附件五活動成果表

苗栗縣象鼻國小【苗栗縣115學年度校園食農教育教案徵選活動】

成果表

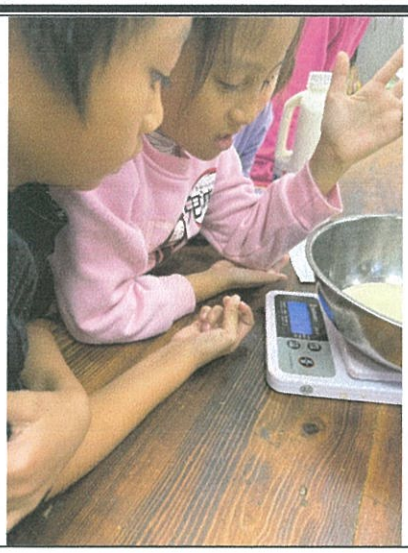
壹、基本資料

辦理形式	○座談/講座　(　　場次) ■融入教學課程　(1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　8　人 家長　　人 教職員　3　人

貳、計劃實施成效：

推廣主題	成效說明(量化數據為佳)
從產地到甜點匙：泰雅樹豆的跨世代食光記憶與創新轉譯	**一、樹豆外型與生長特徵辨識度：** 1、課程實施前，低年級學童僅 25%（2/8 人） 能正確辨認生鮮樹豆莢與乾燥樹豆 2、課程實施後，100%（8/8 人） 能運用五官清楚指出生豆與乾豆在色澤、質地上的差異，並完成「我是樹豆觀察家」圖畫學習單。 **二、在地健康食材偏好轉變：** 1、課前訪談學童對樹豆料理（鹹湯）的接受度僅 37.5%（3/8 人） 2、透過轉化為西式奶酪品嚐後，學童對樹豆風味的喜愛度提升至 100%（8/8 人），大幅改善對在地原生豆類的偏食現象。 **三、生活數學度量與烘焙技能熟練度** 1、融入生活數學教學後，在教師引導下，100%（8/8 人） 能正確判讀量杯毫升（ml）刻度完成鮮奶及相關食食之取量，並使用量匙正確量取平匙細砂糖。 **四、手作甜點產出與分享份數：** 1、課堂實際依配方製作產出 30 份 樹豆奶酪（學童自用品嚐 8 份、師長致贈分享 22 份）

參、活動成果

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>結合量杯刻度判讀與量匙使用，讓學生在調配鮮奶、鮮奶油與糖的分量時，實際練習容量估測、平匙操作與數量概念。</td><td>食材準備好後，將牛奶與蒸煮熟的樹豆食材融入在一起。</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">學生手捧另一份精心包裝的樹豆奶酪與感謝卡，邀請並致贈給教師及校內學生品嚐並由品嚐者分享食用心得</td></tr>
</table>

(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