

農村食農教育方案表

農業部農村發展及水土保持署

填表單位	社團法人花蓮縣原住民族公共事務促進會		
聯絡人	劉麗萍	E-mail	tpc0958867295@gmail.com

教案名稱	處處皆是 Tatukem: 是那思念家的味道			設計者	劉麗萍
對象	國小低年級			適合人數	20-30人
特色主題	阿美族野菜文化			活動時間	4主題，共320分鐘
				一年四季	
	活動地點	學校教室			
食農教育 六大方針	<input checked="" type="checkbox"/> 支持認同在地農業 <input type="checkbox"/> 地產地消永續農業 <input type="checkbox"/> 深化飲食連結農業 <input checked="" type="checkbox"/> 珍惜食物減少浪費 <input checked="" type="checkbox"/> 培養均衡飲食觀念 <input checked="" type="checkbox"/> 傳承與創新飲食文化			聯合國永續發展目標(SDGs)	SDG 2 消除飢餓 SDG 3 健康與福祉 SDG 4 優質教育 SDG 15 陸域生態
食農教育 三面六項 及學習內 容	農業 生產與 環境	農業生產 與安全	<input checked="" type="checkbox"/> 在地農業生產與特色 <input type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input type="checkbox"/> 農業與全球經濟 <input checked="" type="checkbox"/> 農業生產方法 <input type="checkbox"/> 科技於農業生產的應用與影響		
		農業與 環境	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 社會責任與倫理 <input type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input type="checkbox"/> 全球糧食議題		

飲食 健康 與消費	飲食與 健康	<input checked="" type="checkbox"/> 認識食物 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康 <input type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input type="checkbox"/> 飲食與疾病	
	飲食 消費與 生活型態	<input type="checkbox"/> 飲食消費行為 <input type="checkbox"/> 食品衛生與食品安全 <input type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input checked="" type="checkbox"/> 綠色消費	
	飲食 生活 與文化	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input checked="" type="checkbox"/> 分享與感恩 <input checked="" type="checkbox"/> 進餐禮儀	
		<input checked="" type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input checked="" type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化	
設計理念	<ol style="list-style-type: none"> 透過龍葵的食農教育課程提升參與者對於野菜文化的認識，不僅知道野菜對於阿美族飲食的重要性，更提升環境關心的意識。 引發其學習的興趣與動機，時時感動孩子的心，讓他們發現周遭人、事、物的美好，進而喜愛學習。(生活)。 運用生活技能以探究與解決問題，發展適合其年齡應有的健康與體育認知、情意、技能與行為，讓學生身心潛能得以適性開展，成為終身學習者。(健體)。 培養學生學習自身文化，尊重原住民族多元文化及其民族意願。(原住民教育) 		
活動目標	<ol style="list-style-type: none"> 能透過各種野菜圖片認識校園中常見的野菜。 能透過五感觀察，認識、辨識龍葵與其他野菜的差異。 能透過種植及烹煮簡單的龍葵野菜湯了解野菜與阿美族文化的關係。 能透過龍葵書籤的製作更深入了解野菜應用在生活中。 		
活動流程			
時間	主題	活動流程及內容	活動整備
第一堂：神奇野菜湯			

10分鐘	引起動機	品嘗龍葵蛋花湯(神奇野菜湯)，教師不說明，讓學生將味道及感受留在腦海裡。	人力：講師1、助教2 設備：鍋具 材料：野菜湯 地點：學校教室
60分鐘	介紹阿美族的野菜文化	影片播放，老師揭示四種野菜植物圖卡，介紹龍葵、野莧、大花咸豐草、雞心、辣椒含阿美族語的名字，讓學生對野菜有初步的認識。	人力：講師1、助教2 設備：電腦 材料：ppt 地點：學校教室
10分鐘	分組活動	分四組找一找校園中這些野菜在哪裡？並分享自己看到、聞到、摸到、感受到什麼？	人力：講師1、助教2 設備： 材料： 地點：學校戶外空間

第二堂：有一棵植物叫龍葵

10分鐘	引起動機	教師播放阿美族「沾醬歌」，並引導學生練習簡單律動。	人力：講師1、助教2 設備：電腦 材料：音樂影片 地點：學校教室
60分鐘	繪本與種植	活動一： 繪本共讀「有一棵植物叫龍葵」，並針對繪本內容進行問答。 活動二： 分組種植龍葵，兩人一組，種在十心菜校田裡。	人力：講師1、助教2 設備：繪本、花盆 材料：龍葵苗 地點：學校戶外空間
10分鐘	綜合互動	教師發下小卡，讓學生寫出一句想對龍葵說的話，貼在教室後面龍葵情境圖上。最後請學生將本次課程的收穫及心得記錄下來。	人力：講師1、助教2 設備： 材料：空白小卡 地點：學校戶外空間

第三堂：龍葵活力野菜湯

10分鐘	引起動機	<p>教師播放採集龍葵的影片，說明採集龍葵的注意事項。</p>	<p>人力：講師1、助教2 設備：電腦 材料：ppt 地點：學校教室</p>
60分鐘	採集與品味	<p>活動一：帶學生到校園採集龍葵並指導學生如何清洗。(備註：請學生多採集龍葵的葉子或花，一部分乾燥為下一個活動製作書籤使用)</p> <p>活動二：介紹龍葵活力野菜湯的食材(龍葵、麵、茄汁鯖魚罐頭、蛋)，教師示範烹煮龍葵活力野菜湯並讓學生品嘗。</p>	<p>人力：講師1、助教2 設備： 材料：ppt 地點：學校戶外空間</p>
10分鐘	綜合互動	<p>請學生發表享用龍葵活力野菜湯的看法。如果換你做做看，你想加入什麼食材？最後請學生將本次課程的收穫及心得記錄下來。</p>	<p>人力：講師1、助教2 設備： 材料：空白小卡 地點：學校教室</p>

第四堂：參觀野菜學校並製作龍葵書籤

10分鐘	引起動機	<p>先讓學生觀察野菜學校的環境，學生發表看到了什麼？</p>	<p>人力：講師1、助教2 設備： 材料： 地點：野菜學校</p>
60分鐘	導覽與書籤製作	<p>活動一：進行野菜學校導覽。</p>	<p>人力：講師1、助教2 設備： 材料：書籤材料</p>

		<p>活動二：帶學生至保種區認識野菜，請學生找一找之前介紹過的野菜，教師提問野菜除了吃以外，還可以應用在什麼地方，請學生發表。</p> <p>活動三：龍葵書籤製作，教師準備書籤製作的相關材料(乾燥的龍葵葉子及小花)，並指導學生製作。</p>	地點：野菜學校
10分鐘	綜合互動	教師統整歸納，野菜與我們的生活息息相關，除了應用在吃、應用在生活上，與我們的食衣住行密不可分。雖然野菜隨手可得，也應該保有阿美族文化中的永續概念，與大自然和平共處。最後請學生將本次課程的收穫及心得記錄下來。	人力：講師1、助教2 設備： 材料：空白小卡 地點：野菜學校
參考資料			
1. 農業主題館原住民族農產業 (https://kmweb.moa.gov.tw/subject/subject.php?id=39523) 2. 農業主題館藥用植物主題館 (https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=18990) 3. 沾醬歌(https://youtu.be/NBuX0Qqy3K4) 4. 採集龍葵影片(https://youtu.be/qmwiF_EqdXE?si=cgnB-6f2WAKW4szM) 5. 押花書籤製作 (https://blog.pinkoi.com/tw/lifestyle/ygsgrdb1/) 6. 野菜龍葵如何料理 https://youtu.be/Xi09hRQIjnE?si=4odehqV2VBthbY2W			

活動附件

活動整備 彙整	人力需求	講師：1人（主要解說） 助教：2人（協助講師、料理製作）
	活動地點	學校教室辦理
	設備與材料	圖片、圖卡、繪本、ppt、電腦、智慧黑白板、烹調器具、花盆、鏟子、耙子、花灑、書籤製作材料、空白小卡片。
	活動備案	<ul style="list-style-type: none">● 設備故障：準備替換竹鍋、水桶、勺子、夾子等器具● 意外醫療：現場備急救箱，並指派助教負責緊急聯絡 產季提早結束：如野菜不足，改用展示或模擬操作， 或安排其他野菜替代
	活動宣傳及 報名	向學校宣傳（針對國小）

活動檢討與優化

1. 活動宣傳的針對性與有效性

- 將針對學校校定課程進行更完善系統性設計
- 將阿美族野菜文化食農教育課程推廣給更多學校

2. 參加者回饋

- 將搜集老師建議設計更好操作且符合課綱之教案
- 從回饋單中瞭解學生的喜愛程度以及是否有符合知識傳遞

3. 活動設計與執行檢討

- 整理是否流暢，將與授課老師共同討論
- 內容是否符合學校課綱，將與共同設計教案老師開會優化

4. 商業與品牌影響評估

- 提升阿美族野菜教案數量，並推廣給更多學校
- 建立系統性原住民野菜講師培訓機制，提高教案與教學品質