附件五活動成果表

苗栗縣啟明國小【苗栗縣115學年度校園食農教育教案徵選活動】

成果表

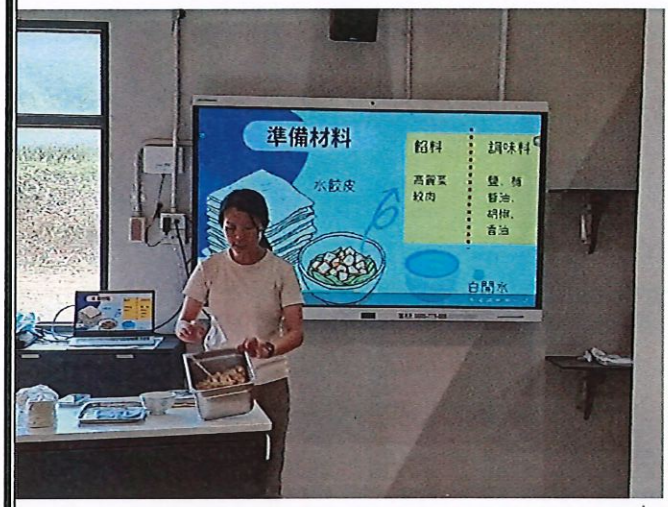
壹、基本資料

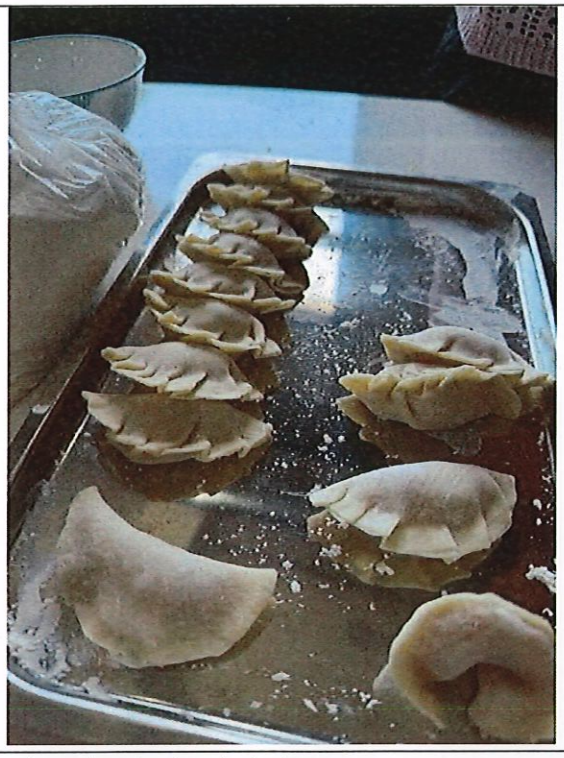
辦理形式	○座談/講座 (場次) ■融入教學課程 (5 場次) ○社團活動 (場次) ○親子活動 (場次) ○其他(請說明) (場次)	參與人次	學生 121 人 家長 0 人 教職員 8 人

貳、計劃實施成效：

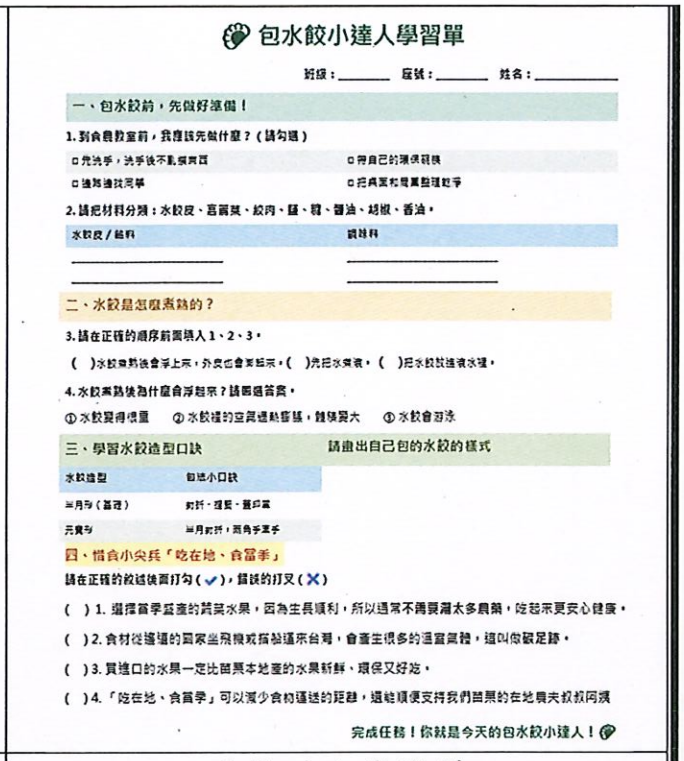
推廣主題	成效說明(量化數據為佳)
1. 文化溯源：認識「嬌耳」與醫聖精神 2. 在地認同：苗栗特色食材辨識 3. 科學實作：體積與密度的科學探索 4. 惜食實踐：「手」護美味不浪費	1. 透過飲食文化歷史故事引導與互動問答，參與學生之飲食文化認知正確率達 92%以上；95%的學生能於課後正確複述水餃原名「嬌耳」及其發明者張仲景的典故，有效建立學童對傳統節慶與飲食歷史的尊重與文化素養。 2. 學生能正確辨識並說出本次使用的苗栗在地食材，經學習單的內容，96%的學生能說出「吃在地、食當季」對於減少食物碳足跡與支持在地農業的理念，本次使用的高麗菜為苗栗的在地食材。 3. 學生能了解水餃「熟了會浮起來」的原理：透過煮水餃的動態觀察實驗，88%的學生能正確以科學原理解釋「水餃生食沉底、受熱後內部蒸氣膨脹使體積變大、密度小於水而浮起」的現象 4. 100%的學生能親自動手完成個人專屬造型水餃，並落實「吃多少包多少」的原則且 100% 的學生回饋未來願意在日常生活中持續落實惜食行動。

參、活動成果

<table>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>講師說明我們這次水餃的內陷及介紹材料</td><td>講解水餃的烹煮原理，為體積與密度的變化關係</td></tr>
<tr><td> 
</td><td>  </td></tr>
<tr><td>講師教導學生包水餃的口訣並親自示範</td><td>學生自己動手包水餃，每個人都能包自己獨一無二的水餃</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>學生分組完成包水餃的工作，準備下水煮</td><td>學生在享用水餃的同時，螢幕上播放水餃的由來，了解水餃的歷史典故</td></tr>
</table>



學生自己親自包的水餃



包水餃小達人學習單

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

一、包水餃前，先做好準備！

1. 到食農教室前，我應該先做什麼？（請勾選）

□ 先洗手，洗手後不亂摸東西　□ 帶自己的環保碗筷

□ 進路邊找同學　□ 把桌面和周圍整理乾淨

2. 請把材料分類：水餃皮、喜菌菜、絞肉、鹽、糖、醬油、胡椒、香油。

水餃皮／餡料	調味料
_____	_____
_____	_____

二、水餃是怎麼煮熟的？

3. 請在正確的順序前面填入1、2、3。

（　）水餃煮熟後會浮上來，外皮也會黏起來。（　）先把水煮滾。（　）把水餃放進滾水裡。

4. 水餃煮熟後為什麼會浮起來？請圈選答案。

① 水餃變得很重　② 水餃裡的空氣遇熱膨脹，體積變大　③ 水餃會游泳

三、學習水餃造型口訣　請畫出自己包的水餃的樣式

水餃造型	包法小口訣
半月形（基礎）	對折、捏緊、蓋印章
元寶形	半月對折，兩角手黏手

四、惜食小尖兵「吃在地、食當季」

請在正確的敘述後面打勾（✓），錯誤的打叉（✕）

（　）1. 選擇當季盛產的蔬菜水果，因為生長順利，所以通常不需要灑太多農藥，吃起來更安心健康。

（　）2. 食材從遙遠的國家坐飛機或搭船運來台灣，會產生很多的溫室氣體，這叫做碳足跡。

（　）3. 買進口的水果一定比苗栗本地產的水果新鮮、環保又好吃。

（　）4.「吃在地、食當季」可以減少食物運送的距離，這能順便支持我們苗栗的在地農夫叔叔阿姨

完成任務！你就是今天的包水餃小達人！

水餃達人學習單

(照片張數請依學校活動自行增列)

註：檢附課堂實施照片、學習單、省思單、5-10 分鐘教學影片者尤佳。如另檢附課堂實施照片、學習單、省思單者，以 10 頁為限；檢附 5-10 分鐘教學影片者請以 mepg-4 格式存入光碟片併同教案送件。