

# 農村社區食農教育方案

農業部農村發展及水土保持署

112年農村食農教育管理計畫

方案名稱	野薑花的回憶		設計者	李麗秋
學習對象	親子、學生		教學時間	3小時
選用之農業作物或社區特色	野薑花 金棗		適合人數	50人
			活動場域	花泉休閒農場
設計理念	透過豐富的环境，藉由寓教於樂的活動，帶給參與者認識宜蘭特色的野薑花及金棗的利用，並提供農業療育的價值。		聯合國永續發展目標 (SDGs)	SDG2、SDG4、SDG15
			操作地點	多功能教室
食農教育法六大方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>■支持認同在地農業 □地產地消永續農業</li> <li>□深化飲食連結農業 □珍惜食物減少浪費</li> <li>□培養均衡飲食觀念 ■傳承與創新飲食文化</li> </ul>			
食農教育概念面向 (三面六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>■在地農業生產與特色 □農業生產方法</li> <li>□農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響</li> <li>□農業與全球經濟</li> </ul>	
		農業與環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>■農業生產與環境 □農業與資源永續</li> <li>□社會責任與倫理 □全球糧食議題</li> </ul>	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>□認識食物 □飲食的均衡與健康</li> <li>□生命發展階段與營養 □飲食與疾病</li> </ul>	
		飲食消費與生活型態	<ul style="list-style-type: none"> <li>□飲食消費行為 □食品衛生與食品安全</li> <li>□加工食品的製作與選購 ■地產地消 □綠色消費</li> </ul>	
飲食生活與文化	飲食習慣	<ul style="list-style-type: none"> <li>■飲食的重要性 □愉悅的進食</li> <li>□分享與感恩 □進餐禮儀</li> </ul>		

		飲食文化	<input type="checkbox"/> 在地飲食特色 ■飲食與文化的傳承 <input type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化		
教學目標		知識： 1. 認識野薑花的文化和生態與運用 2. 湧泉的認識與運用 3. 認識宜蘭的特色作物-金棗 態度： 1. 認同生態環境的價值 2. 願意開放五官感受自然 技能：能說出野薑花適合生長的环境和植株可食部位			
教學材料		花的拼圖 野薑花的構造圖、野薑花、擴音器、牙籤、剪刀 包粽子材料、解說牌 證書、獎品			
活動流程					
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項	地點	
40分鐘	開場： 1. 花名接龍 2. 玩花卉拼圖 3. 介紹花的構造	認識農場裡的花卉，說明其適合生長的位置及是否可食 1. 請學員說出不同的花名，能說出最多的為贏家(送獎品) 2. 最早拼圖完成的為贏家(送獎品) 3. 展示野薑花	1. 獎品野薑花餅乾 2. 野薑花的分解圖	多功能教室	
50分鐘	活動一：野薑花五感體驗 認識野薑花的生態環境變遷	1. 介紹農場所處有乾淨的湧泉，且過去為水田，農場早期為種植稻米的地區，在休耕時期周圍更有大片野薑花的景觀。 2. 帶學員摸野薑花、看野薑花、聞野薑花、吃野薑花、玩野薑花、聽野薑花	1. 野薑花 2. 擴音器 3. 剪刀 4. 牙籤	室外農場	
50分鐘	活動二：包粽-獨一無二的宜蘭野薑花粽	1. 介紹宜蘭特色農作物：金棗 2. 將水晶皮包入甜蜜金棗備用 3. 觀察野薑花葉的葉子，一邊將野薑花葉擦乾淨	1. 甜蜜金棗 2. 水晶皮 3. 野薑花葉	多功能教室	

		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 包粽子</li> <li>5. 拍照留念</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 餐巾紙</li> <li>5. 棉線</li> <li>6. 免洗手套</li> <li>7. 小圓盤</li> <li>8. 手機(拍照)</li> </ol>	
40分鐘	分享時間	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 頒發證書:我會包粽、我會幫忙包粽、我有看過包粽子</li> <li>2. 心得分享:最喜歡的、印象最深的(可用說的或用畫的或寫出來)</li> <li>3. 有獎徵答</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 證書</li> <li>2. 紙</li> <li>3. 筆</li> <li>4. 獎品(野薑花茶)</li> </ol>	多功能教室
參考資料				
<a href="#">好香、好漂亮、好好吃的野薑花</a> <a href="#">水生植物手冊－野薑花</a> <a href="#">農業主題館－薑科植物</a>				
教學附件				
<a href="#">野薑花拼圖</a> <a href="#">用野薑花葉包粽子的步驟</a>				