

110年食農教育推廣計畫

創新型
第一期

又禎有限公司

計畫簡介及亮點

在快時尚消費的經濟市場中，「食農」生活行動不僅再次啟動人群與土地自然的連結，更透過每日的餐桌飲食建立區域社群的生活關係。

- 一個校家親師共同參與實踐的食農行動_國產大豆五感學習方案
- 從田野生產到消費社群的連結_國產大豆農食育的循環行動
- 食農內涵建立與擴散_全民擁有選食力素養，支持國產糧食是對國家最大的愛

精選照片



計畫聯絡人/職稱：

顏均容/企劃部經理



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
ICPC China Productivity Center

廣告

110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--田野大豆繪本：田野裡的大豆寶寶--

主題農產品

黃豆、黑豆

學習者

學齡前~
國小學童

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食生活與文化

學習內容

- 在地農業生產與特色
- 農業生產方法
- 農業生產與環境
- 農業與資源永續
- 飲食的重要性
- 分享與感恩

教學理念

將大豆擬人化，以有趣的筆觸插畫，描繪出黃豆寶寶四季的時光，將大豆的生長環境、生產方法，轉譯成適合小朋友的語言及圖像，聚焦小朋友們的注意力，生動的文字、可愛又童趣的圖畫，大人小孩皆宜，誰能不愛上？

教學目標

讓閱讀者看圖聽故事，投入故事四季情境中進行沉浸式學習，將食農教育透過閱讀力向下扎根。

教學大綱

教學時間	教學內容
_20_分鐘	主題1：大豆寶寶的成長 內容：以童趣的筆觸，描繪出黃豆寶寶四季的時光，用擬人化的手法讓學童了解大豆的生長環境及生產方法。 
_20_分鐘	主題2：大豆飲食知多少 內容：透過有趣的大豆故事及飲食地圖，讓學童知道原來日常餐桌上有那麼多食物都有大豆的身影！ 

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--田野大豆繪本：田野裡的大豆寶寶--

教材形式

繪本

學習者

學齡前~
國小學童

規格篇幅

• 27cm* 27cm

建議教學 時間

40分鐘

使用說明

以活潑可愛的畫面、親切有趣的語言傳遞大豆知識，期望能透過五感教學系統設計，使孩子們能夠在玩遊戲及聽故事的過程中寓教於樂，學習更多關於台灣國產大豆的知識及大豆飲食文化。

學童可以從深入簡出的文字與畫面了解大豆的生長過程及大豆飲食，也可以透過老師或家長的導讀，更深入地學習大豆食農知識。

計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理

製作過程

與插畫家來回討論繪本內容



使用情境



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--大豆任務遊戲卡：「大豆食光記憶」桌遊--

主題農產品

黃豆、黑豆

學習者

全年齡皆適合

概念面項

- 飲食健康與消費
- 飲食生活與文化

學習內容

- 認識食物
- 飲食消費行為
- 加工食品的製作與選購
- 產地地消
- 在地飲食特色
- 飲食與文化的傳承

教學理念

讓參與者透過有趣的翻牌記憶遊戲，輕鬆認識各種大豆飲食，並藉由遊戲的設計，讓不同年齡層的遊戲者都能開心玩樂、快樂學習更多大豆食農知識。

教學目標

系統性的紀錄大豆飲食圖譜，並透過視覺設計將資訊轉譯，用活潑可愛的畫風繪製大豆的各式製品，並設計成有趣的遊戲，帶著大家一同探索食農飲食地圖！

教學大綱

教學時間	教學內容																								
_120_分鐘	<p>主題：大豆時光記憶桌遊 內容：以活潑可愛的畫風繪製出16種常見的大豆製品，以翻牌的方式考驗大家的記憶力，以及對大豆製品的了解，並設計圖片對圖片、圖片對中文、圖片對英文三種遊戲方式，讓不同年齡層的遊戲者都能開心玩樂、快樂學習更多大豆食農知識。</p> <table border="1"><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td>豆漿</td><td>豆花</td><td>豆腐</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>豆干</td><td>豆皮</td><td>味噌</td></tr><tr><td>soy milk</td><td>soybean pudding</td><td>Tofu (bean curd)</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>dried bean curd</td><td>bean curd skin</td><td>Miso</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				豆漿	豆花	豆腐				豆干	豆皮	味噌	soy milk	soybean pudding	Tofu (bean curd)				dried bean curd	bean curd skin	Miso			
			豆漿	豆花	豆腐																				
			豆干	豆皮	味噌																				
soy milk	soybean pudding	Tofu (bean curd)																							
dried bean curd	bean curd skin	Miso																							

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--大豆任務遊戲卡：「大豆食光記憶」桌遊--

教材形式

圖卡

學習者

全年齡皆適合

規格篇幅

- 16張圖卡
- 共中、英、圖片三種版本

建議教學時間

120分鐘

使用說明

共有16種常見的大豆製品，以翻牌的方式考驗大家的記憶力，以及對大豆製品的了解，考驗大家的記憶力，以及對大豆製品的了解，並設計【圖片對圖片】、【圖片對中文】、【圖片對英文】三種遊戲方式，讓不同年齡層的遊戲者都能輕鬆學習更多大豆食農知識。

以3~6人為一組進行記憶力大PK，並選出每組的優勝者再次參賽，選出整場最厲害的大豆飲食知識家。透過小小的趣味競賽，激發遊戲者投入的慾望，在遊戲中快樂學習。

計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理

製作過程

進行遊戲卡的裁切修邊



使用情境



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--豆腐Marking kit 手作箱--

主題農產品

黃豆、黑豆

學習者

全年齡皆適合

概念面項

- 飲食健康與消費
- 飲食生活與文化
- 體驗學習

學習內容

- 認識食物
- 加工食品的製作與選購
- 在地飲食特色
- 愉悅的進食
- 飲食與文化的傳承
- 烹飪實作

教學理念

讓使用者在家也能夠自己做豆腐，並在動手體驗的過程中，增進對國產大豆飲食的加工的認識，深化飲食與農業之再連結。

教學目標

讓大家在學校、在家裡都能以簡單輕鬆的方式，體驗古老工藝，自己做豆腐的樂趣與美味，也了解傳統豆腐豆乾的製作的科普知識。

教學大綱

教學時間	教學內容
_120_分鐘	<p>主題：豆乾豆腐手作趣</p> <p>內容：從大豆原粒開始，一步步從煮製豆漿、沖豆腐腦、破花、入模、壓製、脫模等步驟，動手做出一板豆腐，從實作中更深刻地了解傳統豆腐豆乾的製作知識。</p>



計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--豆腐Marking kit 手作箱--

教材形式

手作器具及
材料箱

學習者

全年齡皆適合

規格篇幅

17×20×13(cm)

建議教學 時間

120分鐘

使用說明

我們設計了迷你豆腐模具，放入田野大豆、豆腐巾、凝固劑、量杯，並搭配完整製作說明書，讓大家不用擔心買不到材料、不知道要如何製作，在學校、在家裡都能以簡單輕鬆的方式，動手體驗自己做豆腐的樂趣與美味，也了解傳統豆腐豆乾製作的大豆食農知識。

計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理

製作過程

請在地的家具工廠以台灣杉木為原料，手工製作一個個豆腐模具



使用情境



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--大豆料理神救援卡--

主題農產品

黃豆、黑豆

學習者

全年齡皆適合

概念面項

- 飲食健康與消費
- 體驗學習

學習內容

- 認識食物
- 飲食的均衡與健康
- 地產地消
- 烹飪實作
- 飲食設計

教學理念

以簡單又營養的居家烹調方式，將大豆食物料理入菜，不論是大人或小孩都能輕鬆上手，在實作中加深對國產大豆的認識。

教學目標

讓使用者在烹調實作的過程中，認識在地特色物產，培養健康均衡的飲食習慣，習得大豆飲食相關知能及烹飪實作能力，養成選擇食用國產大豆之生活習慣。

教學大綱

教學時間	教學內容
_120_分鐘	<p>主題：大豆料理神救援行動</p> <p>內容：透過料理食譜卡，認識大豆的多種料理方式，不論是孩童、成人、親子、樂齡族群都可以輕鬆上手。</p> <p>在烹調實作的過程中，認識在地特色物產，培養健康均衡的飲食習慣，習得大豆飲食相關知能及烹飪實作能力。</p>



計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理



110年食農教育推廣計畫

又禎有限公司

創新型
第一期

--大豆料理神救援卡--

教材形式

圖卡

學習者

全年齡皆適合

規格篇幅

- A6(105x148mm)
- 10張救援卡

建議教學時間

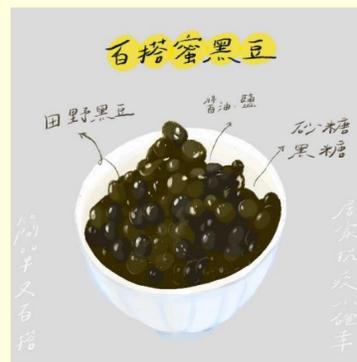
120分鐘

使用說明

大豆製品百百種，但除了醃漬、釀造等二次加工外，大豆似乎很難直接入菜，因此，我們希望開發大豆料理食譜，以簡單又營養的居家烹調方式，將大豆食物料理入菜，不論是大人或小孩，都能在烹調實作的過程中，認識在地特色物產，培養健康均衡的飲食習慣，習得大豆飲食相關知能及烹飪實作能力。

製作過程

與插畫家多次討論，嘗試不同畫風及呈現方式



使用情境



計畫聯絡人/職稱：
顏均容/企劃部經理

