



食農教育



高雄市杉林區月美國小

洛神-花非花

計畫簡介與亮點：

食農教育是月美國小學習扎根系列主軸之一，今年度運用校內農地「耕莘園」進行洛神花栽種，引進在地農友入校實務耕作指導，讓學生親自種植食材，從播種、除草、施肥、收成到最後端上餐桌，製作成洛神花果醬，實際參與食農教育種植、烹調的樂趣及辛勞。

本校食農教育課程採主題式跨域課程，除了自然領域種植植物，結合綜合領域進行果醬製作，另外也與藝術與人文領域搭配，設計果醬標籤，用雷雕機雕刻出來後進行版畫拓印，多元有趣的課程為學子與學校開啟另一片天空。

課程精選照片





學習領域

綜合活動、藝術與人文、健康與體育

教學時間

5 節課

食農教育面項

1. 飲食與消費

食農教育學習內容

1. 認識食物
2. 食品衛生與食品安全
3. 加工食品的製作與選購

主題農產品

洛神花

學習階段

中年級

學習目標

1. 能認識洛神花、種植方法。
2. 能將洛神花加工製作成洛神花果醬。
3. 能瞭解食品標籤標示食品安全的意義。
4. 能將洛神花果醬加工泡製成洛神花氣泡飲。

總綱核心素養

E-B2 具備科技與資訊應用的基本素養，並理解各類媒體內容的意義與影響。

E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。

領綱核心素養

健體 -E-B2

具備應用體育與健康相關科技及資訊的基本素養，並理解各類媒體刊載、報導有關體育與健康內容的意義與影響。

綜 -E-B3

覺察生活美感的多樣性，培養生活環境中的美感體驗，增進生活的豐富性與創意表現。

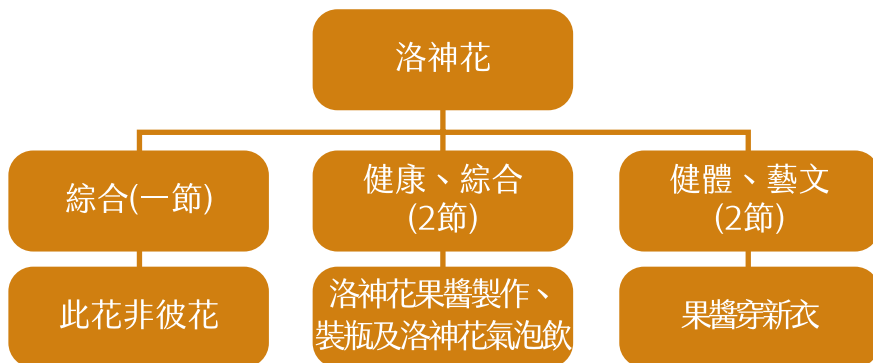
藝 -E-B3

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。

食農教育 - 飲食健康與消費 - 飲食與健康。

食農教育 - 飲食健康與消費 - 飲食消費與生活型態。

課程架構



學習表現

【綜】
2d-II-1
體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。

【藝】
2- II -2
能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。

【健體】
4a- II -1
能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。

教學資源 (教師)

【綜】
2d-II-1 體察並感知生活中美感的普遍性與多樣性。

【藝】
2- II -2 能發現生活中的視覺元素，並表達自己的情感。

【健體】
4a- II -1 能於日常生活中，運用健康資訊、產品與服務。
洛神、乾燥洛神花、新鮮洛神花、洛神花PPT、雷雕機、版畫器材、爐具、鍋具、湯匙、果汁機、砂糖、果醬瓶、學校菜園。

教學資源 (學生)

果醬瓶、杯子。

教學重點

節次一：「此花非彼花」原來洛神花長這樣！
節次二、三：果醬穿新衣。
節次四、五：洛神花果醬製作、裝瓶及洛神花氣泡飲製作。

學習內容

【綜】
Bd-II-1
生活美感的普遍性與多樣性。

【藝】
視 E- II -1
色彩感知、造形與空間的探索。

【健體】
Eb- II -1
健康安全消費的訊息與方法。

【食農教育】
認識食物
食品衛生與食品安全。
加工食品的製作與選購。





教學流程

時間

資源

評量

一、準備活動

1. 老師準備：
 - (1) 乾燥洛神花、新鮮洛神花。
 - (2) 洛神花茶飲。
 - (3) 雷雕機、木板。
 - (4) 繪圖紙。
 - (5) 果醬瓶。
 - (6) 爐具、鍋具、湯匙、打蛋器、果汁機。
 - (7) 棉布、紙巾。
 - (8) 氣泡水、冰塊。

2. 學生準備：
 - (1) 杯子。
 - (2) 彩繪用具。

15 分

1. 洛神花茶飲
2. 杯子

能仔細觀察並發表

二、引起動機

【跳 TONE 的味蕾】

1. 每位學生倒一小杯茶飲。
2. 觀察茶飲外觀，品嚐茶飲味道。
3. 請學生說一說觀察到甚麼？
4. 猜猜它是誰？

25 分

1. 乾燥洛神花
2. 新鮮洛神花

能仔細觀察並發表

三、發展活動

【花與花】

1. 觀察洛神與洛神花：
 - (1) 請學生發表觀察結果。
2. 介紹洛神花：
 - (1) 介紹洛神花生長環境、特色、營養成分等。
 - (2) 由實務農夫講師的現身說法，觀察並介紹洛神花原本的花及生活中食用的「花」二者的差異。
3. 實地觀察學校菜園中所種植的洛神花。

【第一節結束】

能仔細聆聽老師講解



教學流程

時間

資源

備註

【匠心傳愛】

一、食品標籤製作

1. 講解食品標籤要素有哪些及食品安全。
2. 設計果醬標籤 LOGO：以洛神花為主題發想，繪製個人果醬瓶上的 LOGO。
(後製：教師將學生的作品以雷射雕刻機雕刻。)

【第二節結束】

二、彩繪 LOGO。

1. 將雷射雕刻而成的 LOGO 板模刷印於紙上。
2. 彩繪已經刷印於紙上的 LOGO。

【第三節結束】

【花果醬匠】

一、洛神花果醬製作說明及事前準備。

1. 學生分組。
2. 講師說明常見的洛神花加工處理方式。
3. 準備爐具、鍋具、湯匙、果汁機等器具備用。
4. 分離洛神花萼及籽，並清洗乾淨。
(事先準備：消毒、乾燥果醬瓶)。

【第四節結束】

40 分

1. 繪圖紙
2. 彩繪用具
3. (雷射機、木板)

能了解標籤意義及食品安全。
實作評量；能積極參與製作標籤。

40 分

能印製並彩繪 LOGO。

40 分

1. 繪圖紙
2. 彩繪用具

能仔細聆聽老師講解。
實作評量；能積極參與製作準備。

25 分

1. 爐
2. 鍋具
3. 湯匙





教學流程

時間

資源

評量

二、洛神花果醬 DIY

1. 指導學生製作「洛神花果醬」：

- (1) 將籽先煮出膠質瀝出。
- (2) 膠質與洛神花萼同煮。
- (3) 加入檸檬汁，使用果汁機打勻，再加糖續煮至濃稠。

2. 指導學生裝瓶保存及應注意事項。

3. 裝瓶後倒扣放涼（待冷卻開瓶後可冰冰箱）。

4. 將學生繪製好的 LOGO 貼果醬瓶上。

5. 試吃裝瓶後剩下的洛神花果醬。

6. 將些許果醬放置杯子，倒入氣泡水、冰塊調飲成洛神花氣泡飲，觀察杯內色彩變化，最後進行品嚐。

三、創意料理發想

1. 除了花茶及果醬外，洛神花還能如何食用？

2. 教師總結課程。

【第五節結束】

25 分

1. 果汁機
2. 打蛋器
3. 棉布
4. 紙巾
5. 果醬瓶

實作評量；能積極參與洛神花果醬製作。能仔細聆聽老師講解。

能踴躍發表個人看法。

1. 氣泡水
2. 冰塊

15 分

