兩節體育課程。</li> <li>每學期檢測體適能。</li> <li>配合健康教育課程推行 85210</li> <li>每天第二節下課進行全校體適能活動動，達到每週210分鐘身體活動量。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>本校無專任健康教育教師，健教課以配課方式實施。</li> <li>代理教師流動率偏高，班級經營不易延續。</li> <li>多數教師仍習慣傳統的教學方法。</li> <li>辦理相關健促</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>邀請衛生所護理師蒞校辦理健康議題專題講座。</li> <li>與衛生所資源結合，聘請衛生所或醫院診所醫師、營養師、藥師辦理青少年相關食農教育議題教育活動。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>電視、網路等媒體垃圾食物廣告影響力大，導致學生購買高糖分高熱量食物需求增加。</li> <li>學生放學後繼續補習，外食機率高，以致進食過多油炸及高醣食品，蔬果量攝</li> </ol>

	5. 每學年辦理多樣性運動社團活動。	活動人力及經費不足等的問題。	3. 鄰近學校的學生選擇自己走路或騎單車上學。	取不足危害健康。
社區關係	1. 本校行政團隊與卓蘭鎮公所、卓蘭鎮衛生所、社區發展協會及學區各學校互動良好，社區資源能有效進入校園。	1. 家長會參與學校食農教育活動支持度稍嫌不足。 2. 學生家長工作忙碌對學校活動參與度不高。	1. 豐田、苗豐、西坪社區團體資源豐富，有效提昇社區健康營造功能。 2. 開放學校運動設施，提供場地鼓勵社區居民養成正當休閒及運動習慣。	1. 社區人士使用校園運動設施不愛惜公物，不維護環境整潔，徒增管理維護困難。
健康服務	1. 專業的護理師，提供師生充分的健康資訊及諮詢。 2. 健康中心設有全自動身高體重計，可定期測量身高體重並分析BMI。 3. 配合衛生組前後測問卷調查及分析成效結果	1. 仍有少數教師以含糖飲料或高熱量零食作為學生獎勵品。 2. 學生對自身健康問題不夠關心屬於被動告知非主動諮詢。 3. 學生每天喝含糖飲料習慣難改變。	1. 本校配合午餐食材廠商有聘請專業營養師可提供健康飲食講座教育。	1. 學生缺點矯治因多數家長工作繁忙未帶學生就醫，須不斷叮嚀，家長態度不夠積極。

## 貳、計劃實施成效：

實施期程	114年09月-115年01月
辦理地點	豐田國小後花園
參與人員	豐田國小師生
參與總人數	70
參與方式說明	<p>一、組成食育教育工作團隊：結合親師生及營養師，共同籌畫並落實食農教育目標。</p> <p>二、進行學校環境現況分析及需求評估：盤點校內空間與社區資源，釐清學生需求以規劃合適方案。</p> <p>三、決定執行目標及推廣主題：確立核心價值，依據在地季節特色</p>

	<p>選定年度推廣重點。</p> <p>四、擬定學校「食農食育教育課程」實施計畫：設計系統化教案，將食農概念融入各學科之教學進程中。</p> <p>五、擬定過程成效評量工具：建立多元觀察表與自評表，用以追蹤學生學習進度與表現。</p> <p>六、執行「芥菜小達人」培育計畫：帶領學生實際下田，體驗芥菜從育苗到採收的生命歷程。</p> <p>七、過程評量：透過田間觀察與課堂回饋，即時修正教學內容與操作方式。</p> <p>八、撰寫成果報告：製作校訂課程食農小書。</p>
<p>成果說明</p>	<p>一、認識二十四節氣：學習古人生活智慧，掌握「立冬」前後種植芥菜的最佳時節，理解氣候與農事運作的緊密關聯。</p> <p>二、種植芥菜：引導學生親手播種與灌溉，觀察芥菜由種子茁壯成株的生長過程，建立對土地與作物的認同感。</p> <p>三、認識芥菜加工：學習傳統保存智慧，了解芥菜經由不同程度的鹽漬、發酵與曝曬，可轉化為酸菜、福菜及梅乾菜。</p> <p>四、製作酸菜刈包：將親手製作或選用的酸菜融入在地美食，透過烹飪實作體驗「從田間到餐桌」的勞動價值與美味。</p> <p>五、製作福菜肉片湯：利用甘醇的福菜熬製傳統湯品，讓學生在品嚐過程中，深刻感受食材轉化後豐富的風味層次。</p> <p>六、製作食農小書：圖文並茂記錄從種植到烹飪的全過程，整理心得筆記，將實踐經驗轉化為永久保存的珍貴紀錄。</p>
<p>創新與特色</p>	<p>一、跨越時空的「節氣實作」：時令與生命的連結</p> <p>(一)創新：不只是單純種植，而是引入二十四節氣作為啟動課程的齒輪。</p>

	<p>(二)特色： 學生從觀察天候開始，親手將種子埋入土中，體驗芥菜從「一顆種子」到「豐收餐桌」的完整生命週期，建立與土地最原始的契約感，而非只是書本上的知識。</p> <p>二、 物質變化的「科學魔法」：醃製與發酵的智慧</p> <p>(一)創新： 將芥菜轉化為酸菜、福菜、梅乾菜的過程，視為一場「微生物與時間的實驗」。</p> <p>(二)特色： 透過「搓鹽」、「壓石」、「曝曬」等傳統工法，學生親眼見證食材的質地、色澤與風味如何隨時間轉化。這不僅是烹飪，更是感官教育與生活科學的實踐，讓學生理解先民保存食物的環境智慧。</p>
省思與回饋	<p>(一)知識面： 學生原先對「芥菜」、「酸菜」與「福菜」的關聯性感到模糊。透過本次計畫，學生能精確辨識芥菜在不同加工階段的型態，成功將生物課的植物生長與家政課的發酵科學進行跨領域連結。</p> <p>(二)技能面： 學生從播種、除草到搓鹽醃漬的過程，學會了對工具的使用與對食材的尊重。</p> <p>(三)回饋： 未來可強化「病蟲害防治」的自然觀察，讓學生討論如果不使用農藥，如何透過生物防治法守護芥菜，這將是極佳的生態教育契機。</p>

## 參、活動成果(每項活動至少 4 張)



認識廿四節氣



食農教育宣導



了解酸菜福菜梅乾菜醃製和曝曬的過程



了解客家人珍惜食物的智慧



小園丁開墾自己的小菜園



紀錄觀察每個成長階段



酸菜刈包美食饗宴



全校師生共同參與客家料理

(照片張數請依學校活動自行增列)