

109年 食農教育推廣計畫

臺北市北投區 清江國民小學

創新型

計畫簡介及亮點

本計畫以「螃蟹」作為主題，透過推廣教育讓大家認知「農、林、魚、牧」均為食農教育的目標主題。而小學階段是孩子成長中一個承前啟後的關鍵階段，本校將食農教育學習內涵融入學校既有的學習課程中，結合12年國教課綱教學目標、海洋資源永續議題與雙語教學法，設計主題性的跨領域合作教學，在顧及學生的學科領域學習重點下，同時扎根食農素養，深獲親師生認同與肯定。



計畫聯絡人/職稱：蕭清月/營養師

109年 食農教育推廣計畫

臺北市北投區清江國民小學

創新型

永續海洋蟹資源·食農食漁大進擊

主題農產品

螃蟹

學習者

7-12歲 學童期

概念面項

農業生產與環境
飲食健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

1. 在地農業與特色
2. 農業生產方法
3. 農業生產與環境
4. 農業與資源永續
5. 認識食物
6. 飲食的均衡與健康
7. 飲食衛生與食品安全
8. 產地消費
9. 愉悅的進食
10. 進餐禮儀
11. 在地飲食特色
12. 飲食與文化傳承

教學理念

1. 探討餐桌螃蟹、觀察海洋生態
2. 探索食物歷程、認同資源永續
3. 思辨安全消費、解密螃蟹營養
4. 支持產地消費、振興國內農業

教學目標

1. 認識臺灣作業海域螃蟹物種、倡議永續資源漁法與規範。
2. 認知螃蟹從海洋到餐桌歷程、實踐環境保護與安全消費。
3. 體驗學習烹調在地螃蟹物種、培養安全選購與製備能力。
4. 結合藝術美學與創作想像力、實作資源創生與循環永續。

教學大綱

教學時間	教學內容
80分鐘	主題1：螃蟹與海洋 內容：探索臺灣作業海域螃蟹資源豐富原因與常見物種；為維持螃蟹資源永續，漁夫使用的漁具漁法，以及政府制定了那些捕撈規範。
40分鐘	主題2(1)：螃蟹桌遊趣 內容：透過桌遊遊戲學習，體驗螃蟹從海洋到餐桌的生長、捕撈、販售以及烹煮歷程，認知可能遇見的生存危機、食品安全以及烹調製備技巧。
40分鐘	主題2(2)：餐桌上的螃蟹 內容：教學講座搭配自製影片教學，介紹餐桌上常見的螃蟹物種生產環境、來源，及其外觀肉質特點。
80分鐘	主題3：螃蟹美食健康巧食 內容：教學講座，介紹螃蟹營養與健康、產地標章溯源，以及蟹肉膽固醇含量、過敏原原因探討。



計畫聯絡人/職稱：蕭清月/營養師

109年

食農教育推廣計畫

臺北市北投區清江國民小學

創新型

永續海洋蟹資源·食農食漁大進擊

主題農產品

螃蟹

學習者

7-12歲 學童期

概念面項

農業生產與環境
飲食、健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. 在地農業與特色 | 7. 飲食衛生與食品安全 |
| 2. 農業生產方法 | 8. 地產地消 |
| 3. 農業生產與環境 | 9. 愉悅的進食 |
| 4. 農業與資源永續 | 10. 進餐禮儀 |
| 5. 認識食物 | 11. 在地飲食特色 |
| 6. 飲食的均衡與健康 | 12. 飲食與文化傳承 |

教學理念

1. 探討餐桌螃蟹、覺察海洋生態
2. 探索食物歷程、認同資源永續
3. 思辨安全消費、解密螃蟹營養
4. 支持地產地消、振興國內農業

教學目標

1. 認識臺灣作業海域螃蟹物種、倡議永續資源漁法與規範。
2. 認知螃蟹從海洋到餐桌歷程、實踐環境保護與安全消費。
3. 體驗學習烹調在地螃蟹物種、培養安全選購與製備能力。
4. 結合藝術美學與創作想像力、實作資源創生與循環永續。

教學大綱

教學時間	教學內容
120分鐘	主題4：螃蟹好料理好食技 內容：實作體驗，學生透過凍昏螃蟹、洗螃蟹、蒸煮螃蟹、吃螃蟹的操作歷程，增能螃蟹食品安全認知，與吃螃蟹的好技巧。
80分鐘	主題5：蟹殼資源再生運用DIY 內容：教學講座搭配實作體驗，建構學生食物全食、資源創生、永續循環素養，並指導蟹殼粉可以如何運用於農田增加田地肥力、幫著作物健康收成。
80分鐘	主題6：螃蟹飲食文化~詩詞賞析 內容：教學講座搭配學生分組討論，認知從古溯今的螃蟹飲食文化、激發食物相關主題藝術創作能力。
2-3個月	主題7：螃蟹飼養與習性觀察 內容：教室中建置花蟹飼養設備，學生透過每日的觀察、照顧與師生討論，增能螃蟹的知識學習與食農素養。



計畫聯絡人/職稱：蕭清月/營養師

109年 食農教育推廣計畫

臺北市北投區清江國民小學

創新型

永續海洋蟹資源·食農食漁大進擊

主題農產品

螃蟹

學習者

7-12歲 學童期

概念面項

農業生產與環境
飲食、健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

1. 在地農業與特色
2. 農業生產方法
3. 農業生產與環境
4. 農業與資源永續
5. 認識食物
6. 飲食的均衡與健康
7. 飲食衛生與食品安全
8. 地產地消
9. 愉悅的進食
10. 進餐禮儀
11. 在地飲食特色
12. 飲食與文化傳承

教學理念

1. 探討餐桌螃蟹、覺察海洋生態
2. 探索食物歷程、認同資源永續
3. 思辨安全消費、解密螃蟹營養
4. 支持地產地消、振興國內農業

教學目標

1. 認識臺灣作業海域螃蟹物種、倡議永續資源漁法與規範。
2. 認知螃蟹從海洋到餐桌歷程，實踐環境保護與安全消費。
3. 體驗學習烹調在地螃蟹物種，培養安全選購與製備能力。
4. 結合藝術美學與創作想像力，實作資源創生與循環永續。

教學大綱

教學時間	教學內容
400分鐘	主題8：捕撈螃蟹教具組DIY 內容：結合藝術領域的學習重點，學生將完成的螃蟹圖卡裁剪、護貝與黏貼金屬迴紋針等操作，完成擴散全校親師生遊戲體驗之教具組。
180分鐘	主題9：生態保育捕蟹趣闖關體驗 內容：由本計畫主要學習對象擔任關主，展現學習成果，並鼓勵全校親師生參與闖關活動，擴散學習對象，提升全校師生食農素養。
240分鐘	主題10：蟹殼聯想~藝術創作 內容：結合藝術領域學習重點，學生透過想像力與創作力，以蟹殼做為半立體藝術創作的主要設計元素，進行創意創作，同時建構食物全用的食農素養價值。
1天	主題11：萬里海蟹見學之旅 內容：學生學習與螃蟹相關食農內涵後，再安排蟹故鄉的參訪見學，讓學生透過實地訪查連結之前的學習內容、學習經驗，內化吸收增能食農素養。



計畫聯絡人/職稱：蕭清月/營養師

109年

食農教育推廣計畫

臺北市北投區清江國民小學

創新型

永續海洋蟹資源·食農食漁大進擊

主題農產品

螃蟹

學習者

7-12歲 學童期

概念面項

農業生產與環境
飲食、健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. 在地農業與特色 | 7. 飲食衛生與食品安全 |
| 2. 農業生產方法 | 8. 地產地消 |
| 3. 農業生產與環境 | 9. 愉悅的進食 |
| 4. 農業與資源永續 | 10. 進餐禮儀 |
| 5. 認識食物 | 11. 在地飲食特色 |
| 6. 飲食的均衡與健康 | 12. 飲食與文化傳承 |

教學理念

1. 探討餐桌螃蟹、覺察海洋生態
2. 探索食物歷程、認同資源永續
3. 思辨安全消費、解密螃蟹營養
4. 支持地產地消、振興國內農業

教學目標

1. 認識臺灣作業海域螃蟹物種、倡議永續資源漁法與規範。
2. 認知螃蟹從海洋到餐桌歷程、實踐環境保護與安全消費。
3. 體驗學習烹調在地螃蟹物種、培養安全選購與製備能力。
4. 結合藝術美學與創作想像力、實作資源創生與循環永續。

教學大綱

教學時間	教學內容
1.5個月	主題12：螃蟹相關主題書展 內容：結合單元九的闖關遊戲，在學校圖書館進行蟹主題相關的海洋、環境與生物的書籍展覽，鼓勵全校各年級學生到圖書館自主學習，或教師帶領班級學生共學，並完成學習單，擴散學習內容與對象。
3個月	主題13：螃蟹議題小主播 內容：擇優秀或有意願學生，訓練主題新聞稿播報能力，剪輯播報主題之影片或音檔，利用學校午餐時間廣播播放，擴散學習對象。
80分鐘	主題14：螃蟹與海洋雙語教學 內容：以螃蟹布偶、桌遊趣牌卡、螃蟹捕撈教具輔助教學，讓學生在已有的螃蟹中文相關學習知能下，提升英語能力，培養具有國際競爭力及與外賓學習交流之能力。



計畫聯絡人/職稱：蕭清月/營養師

109年 食農教育推廣計畫

臺北市北投區清江國民小學

創新型

永續海洋蟹資源·食農食漁大進擊

教材形式

螃蟹

學習者

7-12歲 學童期

規格篇幅

1. 教學簡報 PPT 9個
2. 學習單 13個 (A4)
3. 教學海報2款 (160*180公分)
4. 宣傳摺頁海報 1款 (2個主題)
5. 桌遊組 1組
6. 螃蟹捕撈教具組 1組
7. 教學手冊 1本

建議教學
時間

搭配教學單元主題彈性使用

使用說明

- 一. **教學簡報**：參考教學手冊內容中的教學單元使用。
- 二. **學習單**：參考教學手冊內容中的教學單元使用。
- 三. **教學海報**：搭配教學單元「螃蟹與海洋」、「螃蟹美食健康巧食」、「螃蟹捕撈闖關活動」使用。
- 四. **宣傳摺頁海報**：搭配教學單元「螃蟹與海洋」、「螃蟹美食健康巧食」、「螃蟹捕撈闖關活動」使用。也可發給學生帶回家中與家人共學。
- 五. **桌遊組**：教學單元「螃蟹桌遊趣」使用。
- 六. **捕撈教具組**：教學單元「生態保育捕蟹趣闖關活動」使用。
- 七. **教學手冊**：教師搭配各教學單元實施前備課使用。



計畫聯絡人/職稱：蕭清月/營養師