

111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

創
新
型

計畫簡介及亮點

頭城食農共好學園將頭城15km海岸線的食農食魚教育能量匯聚，吸引對食農食魚教育有興趣的專家學者投入食農教育教案研發交流，讓四所小學的學生能了解家鄉的特色。我們希望透過農場鄰近森川里海的豐富資源及職人，來教育下一代永續食農食魚精神，孩子們不只要認識臺灣寶島在地的物產，更要向農漁職人學習，啟發全面性思維，關注產地的永續，與自然資源建立和諧共生的關係。

精選照片



計畫聯絡人/職稱： 林宏達 / 企劃經理



111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

單位
類型

循環的蔬食

主題農產品

頭城農場
蔬菜

學習者

國小中高年級

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食生活與文化

學習內容

1. 農業生產與安全
2. 農業生產與環境
3. 飲食的健康來源
4. 消費與生活態度

教學理念

本課程將以「食物循環」為課程重心，先從了解農場的季節性蔬菜怎麼栽植的過程，讓學員們體驗與感受土壤與養分的溫度與濕度，再引出「友善栽植蔬需要堆肥養分的需求」。接著，以農場栽種的青花菜為出發點，將食物的未來下落的可能探索一圈，發現除了吃下肚的青花菜以外，透過回收與分類，進入不同的處理模式-餵蚯蚓、餵雞、餵牛、堆肥場，最後再回到菜園裡找到重生的循環養分，完成一次次的食物循環。

教學大綱

教學時間	教學內容
20 分鐘	主題1：為循環種下一棵名叫「希望」的菜 內容：學得栽種一株菜苗所需要的肥料養分是循環零廢棄的天然食物。
40 分鐘	主題2：食物循環之旅 內容：了解農場在推動循環農業當中的一環——「食物循環」的意義。
60 分鐘	主題3：戶外實際觀摩——食物循環的過程體驗 內容：關注友善耕作與循環的蔬菜與料理，實踐環保的綠色生活。
15分鐘	總結活動

教學目標

1. 了解農場在推動循環農業當中的一環-食物循環的意義。
2. 學得栽種一株菜苗所需要的肥料養分是循環零廢棄的天然食物。
3. 未來更關注友善耕作與循環的蔬菜與料理，實踐環保的綠色生活。

教案執行照片



計畫聯絡人/職稱：林宏達 / 企劃經理



111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

單位
類型

享福蛋雞場

主題農產品

頭城農場
放牧雞蛋

學習者

國小中高年級

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食健康與消費

學習內容

1. 農業生產與安全
2. 農業生產與環境
3. 飲食的健康來源
4. 消費與生活態度

教學理念

本課程將以「蛋雞的家?」的簡報方式引入學習主題，引導學員了解各式蛋雞飼養環境以及比較各種方式的優缺點，再以角色扮演的形式，模擬蛋雞在格子籠各種不便的生存感受。再帶領學員前往農場的「快樂雞地」，實際置身於平飼與自由放牧並行的養雞環境，了解所謂的照顧動物福利的友善作法，再現場撿拾新鮮的雞蛋，帶到綠色廚房，學習自己動手製作一道「蔥明享福蛋」料理。

教學大綱

教學時間	教學內容
35 分鐘	主題1：蛋雞的家?、蛋雞的憂傷 內容：認識友善放牧雞與格子籠飼雞的差異。
30 分鐘	主題2：走訪農場「快樂雞地」 內容：認識雞的習性及雞舍構造。
30 分鐘	主題3：廚藝教室～蛋蛋料理創作 內容：分辨好蛋、壞蛋，並能簡單做出一道蛋料理。
15分鐘	總結活動

教學目標

1. 認識友善放牧雞與格子籠飼雞的差異。
2. 認識雞的習性及雞舍構造。
3. 分辨好蛋、壞蛋，並能簡單做出一道蛋料理。
4. 在市場選購時能有意識的選擇並支持關注動物福利、友善環境的雞蛋。

教案執行照片



計畫聯絡人/職稱：林宏達 / 企劃經理



111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

單位
類型

暗夜海中的銀刃——白帶魚

主題農產品
白帶魚

學習者
國小中高年級

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食健康與消費

學習內容

1. 農業生產與安全
2. 農業生產與環境
3. 飲食的健康來源
4. 消費與生活態度

教學理念

本課程將以台灣北部與東北角的銀白色海鮮「海中銀刃-白帶魚」為主角，教學者先從「天才小釣手」的遊戲比賽開始，引起學員們的學習動機，認識白帶魚及其生態特性，再說明人類捕撈的方式。接著介紹「臺灣海鮮選用指南」，提醒學員目前全世界的漁業資源正面臨「過漁」的危機，需要我們消費者用永續利用的思維來避免未來30年可能無魚可食的窘境。最後分享「乾煎白帶魚」烹煮與料理的過程。透過遊戲、講解、體驗與動作做的教學過程，引發學員未來成為消費者時能自發性的重視海洋資源的永續利用。

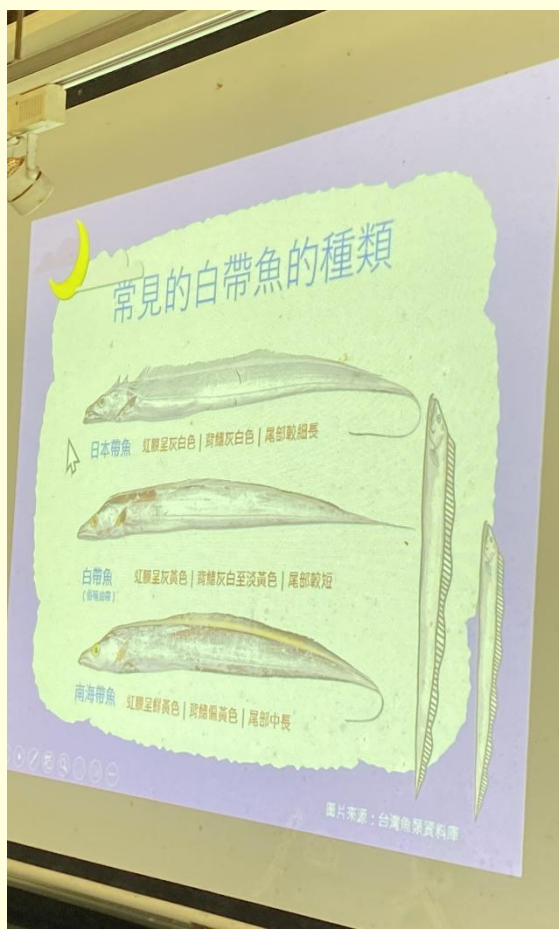
教學大綱

教學時間	教學內容
30 分鐘	主題1：暗黑海中銀刃 內容：認識當地魚種的釣魚遊戲，從遊戲中覺知海洋資源的銳減。
45 分鐘	主題2：台灣海鮮選擇指南 內容：認識如何選擇海鮮，讓海洋資源更永續
30 分鐘	主題3：白帶魚的全魚料理 內容：學習減少廢棄物的全魚食用法，連魚骨頭都能變成美食。
15分鐘	總結活動

教學目標

1. 認識白帶魚是頭城當地當季的海鮮，且族群數量穩定的魚類。
2. 能運用「臺灣海鮮選擇指南」來選出三大食用類型的魚類。
3. 未來能成為懂得如何分辨與選用永續海鮮的消費者。

教案執行照片



計畫聯絡人/職稱：林宏達 / 企劃經理



111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

單位
類型

食在好鮮蝦——櫻花蝦

主題農產品

櫻花蝦

學習者

國小中高年級

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食健康與消費

學習內容

1. 農業生產與安全
2. 農業生產與環境
3. 飲食的健康來源
4. 消費與生活態度

教學理念

教學者先從「櫻花蝦」的體驗比賽開始，引起學員們的學習動機，認識紅寶石及其生態特性，再說明人類捕撈的方式。接著介紹「臺灣海鮮選用指南」，提醒學員目前全世界的漁業資源正面臨「過漁」的危機，需要我們消費者用永續利用的思維來避免未來30年可能無魚可食的窘境。最後分享「櫻花蝦飯糰」烹煮與料理的過程。透過遊戲、講解、體驗與動作做的教學過程，引發學員未來成為消費者時能自發性的重視海洋資源的永續利用。

教學大綱

教學時間	教學內容
20 分鐘	主題1：海中的紅寶石—櫻花蝦 內容：認識櫻花蝦是頭城當地當季的海鮮，且族群世代短，數量穩定。
40 分鐘	主題2：台灣海鮮選擇指南 內容：認識如何選擇海鮮，讓海洋資源更永續
60 分鐘	主題3：櫻花蝦飯糰DIY 內容：能簡單做出一道櫻花蝦米飯糰料理。
15分鐘	總結活動

教學目標

1. 認識櫻花蝦是頭城當地當季的海鮮，且族群世代短，數量穩定。
2. 能運用「臺灣海鮮選擇指南」來選出三大食用類型的海鮮類。
3. 未來能成為懂得如何分辨與選用永續海鮮的消費者。

教案執行照片



計畫聯絡人/職稱：林宏達 / 企劃經理



111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

單位
類型

海中的紅寶石——櫻花蝦

教材形式

簡報PPT檔

學習者

國小中高年
級以上

規格篇幅

15張

建議教學 時間

20分鐘

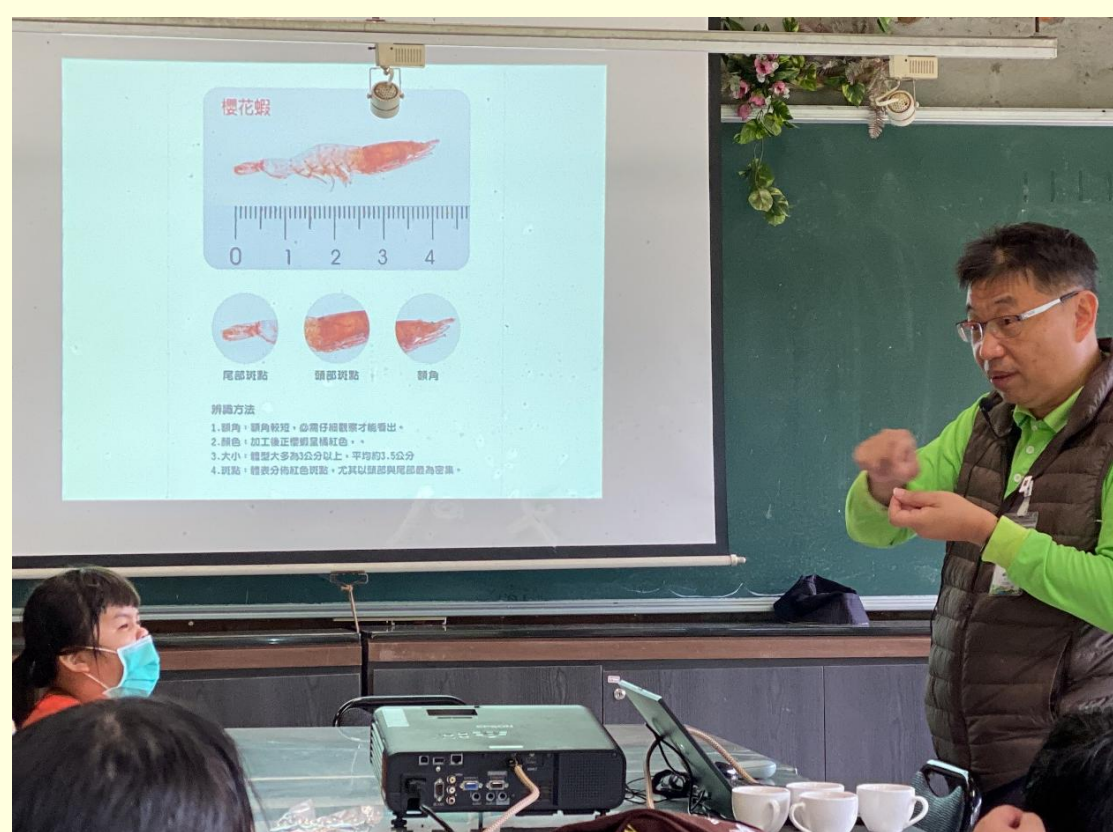
使用說明

需準備電腦、投影機、簡報檔，如有連結youtube櫻花蝦影片需準備音響設備

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：林宏達 / 企劃經理



111年食農教育推廣計畫

頭城休閒農場股份有限公司

單位
類型

暗夜海中的寶刀——白帶魚

教材形式

簡報PPT檔

學習者

國小中高年
級以上

規格篇幅

10張

建議教學
時間

20分鐘

使用說明

需準備電腦、投影機、簡報檔，如有連結youtube白帶魚影片需準備音響設備

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：林宏達 / 企劃經理

主辦單位：行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

執行單位：中國生產力中心
CPC China Productivity Center



廣告