

高雄市杉林區 月美國民小學

薑糖飲品的蜜秘世界

合作農民老師：杉好農場—張坤益、劉馨雅



計畫簡介與亮點



學校位處以農為主要產業的杉林區，月美國小以環保、生態永續觀點結合在地化課程，讓學習者能更加認同在地食材、環保永續的重要性。



離月美國小學區不遠處的小份尾社區，有家長及民眾栽種嫩薑、老薑販售，加工產品饒富創意附加價值高。藉由與農民老師合作，期盼學生不僅學會農產品相關的知識面，從農田到餐桌也是學校師長希望學生能學習到的技能。



本課程透過薑糖製作讓學生認識植物薑的生長樣態、薑糖飲品的保健功效，藉由DIY手作-薑糖炒製、標籤設計製作、電腦軟體操作等融合各領域教學內容，並結合杉林區瓜瓜節特色市集體驗販售，對孩子而言是難得且印象深刻的食農課程。



學習領域

自然科學領域
藝術領域
社會領域

結合之在地農漁產

薑

學習階段

高年級

教學時間

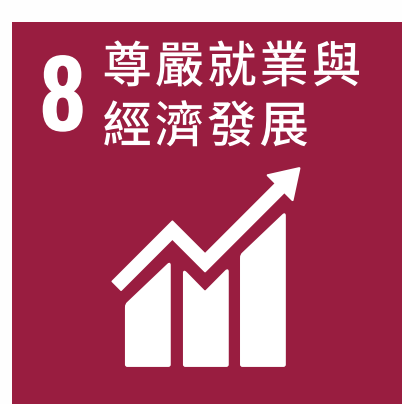
5節

共200分鐘

食農教育素養

- 生物體的構造與功能
- 理解與欣賞多元的農業與飲食文化
- 農業與食物相關的市場與行銷
- 製作與鑑賞食物的基本技能
- 在生活中具體實踐永續食農

永續發展目標



教案設計者

張家榮

課程理念

1. 生薑是生活飲食菜餚中不可或缺的佐料，有經常料理經驗的爸媽對之熟稔，學生則不一定明瞭其在三餐飲食扮演的重要角色。
2. 本課程開頭透過介紹孩子一項「不錯喝」的飲品，打開學童對生薑的認識；發展活動中藉由自然科學領域課程的校內植物觀察，並實際DIY手作炒薑糖；綜合活動則結合本區農會辦理之瓜瓜節，將製作好的薑糖商品化並加以行銷。
3. 課程設計跨領域，結合校本課程、藝術課程、資訊課程進行薑糖DIY、海報製作及標籤設計，亦結合社會領域與孩子探討生產與消費二者間的關係。
4. 帶動學生了解在地作物、觀察學校農作，進而對社區產生親切與認同感，對在地生產消費模式、行銷包裝有初步的體驗。

課程活動設計重點

本地杉林區小份尾社區，有家長及民眾栽種嫩薑、老薑販售，且產品饒富創意附加價值高。故想帶領學生進一步認識社區農作產業特色。透過高年級學生票選活動：南瓜、洛神花及薑，薑以相對多數脫穎而出。

本課程透過薑糖製作讓學生認識薑的生長樣態、薑糖飲品的保健功效，藉由DIY手做-薑糖炒製、標籤設計製作、電腦軟體操作順利融合各領域教學內容。以環保、生態永續觀點結合在地化課程，讓學習者能更加認同在地食材、環保永續的重要性。

學習表現

自然科學領域

po-III-1 能從學習活動、日常經驗及科技運用、自然環境、書刊及網路媒體等察覺問題。

藝術領域

3-II-1 能樂於參與各類藝術活動，探索自己的藝術興趣與能力，並展現欣賞禮儀。

社會領域

2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。

學習內容

自然科學領域

INb-III-7 植物各部位的構造和所具有的功能有關，有些植物產生特化的構造以適應環境。

藝術領域

表P-II-2 各類形式的表演藝術活動。

社會領域

Ad-II-1 個人透過參與各行各業的經濟活動，與他人形成分工合作的關係。

核心素養

自然科學領域

自-E-A1 能運用五官，敏銳的觀察周遭環境，保持好奇心、想像力持續探索自然。

藝術領域

藝-E-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。

社會領域

社-E-A1 認識自我在團體中的角色，養成適切的態度與價值觀，並探索自我的發展。

議題融入

環境教育、資訊科技教育、家庭教育、生命教育、職涯教育

學習目標

1. 能認識植物薑，並了解其生活功效。
2. 能透過簡易鍋爐器具、食材，在教師指導下安全炒製薑糖沙。
3. 能使用資訊設備、軟體及知識製作簡易商品標籤以及商品海報。
4. 能藉由薑糖販賣，了解銷售的簡易流程及訂價常識。
5. 能透由薑糖販賣，體驗銷售的過程知悉完整銷售的不易處。
6. 能透過課程完整參與認同社區經濟模式，欣賞在地當季作物。

課程架構

瓜瓜節
的
特賣會

發展活動

定價商品
訓練行銷

甜蜜蜜
的
辣台味

引起動機

試喝薑茶

薑糖飲品
的
蜜秘世界

古早味
的
感冒藥

發展活動

植物觀察
教師解說

瓜瓜節
的
密令

發展活動

標籤製作
海報製作

辣台味
的
DIY

發展活動

炒製薑糖沙

教學活動設計

準備活動-甜蜜蜜的辣台味

(一) 教師準備

1. 老薑、嫩薑、薑糖數塊
2. 黑糖300g、白砂糖1200g、麥芽糖3大匙
3. 飲水半米杯、耐熱刮刀
4. 爐具、鍋具、湯匙、果汁機
5. 薑 (*Zingiber officinale*) 介紹影音

(二) 學生準備:廣口杯

引起動機

- (一) 老師拿出預先準備的一壺薑茶。
- (二) 每位學生倒小杯品嚐。
- (三) 請學生分享喝起來的感覺。
- (四) 猜看看它是什麼？

第一節-古早味的感冒藥

時間

40分鐘

教學資源



【薑薑秘密】

老薑是嫩薑的阿嬤嗎？薑發芽還能吃？
種薑傷地是真的？解開10個薑之謎

(一) 教師介紹食用薑汁在健康保健上的保健功能。

(二) 教師介紹嫩薑、粉薑、老薑的植株樣貌差別以及校內種植情形。

市場上看到的薑依採收的階段不同，分為嫩薑、粉薑、老薑，三者的生長天數、上市時間都不同。生長5到7個月就採收的是嫩薑，9到11個月採收的是粉薑（又稱中薑），在地下生長超過一年、地上部莖葉枯老後才採的是老薑。

(三) 請同學分享小份尾薑的栽種情形，老師以知識性的介紹透過PPT簡報補充說明。

(四) 實地觀察並發表

1. 到校園觀察植物薑的實際生長情形。
2. 請學生發表觀察心得。

(五) 教師總結說明生薑預防感冒的功效。

第二節、第三節-辣台味的DIY

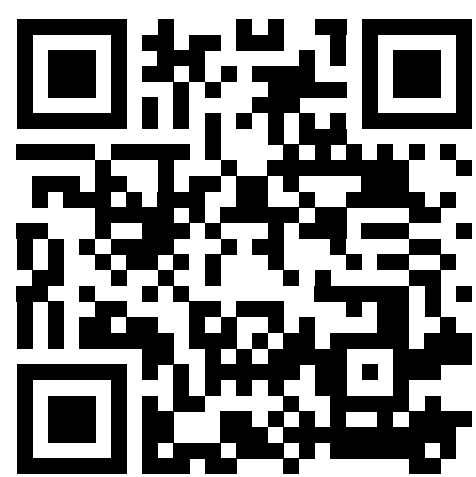
時間

80分鐘

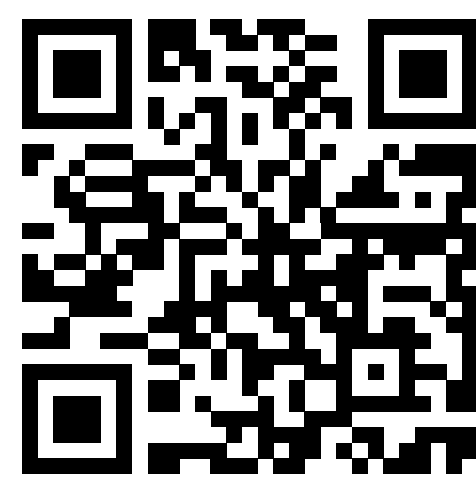
教學資源



薑母糖薑糖片一次學會！不再手腳冰冷囉！DIY薑母茶



自製-黑糖薑母糖



手作黑糖薑片-天冷的時候-來片薑糖不錯~

(一) 薑糖炒製說明及準備

- 1.老薑用刷子刷淨帶皮切片。
- 2.老薑、糖類等依序放入不沾鍋中，加入半杯飲水緩慢加熱並翻拌。
- 3.待滾沸冒泡更濃稠，出現焦香味即可熄火，以耐熱刮刀攪拌並鏟起。
- 4.拌炒後的薑片也會因反沙而成為糖薑片，可拿來泡製薑母茶。



(二) 解說薑糖炒製過程透過滲透壓原理，使薑本身的水分流出後與糖結合翻炒，無須另外加水。



(三) 師生分享DIY成果並合影

評量：

積極參與與製作

使用器具注意安全

第四節-瓜瓜節的密令

時間

40分鐘

教學資源



農業知識入口網：
生薑



台中區農業改良場：
臺灣生薑產業現況

(一) 薑糖食品商品化及包裝

1. 教師蒐集薑糖產品資訊。
2. 學生分組討論並決定商品化策略。
3. 學生分組討論並決定包裝策略。

(二) 教師介紹薑在全國栽種的分布地區，及世界各國使用薑的方式及效用。

臺灣薑主要產地為南投縣、臺東縣及嘉義縣等地。在南投縣以名間鄉生產之嫩薑與粉薑最多，達160公頃以上，而信義鄉與仁愛鄉則因地處高海拔氣候冷涼，多以種薑生產居多。

薑在臺灣種植期間為每年12-3月，種植5-7個月後，陸續可以採收嫩薑、粉薑，及老薑，採收期時由南往北，海拔由低到高，生產期正好錯開，利於產期調節。

(三) 繪製薑糖產品行銷海報

1. 蒐集今年杉林區農會瓜瓜節資訊。
2. 討論薑糖產品主題及行銷方式。
3. 教師指導並將學生分組。
4. 由學生繪製杉林瓜瓜節行銷海報。

評量：

提出有創意且可行的商品名稱及設計包裝標籤
結合資訊課利用電腦設計產製大海報若干份



學生設計製作
印章版畫之薑
糖包裝袋

第五節-瓜瓜節的特賣會

時間

40分鐘

(一) 薑糖商品的成本及訂價

1. 教師引導討論薑糖商品成本。
2. 制定價格並訓練推廣員。

(二) 薑糖商品的銷售策略

1. 教師引導分組討論銷售方式、策略。
2. 綜合各組意見，訂出一套銷售策略。

評量：

各組提出可行的訂價方式及價格
各組推派推廣員上台說明



瓜瓜節擺攤照片

學生學習條件分析

1. 具備基礎的植物栽種經驗，如綠豆苗栽種。
2. 具備基礎的網路資料搜尋經驗，如搜尋引擎。
3. 具備基礎的資訊軟體操作經驗，如MicroSoft OFFICE。
4. 具備基礎的產品成本概念，如生產原料、水電租金、生產設備、工資、維修費等。
5. 具備基礎的行銷概念，如產製宣傳單DM、攬客叫賣、網路行銷等。

學習單

110年食農教育-『薑糖飲品的蜜秘世界』學習單

座號：1 姓名：金^力嘉^士全^人

一、薑可以分成哪三種生產模式，生產季節為何？

女東欠薑，5-8月；米粉薑，8-11月；老薑，11-隔年月

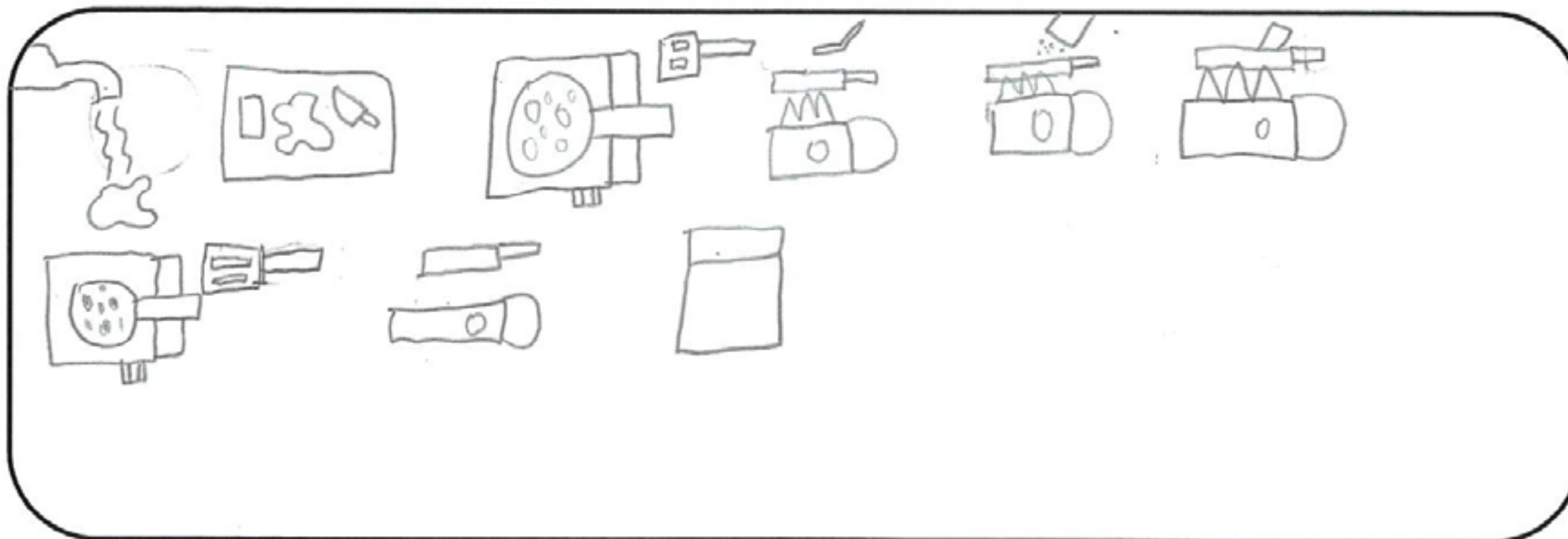
二、薑有哪些產地？

(女東欠)宜蘭、南投、(米粉)苗栗、嘉義、(老)台中、苗栗、
嘉義

三、薑有哪些功用？

祛寒、去腥、殺菌

四、薑糖該如何製作呢？



五、課程感想(手作薑糖、標籤印章製作、瓜瓜節販售薑糖...)

炒薑米糖的時候我^日燙到了。

學習單

標籤設計

