

110年食農教育推廣計畫

創新型
第一期

社團法人 大享食育協會

計畫簡介及亮點

大享食育協會延續去年成果「東南亞的滋味小劇場」製作續集十二集節目。我們以就讀國小三年級「小灣」為主角，在因緣際會之下品嚐東南亞料理，藉由劇中人物的對話，讓聽眾能認識東南亞料理中的水產、香料、食材、烹調方式與飲食文化。同時製作節目手冊，讓教師、社區工作者能活用，擴大廣播劇之效益。

製作出的影音教材讓營養師能透過節目手冊之食譜，發展出具東南亞特色的午餐5套，並實際於午餐時間播放，讓孩子一邊在午餐時間品嚐到東南亞料理，同時一邊收聽廣播劇體會來自南洋的滋味新感受，與臺灣這塊土地上的新朋友，擁有更進一步接觸的機會。

精選照片



計畫聯絡人/職稱：王婉育/專案經理

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
CPCPC China Productivity Center



廣告

110年食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會

創新型
第一期

主題農產品

水產

學習者

社區民眾

概念面項

農業生產與環境
飲食生活與文化

學習內容

農業生產與環境
全球與多元飲食文化
飲食與文化的傳承

教學理念

- 1.新住民人口已經超越原住民，成為第五大族群，在社區當中亦有許多新住民的加入，成為社區與家庭之間活力的來源，卻少有機會認識東南亞飲食與文化。
- 2.社區當中若有出產水產品，亦能更切合廣播劇中的國產食材，與產地連結，透過體驗活動更增加對食材的認識。

教學目標

- 1.使社區民眾認識東南亞飲食與文化。
- 2.增加社區民眾對於當地水產品的認識。
- 3.促進社區居民與新住民的互動與交流。

教學大綱

教學時間	教學內容
20分鐘	主題1：啥物是Podcast 內容：介紹新興的媒體播放形式Podcast
10分鐘	主題2：蠶味初登場 內容：播放廣播劇，並進行問答讓民眾更加深對廣播劇的印象。
20分鐘	主題3：漁產的秘密 內容：請生產者介紹水產品養殖/捕撈/挑選的方式。
10分鐘/40分鐘	主題4：家鄉味的故事 內容：請新住民示範並說明製作料理的過程。 主題4：復刻鄰居的家鄉味 內容：使用國產漁產親手製作東南亞料理。

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：王婉育/專案經理



110年食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會

創新型
第一期

主題農產品

水產

學習者

教師

概念面項

農業生產與環境
飲食生活與文化

學習內容

農業生產與環境
全球與多元飲食文化
飲食與文化的傳承

教學理念

1. 現今臺灣學生中，新住民的比例逐漸增加，且在飲食方面，生活中新住民的料理也越來越多，卻缺乏東南亞食育相關教學方案與教材。
2. 透過介紹廣播劇與手冊，讓教師認識此東南亞食育資源與教學示範活動。
3. 藉由研習活動與討論，發展科目內或跨領域以東南亞廣播劇為主題的教學活動。

教學目標

1. 了解東南亞廣播劇與節目手冊內容與使用方法。
2. 認識東南亞飲食學習資源與108課綱之連結。
3. 進一步活用廣播劇與手冊進行課堂活動。

教學大綱

教學時間	教學內容
10分鐘	主題1：話說從頭：推廣東南亞的起心動念 內容：大享食育協會與講師簡介、說明研發教材的動機，以及目前臺灣對於東南亞飲食的認知不足。
20分鐘	主題2：幕後直擊：簡介與製作過程 內容：說明廣播劇的主要元素，以及錄音剪輯等製作過程。
20分鐘	主題3：線上收聽：廣播劇片段與內容 內容：請大家試聽片段，透過問答互動讓教師更理解廣播劇。
20分鐘	主題4：漁產的秘密 內容：說明現今國人及學校午餐使用漁產的狀況，以及適合用於學校午餐的漁產料理。
20分鐘	主題5：靈活運用：使用情境舉例 內容：與教師分享過去一年全國各校辦理廣播劇推廣相關課程與活動成果。
10分鐘	主題6：東南亞的紙上小劇場 內容：簡介節目指引手冊的內容與使用方法。
10分鐘	主題7：綜合討論 內容：請老師思考與提出意見，關於廣播劇的建議與可以結合的課程。

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：王婉育/專案經理



110年食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會

創新型
第一期

主題農產品

水產

學習者

國小中年級

概念面項

農業生產與環境
飲食生活與文化

學習內容

農業生產與環境
全球與多元飲食文化
飲食與文化的傳承

教學理念

- 1.現今臺灣學生中，新住民的比例逐漸增加，且在飲食方面，新住民的料理也越來越多，然而，臺灣人卻不甚瞭解其食材、來源、文化等。
- 2.因此從國產漁產出發，透過收聽廣播劇中的情節與內容，了解東南亞6國的漁產料理、烹飪及食材知識等。
- 3.藉由觀察與實際體驗活動，讓學生更進一步瞭解臺灣的漁產及東南亞獨有的飲食文化。

教學目標

- 1.認識東南亞料理中的國產漁產知識。
- 2.了解東南亞料理常用食材、調味與烹飪方式。
- 3.體驗東南亞飲食文化。

教學大綱

教學時間	教學內容
20分鐘	主題1：蠶味in Asia 內容：收聽東南亞料理廣播劇上下兩集。
10分鐘	主題2：國產漁產初登場 內容：透過問答的方式讓學生複習廣播劇中的東南亞國家、水產品等知識。 例如：早上聽的廣播劇的國家是什麼？怎麼挑新鮮的蝦？
30分鐘	主題3：邊吃邊聽的東南亞廣播劇 內容：體驗並觀察東南亞廣播劇當中主題料理的相關食材。 例如：米紙沾水、聞班蘭葉
10分鐘	主題4：我是東南亞美食家/小廚師 內容：實際品嚐東南亞料理/實際手做料理。
30分鐘	

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：王婉育/專案經理



110年食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會

創新型
第一期

鱻味in Asia

教材形式

廣播劇

學習者

國小中高
年級生

規格篇幅

10集
8-10分鐘

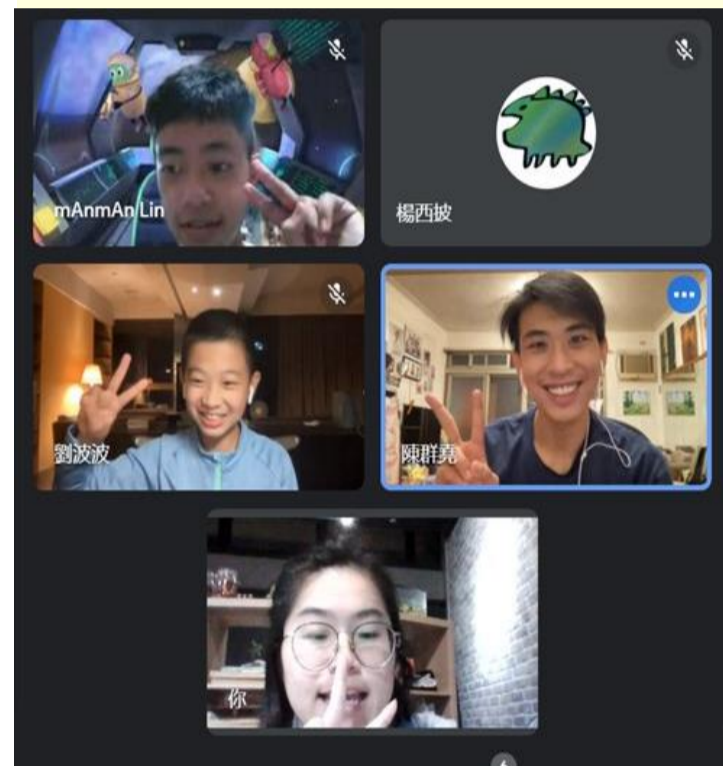
建議教學
時間

40分鐘

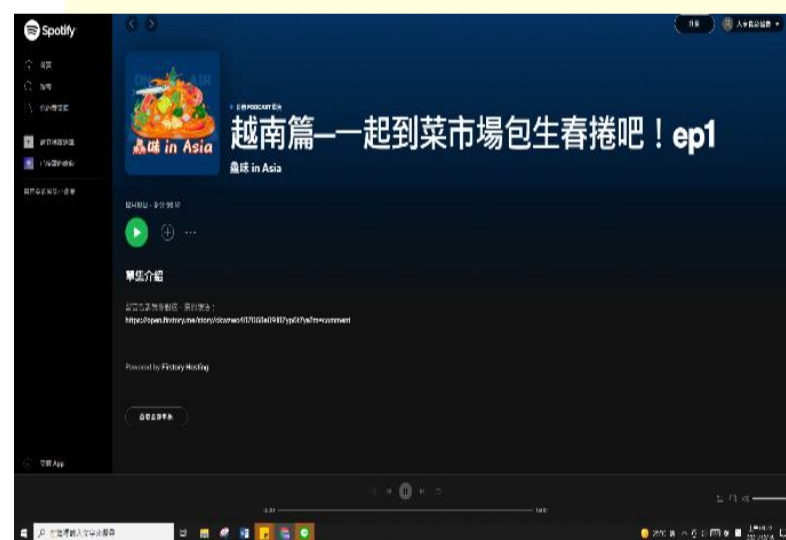
使用說明

1. 於中午供應學校午餐，菜色為該集主題的料理。
2. 於用餐時間聽廣播劇。
3. 老師於下午第一節進行教學。或於下午第一二節進行手做料理體驗活動。

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：王婉育/專案經理



110年食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會

創新型
第一期

鱻味in Asia

教材形式

手冊

學習者

國小中高
年級生

規格篇幅

2份
各約32頁與
40頁

建議教學 時間

80分鐘

使用說明

以10集廣播劇「東南亞的滋味小劇場」，與12集「東南亞的海上小劇場」的內容規劃中文與東南亞文的節目說明冊，包含演出名單、經典臺詞摘錄、主題料理簡介、食譜與飲食小知識，同時透過有趣活潑的排版、圖畫來吸引大眾收聽廣播劇。

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：王婉育/專案經理

