附件五活動成果表

苗栗縣新南國小【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	○融入教學課程及飲食實作 ○地點：校園藥草植物園與教室	參與人次	二年級學生95人 廖麗英老師、 陳俞靜老師、 周佩伶營養師

貳、計劃實施成效：

推廣主題	成效說明(量化數據為佳)
校園植物與食材認識	透過紫蘇、檸檬香茅、九層塔等校園植物觀察，連結植物特徵與日常食材；參與學生100人。
五感探索及飲品實作	紫蘇梅氣泡飲、檸檬香茅氣泡飲。學生進行觀察、聞香、操作及品嚐，照片呈現飲品展示與分組實作。
食材搭配與動手操作	紫蘇飯糰實作，包含適量取用、包餡與塑形；以食材操作連結校園植物的飲食應用。
校園到餐桌與惜食	紫蘇瓜子肉、台式打拋豬午餐入菜，提供供餐與餐盤照片，延伸討論植物在學校午餐的運用。

參、活動成果照片



照片1　教室裡的飲品實作與品嚐，延續校園藥草園的探索。



照片2　學生展示完成的飲品，分享實作成果。




照片 3　沿著植物園觀察葉片與生長環境。




照片 4　近距離聞香與觸摸，教師引導學生辨識植物特徵。

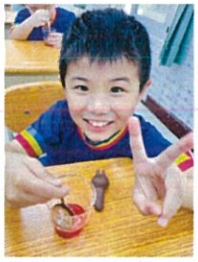


照片 5　教師說明食材與飲品實作。





照片 6　觀察食材、加入飲品，再輕輕攪拌。





照片 7　完成自己的飲品，觀察杯中的色澤與口感。




照片 8　全班一起展示與品嚐實作成果。



照片 9　課堂說明檸檬香茅飲品的食材與操作方式。






照片 10　取用香茅汁、處理檸檬並依序加入杯中。





照片 11　從聞香到品嚐，感受檸檬與香茅的搭配。




照片 12　展示完成的飲品，並在分組操作中練習取用食材。




照片 13　課堂介紹與備料，讓學生認識紫蘇瓜子肉飯糰的食材組成。




照片 14　適量取用、包餡塑形，再品嚐自己完成的飯糰。



照片 15　九層塔午餐入菜與供餐紀錄。



照片 16　當日午餐餐盤，呈現台式打拋豬搭配其他菜色。




照片 17　指導學生完成課後學習單。



照片 18　在校園穿堂張貼手繪主題海報，引導學生與師生認識食用藥草的多元用途。