附件五活動成果表

苗栗縣建國國中【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 (0場次) ○融入教學課程 (5場次) ○社團活動 (1場次) ○親子活動 (1場次) ○其他(請說明) (3場次) 暑期夏令營	參與人次	學生 102人 家長 10人 教職員 12人

貳、 計劃實施成效：

推廣主題	成效說明（量化成果）
客家酸柑茶與在地飲食文化	以苗栗在地客家酸柑茶為主題，帶領20名學生認識酸柑茶的原料、歷史背景及傳統加工方式，理解客家先民將酸澀果實轉化為可保存茶品的生活智慧，並從「食福、惜福」的文化精神，建立珍惜食物與認同在地飲食文化的觀念。
食農教育與永續利用	透過虎頭柑與檸檬的比較，引導學生認識農產品的季節性與食材運用方式，並以四季較易取得的檸檬進行酸檸茶實作。課程融入食材充分利用、減少浪費及責任消費等概念，呼應SDG 3、SDG 11及SDG 12，使學生理解傳統飲食智慧與永續生活的關聯。
食物加工與科學探究	將酸柑茶製程與自然科學概念結合，引導學生認識蒸、曬、烘過程中的水分蒸發、溫度影響及微生物後發酵等現象，使傳統飲食文化與科學探究產生連結，提升學生跨領域觀察與思考能力。
酸檸茶DIY實作	將大約20名學生分為4組進行實作，每位學生親自完成檸檬處理、挖果、填入茶葉與藥草、綁繩成形等製作流程。學生全數完成實作，每人完成2顆酸檸茶，共完成約40顆，實作完成率100%。透過「做中學」具體認識農產加工、食物保存與食材利用。
品飲、學習單與延伸觀察	安排酸柑茶品飲活動，引導學生從色澤、香氣與滋味進行感官觀察與分享；並搭配1份學習單記錄酸檸茶製作及後續外觀、顏色、氣味等變化。學生將自製酸檸茶帶回持續觀察，使課堂學習延伸至日常生活，培養持續觀察與紀錄能力。

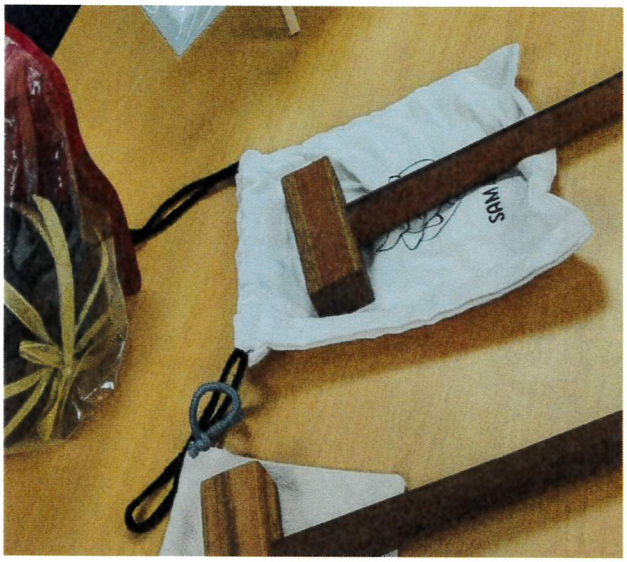
參、活動成果（請參考附件四之陸、照片剪影）

柒、融入食農教育與永續發展概念

課程融入食農教育「三面六項」內涵，從農業生產、環境永續、飲食選擇、健康消費、飲食文化及生活實踐等面向，引導學生理解在地農產、食物再利用與客家飲食文化，並呼應 SDG 3「良好健康與福祉」、SDG 11「永續城鄉」及 SDG 12「責任消費與生產」，建立珍惜食物、尊重土地與傳承在地文化的態度。

陸、照片剪影：

<table>
<tr>
<td>

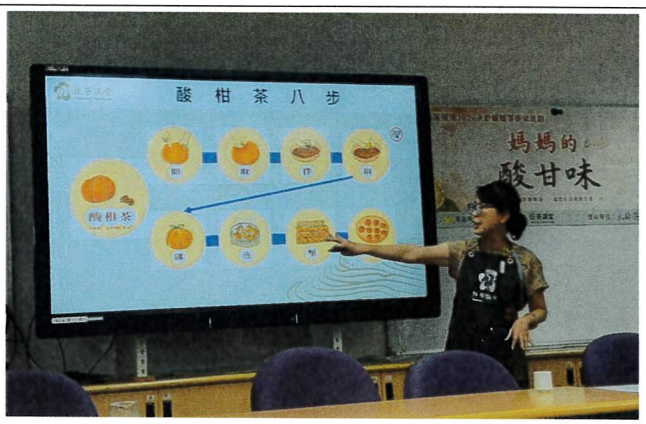
介紹製作酸柑/檸茶的工具</td>
<td>
介紹酸柑/檸茶撞茶的工具</td>
</tr>
<tr>
<td>

介紹放在酸柑/檸茶裡面的客家民俗植物</td>
<td>

介紹可搭配酸柑/檸茶一起煮的食材</td>
</tr>
</table>



介紹酸檸茶的製作流程



介紹酸柑茶的製作流程



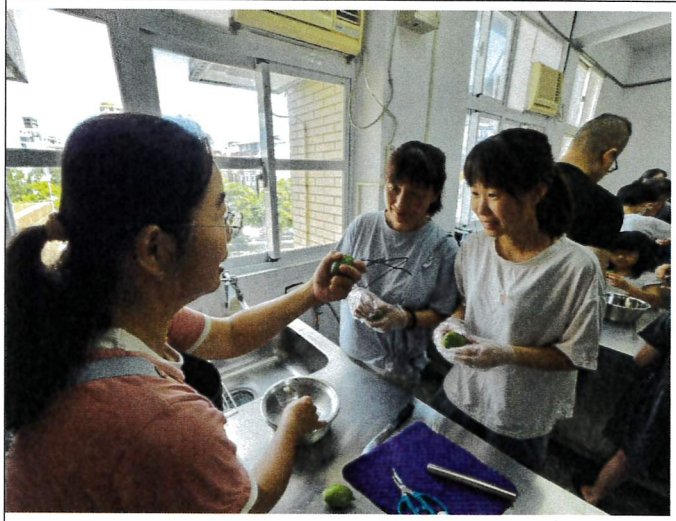
準備開始製作



老師示範如何將檸檬開洞



將果肉與藥材和茶葉混合



老師示範如何將檸檬內部塞好塞滿



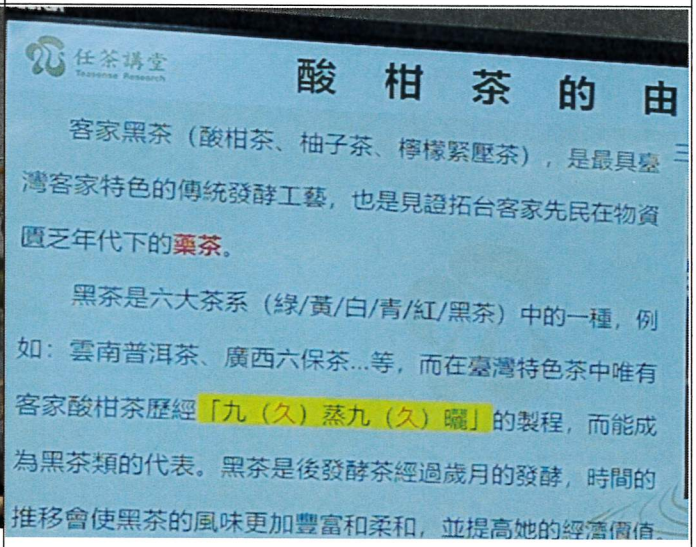
掀起鍋蓋的瞬間大家的驚喜



帶大家觀察蒸過之後的檸檬是什麼顏色



老師說明酸柑茶屬於六大茶系中的黑茶類



老師介紹酸柑茶的故事由來



老師複習回家後要重複進行的工作



老師介紹回家要如何繼續蒸果、曬果



老師帶領大家進行撞茶體驗



學員練習自己撞茶



夏令營學生實際操作酸檸茶 DIY



夏令營酸檸茶成果



校內社團製作酸檸茶 DIY



校內社團製作酸檸茶 DIY 成果