

素養導向課程設計

課程名稱：走讀部落野菜園－發現土地的味道

教案設計：蕭妘羽老師

一、農場名稱：Lipahak 三峽野菜園區

(一)農場地址：新北市三峽區隆恩街 158 號

(二)農場介紹：

Lipahak 三峽野菜園區位於新北市三峽區隆恩街，是一座以原住民族農耕文化與生態景觀為核心所打造的體驗型農園。園區名「Lipahak」源自原住民族語，象徵與土地、部落文化與自然智慧的連結。這裡不僅是種植原民作物的耕地，更是一座讓文化重現、生態教育並進的學習場域。

農園主要栽培部落傳統野菜與原生植物，如：昭和菜、龍葵、馬齒莧、刺莧、野苣等，皆為原住民族飲食文化中的重要作物。在種植方式上，園區融合傳統農法與現代友善耕作技術，維護生物多樣性與土地健康，同時展現出原住民族順應自然、尊重土地的農事智慧。

為推動原住民族產業與文化發展，園區積極配合新北市政府「特色農·主題遊」產業品牌策略，並串聯過往原民產業推動成果，將農業、文化、教育與觀光相結合，發展出具有在地精神與文化特色的農事體驗與食農教育課程。來到這裡可以認識每一種植物背後的文化故事與生活智慧，讓更多人透過親身體驗，理解並尊重原住民族與土地共生的價值。

二、教案設計理念

本課程以原住民野菜文化為核心，藉由「走讀農園、觀察野菜、理解飲食文化」等歷程，引導學生從真實場域中建立對食物來源的理解與尊重。課程設計強調素養導向，將「知識、態度、技能」結合，培養學生對自然環境、在地文化與生活飲食的關懷。

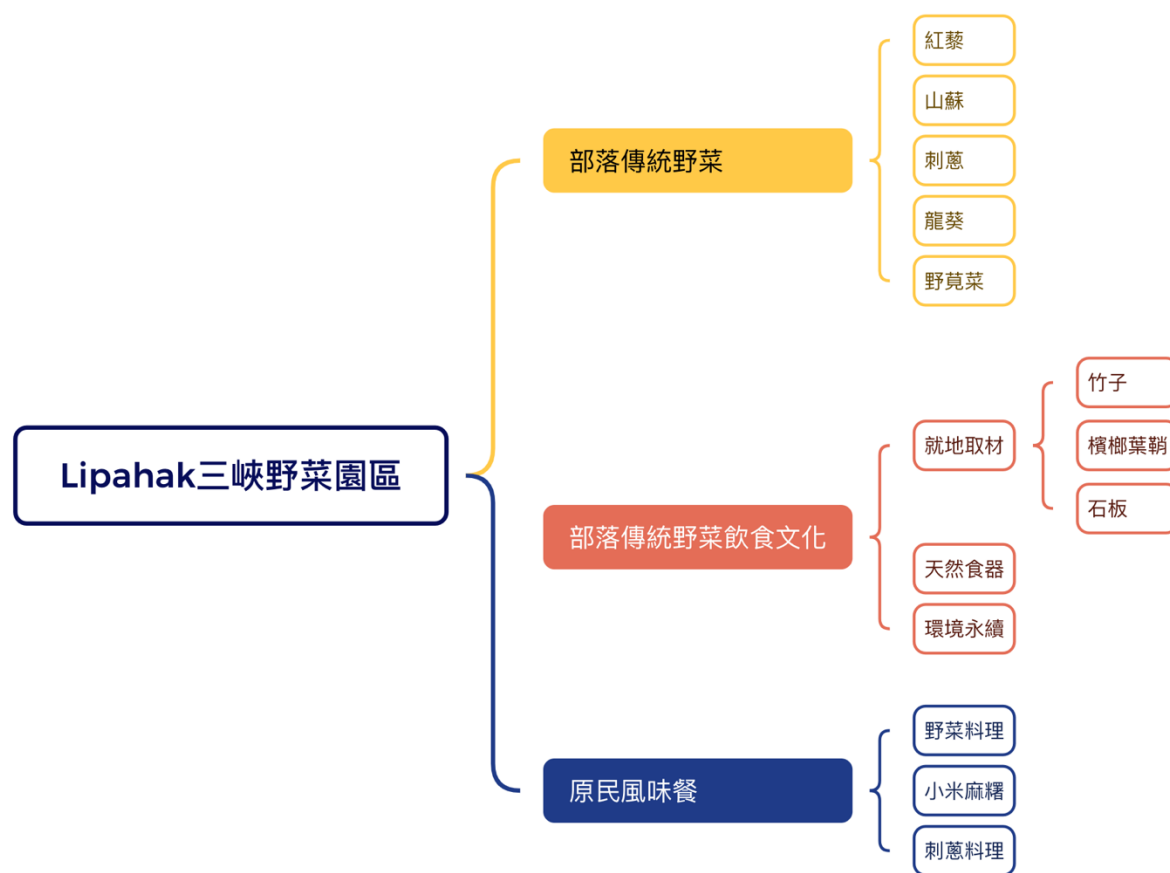
首先，透過農場實際踏查觀察野菜，學生能辨識不同植物的外觀、習性與用途，並認識野菜在原住民生活中扮演的重要角色，培養從環境學習的能力。

再引入原住民飲食文化，如：山田燒壚、竹筒煮飯與季節採集，讓學生理解這些智慧背後所蘊含的尊重自然、順應節氣、就地取材的精神，培養其文化理解與反思力。

本課程也重視多感官參與與動手實作，讓學生不僅「聽」故事，更能「看」野菜、「觸」摸植物，甚至透過料理或簡單加工體驗「品嚐」其風味。期許提升學生的學習動機與印象，加深對知識的內化。

最後，課程引導學生關注生態永續與飲食教育，理解野菜不僅是餐桌上的食材，更承載了族群智慧與環境倫理。學生能在學習過程中培養出尊重自然、珍惜食物、理解文化多樣性的態度，並能將這些理念延伸到日常生活中，實踐「知行合一」的素養目標。

三、課程架構



領域/科目	社會	設計者	蕭妘羽
實施年級	五、六年級	教學節次	共 3 節，共 120 分鐘
單元名稱	走讀部落野菜園－發現土地的味道		
設計依據			
學習重點	學習表現	2a-III-1 關注社會、自然、人文環境與生活方式的互動關係。 2b-III-2 理解不同文化的特色，欣賞並尊重文化的多樣性。 3c-III-3 主動分擔群體的事務，並與他人合作。	核心素養 社-E-B3 體驗生活中自然、族群與文化之美，欣賞多元豐富的環境與文化內涵。 社-E-C3 了解自我文化，尊重與欣賞多元文化，關心本土及全球議題。
	學習內容	Ba-III-1 每個人不同的生活背景與經驗，會使其對社會事務的觀點與感受產生差異。 Bb-III-1 自然與人文環境的交互影響，造成生活空間型態的差異與多元。 Bc-III-1 族群或地區的文化特色，各有其產生的背景因素，因而形塑臺灣多元豐富的文化內涵。	

議題融入	實質內涵	原 E6 了解並尊重不同族群的歷史文化經驗。 原 E11 參與部落活動或社區活動認識原住民族文化。 原 E13 了解所在地區原住民族部落的自然生態環境，包括各種動植物生態。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡、與完整性。 食 E4 瞭解農業對環境保護及永續發展的價值與重要性。 食 E10 瞭解食物從農場到餐桌的過程，辨別及選擇對環境較低傷害的農產品。 食 E13 瞭解食物來源及餐食製備過程中的辛勞，養成惜食與感恩的情懷。 食 E15 參與體驗活動、認識家鄉飲食文化，瞭解飲食文化傳承的意義，欣賞與尊重多元飲食文化。
	所融入之學習重點	2c-III-1 反省自己或社會的價值觀、偏見與歧視，並探究其緣由。 Ba-III-1 每個人不同的生活背景與經驗，會使其對社會事務的觀點與感受產生差異。
與其他領域／科目的連結	社會科、原住民族教育、食農教育、環境教育。	
教材來源	1. 教案設計老師自編教材。 2. 一個人的餐桌(2021 年 4 月 6 日)。 https://www.youtube.com/watch?v=wRhJL5rNkM0 3. 大愛電視 DaAi TV(2017 年 2 月 10 日)。【本草大夫】誰說路邊的野花不能採?這種大花咸豐草可是對人體有益呢，可以像菊花茶一樣，拿來泡水喝，抗發炎。 https://www.facebook.com/watch/?v=10154948162826202 4. 國立臺灣史前文化博物館(2019 年 4 月 13 日)。新食器時代：檳榔鞘環保容器。https://reurl.cc/yAARdl。 5. 農業部臺東區農業改良場(無)。原住民阿拜 (A Bai) 與吉納福製作方法。 https://www.ttdares.gov.tw/theme_data.php?theme=news&sub_theme=news&id=2544。	
教學設備／資源	電腦設備、野菜卡。	

學習目標

1. 學生能認識部落常見野菜（如紅藜、山蘇、刺蔥、龍葵、野萵等）的外觀特徵、季節性與食用方式。
2. 學生能理解原住民傳統飲食文化（如：山田燒墾、竹筒煮食、就地取材）的智慧與其與自然環境的關聯。
3. 學生能透過走讀農園觀察野菜，培養植物辨識與環境探索的能力。
4. 學生能透過小組討論、卡牌活動或料理體驗，將所學知識轉化為具體實踐與分享。
5. 能透過分工合作培養團隊精神，並完成炊事體驗。

教學活動設計

教學活動內容及實施方式	教學活動內容及實施方式	教學活動內容及實施方式
-------------	-------------	-------------

活動一、部落傳統野菜(40 分鐘)

【活動説明】

學生在教師與導覽員的引導下，於農園中實際觀察與認識部落傳統野菜，如：紅藜、山蘇、刺蔥、龍葵、野茛等當季野生植物。透過走讀形式，讓學生從自然環境中直接接觸野菜，理解其外觀、特色與文化意涵，並體會原住民族順應自然、尊重土地的智慧。

【引起動機】

一、老師說明：「今天我們要做一桌原住民風味餐，會用到哪些特別的野菜呢？我們一起到野菜園裡尋寶吧！」

【發展活動】

一、老師說明：野菜園中栽種多種原住民傳統野菜與原生植物，種植方式融合傳統農法與友善耕作技術，強調尊重自然、維護生物多樣性，展現出原住民族「與土地共生」的農事智慧。大家跟著老師一起來認識吧！

一、引導學生到農場巡視及認識野菜，一邊走一邊解說。

二、教師出示野菜卡並搭配附件一「野菜卡」，讓學生抽牌，根據卡牌上的線索去尋找對應的野菜。

三、教師介紹：昭和菜、龍葵、馬齒莧、刺莧、野莧、木鱉子、大花咸豐草、山蘇、車前草、刺蔥、魚腥草、黃鵪菜、紫背草、野薑花、假人參、皇宮菜等野菜。

(一)昭和菜：又稱山茼蒿或野茼蒿，是菊科昭和草屬的一种植物，全株可食，早年常見於田邊，是農家日常料理。



圖一：昭和菜

時間

備註

2 分 鐘

30
分
鐘

學生能說出至少 5 種原住民常見野菜的名稱與外觀特徵。

(二)龍葵：也被稱為黑珠子菜、烏籽菜，龍葵未熟的綠果有生物鹼，是一種毒素，不可誤食。還好龍葵每顆所含毒量輕，普通成年人通常要吃到五十顆以上才會有較嚴重的中毒症狀。

龍葵為漢原通吃的野菜，臺語念作烏甜仔菜(oo-tinn-á-tshài)，它的別稱「大頭根」則是阿美語 Tatukem 的音譯。



圖二：龍葵

(三)馬齒莧：是一年生草本植物，全草肥厚多汁，通常匍匐無毛；圓柱形莖下部匍匐，上部略能直立；莖分歧甚多，帶有紫紅色；夏季開淡黃色小花。

調理後清脆爽口、風味獨特，既可生吃亦可熟食，種植時病蟲害少，生長快速，可作為健康蔬菜之用。



圖三：馬齒莧

(四)刺莧：刺莧菜生性強健，喜溫暖，低溫生長緩慢，耐乾旱與貧瘠，對土壤要求不高，強光和半日照都能適應。給予適當光線及排水良好之土壤，再加上適當施肥會生長得很旺盛，所以常見於道路兩旁、荒廢地、廢耕地、公園綠地、河床及果園等地。

葉先端圓鈍，具小尖刺，莖依品種不同有綠色及紫紅色，莖節處具硬銳刺，具有分枝。



圖四：刺莧

(五)野苋：野苋菜屬苋科植物，有強韌耐旱特質。野苋菜口感較韌，是國人不愛的主因，但可採集嫩葉，炒薑絲、煎蛋，或與魷仔魚煮

湯。植株過老時採收根部，民間稱為「土人蔘」，洗淨煮雞湯，甘香涼補。



圖五：野苋

(六)木鱉子：木鱉果為多年生草質藤本植物，植株生長速度快，抗病耐蟲，但不耐低溫及強風，每年入冬後，地上部會逐漸枯萎進入休眠狀態，翌年春天氣溫回暖後植株才重新生長。木鱉子於每年 5—6 月開花結實，9—11 月果實成熟，木鱉子因種子扁圓如鱉甲而得名，

木鱉子的嫩葉和未成熟果實烹煮後美味可口，粗大的塊狀根莖則可做為洗滌原料，是阿美族等原住民部落傳統的民俗植物。



圖六：木鱉子

(七)大花咸豐草：俗稱「恰查某」，早期蜂農為了增加蜂蜜的產量，引進大花咸豐草來當作蜜源植物。沒想到繁殖能力極強的大花咸豐草，就這樣在台灣落地生根，被列為國內具備危害程度的外來植物，成為強勢的入侵種，也取代了台灣原生地植物。



圖七：大花咸豐草

(八)山蘇：鐵角蕨科鐵角蕨屬，山蘇喜歡陰溼的生長環境，生長在海拔 2500 公尺以下山區潮溼的樹幹、石頭上或腐植土堆積的地面，也可用盆栽栽種，作為優雅的室內觀葉植物。葉片為劍狀長橢圓形，嫩芽先端捲曲，質地柔滑嫩脆，可食用，故山蘇是原住民常吃的野菜，一年四季皆可採食，一般採收捲曲的嫩葉食用，其口感脆嫩可口，炒肉絲或小魚乾即可成為一道美味的佳餚。



圖八：山蘇

(九)車前草：別名野甜菜、五斤草、當道，因常成群著生於車道、馬路、步道旁而得名，幼嫩的車前草葉，可作為野菜使用，為救荒野菜。



圖九：車前草

(十)刺蔥：刺蔥學名「食茱萸」，原住民通常種植於住家旁的菜園，以方便取食嫩梢。刺蔥的嫩枝長滿銳利的尖刺，老幹也有短硬瘤刺，連鳥兒也不敢在上面棲息，因此有「鳥不踏」之稱。



圖十：刺蔥

四、教師請小組討論：

1. 「你曾經在生活中吃過或聽過這些野菜嗎？」
2. 「這些野菜除了清炒或煮湯，還能怎麼變化呢？接下來我們要親手嘗試。」

【統整與總結】

一、統整

1. 教師帶領回顧：請學生分享「今天印象最深刻的一種野菜」與原因。
2. 分享交流：各小組派代表介紹一種找到的野菜，並說明它的特色與用途。

8
分
鐘

活動二、部落傳統野菜飲食文化(40 分鐘)

【活動說明】

學生透過聽原住民傳統生活故事、觀察圖片與真實體驗，認識原住民開墾、炊事與飲食文化上的智慧。讓學生了解食材不僅是生存來源，更承載文化與生態理念。

【引起動機】

老師展示一張野炊料理的照片，老師提問：「你們有沒有在露營或烤肉時，自己煮過飯或湯？如果在沒有鍋子的情況下，你覺得要怎麼煮？」

【發展活動】

一、原住民的炊事方式

(一)教師說明：「原住民的傳統烹調方式，從食材、容器、炊具到湯杓都可以就地取材。過去原住民出外狩獵或工作時，只要隨身攜帶一包鹽巴，利用唾手可得的素材，就能煮出一鍋美味的料理。」

(二)教師說明：「原住民族群各個都有靠山吃山，靠海吃海的稱號，原住民烹飪具備就地取材的特性。」

1. 竹子的運用

很多族都會做竹筒煮飯，通常會使用一年生的新竹竹筒作為容器，裡頭的竹膜較有韌性，能牢牢地包住飯，而且水分較多、不易燃，可以燒煮至米飯熟透。竹筒剖開後，也能代替鍋子煮蝦煮魚，有人說因為煮飯需要的時間較長，竹筒蝦魚反而較為常見。



圖十一：竹筒蝦（引自網路）

2. 檳榔葉鞘

檳榔樹的葉鞘可以做成長形的鍋具，放入野菜、魚蝦等食物和鹽巴，並注入清水炊煮。也有設計者將檳榔葉鞘設計為時尚的便當盒。



圖十二：檳榔樹的葉鞘食器。

3. 石板屋是魯凱族和排灣族的傳統建築物，具有冬暖夏涼的特性，由於石板具有保溫作用，原住民往往將石板燒熱，將肉類置於上，燒烤至熟，也別有一番特殊風味。

1
分
鐘

15
分
鐘

學生能理解原住民傳統飲食文化。



圖十三：石板烤肉

4. 葉子的運用：月桃葉、血桐、林投葉

臺灣原住民極具特色的傳統美食阿拜（A Bai），外型像粽子，常使用月桃葉或血桐來包。主體大多是小米或糯米，最內層的餡料則為醃得鹹香的豬肉。

以前部落的歲時祭儀以小米的種植與收成為中心，因此小米是珍貴且神聖的作物，只有當祭典、節慶、結婚、生育等重要活動時才會製作，代表敬天、感謝土地及祖先，以及與家人好友分享的心意。



圖十四、月桃葉



圖十五、血桐



圖十六：阿拜（A Bai）

阿里鳳凰(alivongvong)是阿美族、噶瑪蘭族的傳統美食，又稱為情人粽。在以前的社會裡，阿美族男人外出打獵或種田前，女人們會先用林投葉編織成小容器，在裡面塞入糯米、魚肉、豬肉等餡料，再放入蒸籠裡蒸煮，煮熟後讓出外工作的丈夫帶便當。就是外表美觀內餡好吃，是道富含美學和濃厚情感的美食。



圖十七：阿里鳳凰



圖十八：林投葉

二、介紹原住民的料理方式

台灣原住民料理方式多元，普遍使用烤、煮、蒸、醃漬等方法，並大量運用地產食材，如：野菜、小米、魚、山產，搭配山胡椒（馬告）、刺蔥等香料入菜。

代表性的料理包含：竹筒飯（烤或水煮）、石板烤肉、奇拿富或阿拜（糯米、肉或魚餡，葉片包裹後水煮）。

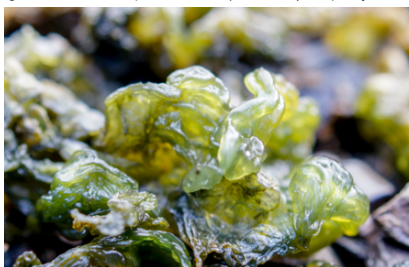
能認識部落常見野菜의食用方式。

5
分鐘

三、原住民的飲食文化

(一)老師說明：「原住民族群的老祖先具有生態史觀，讓許多野生植物菜永續繁殖，所以會隨著季節的變化採集不同的食材，如在阿美族族群裡，三月到六月的採收箭竹，六月到八月的採收麵包樹，九月芒心與十月芒花，十一月到隔年年初採集紫背草、山萵苣、兔兒菜、鵝兒腸與光果龍葵等，十二月採收甘蔗心。」

(二)就地取材：阿美族人最能顯現的就地取材，如：最富盛名的野菜「情人的眼淚 lalopela 或 tahoper」，只要是下雨過後，在花蓮不受污染草地上長出的綠色木耳，太陽出來時，又消失不見，阿美族人給它取了一個很美的名字為「情人的眼淚」。這種植物用來涼拌或是快炒，都清脆可口。其實情人的眼淚就是水木耳，俗稱落雨菇，只在春、夏兩季的雨後生長，其脆嫩的口感不管是熱炒、涼拌或是煮湯都很適合，微辣的口味相當獨特。



圖十九：雨來菇



圖二十：炒過的雨來菇

(三)阿美族的構樹湯也有它的文化故事喔！構樹的聚合果很奇特，成熟了就迸裂出一條條閃著光澤的橘紅色小果。然後一個個球狀或線狀果實，就像紅彩球般掛在樹枝上，奇鮮嫩多汁的模樣，令人垂涎。

阿美族就地取構樹的嫩枝葉先用沸水川燙，再撈起來料理，或炒或煮，其實線狀果實在出長成之時，族人最喜歡摘取與蝸牛肉搭配，意涵著在一起嚐鮮的每個人永遠黏搭在一起又相親相愛。

台灣原住民的飲食文化裡，紅藜是「酒糟花」，原民會利用它的澱粉酵素使穀物發酵，作為酒引，其餘則是在祭典儀式裡將艷麗的穗貫作為裝飾，所以種植的量並不多，也不會特別照顧。

(四)老師說明原住民飲食理念：「其實原住民老祖先將最為傳統的野菜菜餚料理，原始野味的保留、清清淡淡的配置，凸顯出天然養身、健康活力、無污染、無負擔特性，而且簡單又自然的野味野菜菜餚料理即是最佳養身概念，讓生活在這土地上的人親身地體驗融合大自然就地取材的樂趣。」

四、原住民的開墾：山田燒墾

(一)老師說明：「山田燒墾的背後是原住民順應自然的農作哲學，耕種是與大自然借地，收成後就還給自然。

但山田燒墾在日治時期被禁止，原住民改為水田耕作，現在已經很難再看到傳統完整的山田燒墾方式了。

五、議題討論

(一)學生能比較現代生活與傳統飲食方式的差異，思考如何從中學習永續利用資源。

【統整與總結】

一、統整

1. 學生能比較現代生活與傳統飲食方式的差異，思考如何從中學習永續利用資源。

10
分
鐘

9
分
鐘

活動三、原民風味餐(40 分鐘)

【活動說明】

學生透過觀察、品嚐與動手體驗，認識原住民傳統飲食文化中使用的特色食材，如：山胡椒、刺蔥、野菜等，理解這些食材背後的保存智慧與文化意涵。課程中讓學生在實際參與原民風味料理並體驗飲食如何連結土地、族群與文化。

【引起動機】

一、老師說明：「教師展示鹹豬肉、小米、赤蔥等食材，提問：「你們有吃過這些食物嗎？你曾經在哪裡看過呢？」

二、教師說明：「今天我們要用這些傳統食材，做出三道充滿故事的原住民傳統料理！」

【發展活動】

一、食材認識與文化故事

(一)鹹豬肉：原民老師說明其由醃製保存方式而來，為阿美族、泰雅族重要的傳統料理。

(二)小米麻糬：介紹小米是阿美族與排灣族的重要主食，與祭典、慶典緊密相連。

(三)赤蔥料理：赤蔥（山蔥）是原住民日常常見的香料，與野菜搭配能凸顯風味。

二、分組料理體驗

(一)第一組：鹹豬肉野菜拌炒（用少量熟鹹豬肉與野菜快炒）。

(二)第二組：小米麻糬製作（將蒸熟的小米搗製成麻糬）。



圖二十一：教師介紹搗麻糬

(三)第三組：赤蔥炒蛋加赤蔥醬（學習赤蔥的切法與調味）。



圖二十二：赤蔥炒蛋



圖二十三：赤蔥醬

3
分鐘

5
分鐘

20
分鐘

能透過分工合作完成炊事。

三、擺盤及認識天然食器



圖二十四：天然石器擺盤

四、品嚐與分享

(一)各組展示及說明所擺盤的料理設計理念。

(二)學生品嚐時間。

【統整與總結】

一、統整

1. 你今天認識了哪三種原住民料理？
2. 這些料理食材的保存或烹調方式，反映了什麼生活智慧？
3. 如果要將這些料理改良加入你喜歡的食材，還可以怎麼做？

7
分
鐘

5
分
鐘

試教成果：

1. 野野有限公司(2025 年 04 月 20 日)。原民食農教育。

<https://www.facebook.com/share/r/1FdBjbxWqp/>

參考資料：

1. 農業知識入口網(無)。植物圖鑑。
https://kmweb.moa.gov.tw/theme_list.php?theme=plant_illustration
2. 李怡欣、廖詠恩(2021)。原食雜學筆記。鄉間小路，47，(4)，40-41。
3. 黃東秋、黃于、黃羽(2015)。阿美族料理的傳統與創意。華人文化研究，3，(1)，113-133。
4. 劉詠汶(2022)。原住民辛香料山胡椒之利用與繁殖。花蓮區農業專訊，(119)，9-12。
5. 陳昊安(2014)。台灣藜 穀物中的紅寶石。禪天下，(114)，72-75。

附錄：

1. 附件一 野生植物卡牌。

附件一 野生植物卡牌



車前草



也稱野甜菜，因常成群
著生於車道、馬路、步道
旁而得名，

刺蔥



刺蔥學名「食茱萸」，原
住民通常種植於住家旁的
菜園，以方便取食嫩梢。

魚腥草



魚腥草是一種常見於低海
拔潮濕環境的草本植物，
因為其特殊氣味而得名。

黃鵪菜



泰雅族稱為Bunatuoi，
阿美族則普遍稱之為
Sama。

紫背草



紫背草全株帶粉綠色，
莖葉背光處帶紫紅色，所
以稱為紫背草，

野薑花



生長在低海拔潮濕
地，塊狀莖可作薑的替代
品，花可食。

假人蔘



嫩莖葉洗淨後可用鹽
醃漬成醬菜，或直接炒食
或煮湯食用。

皇宮菜



鮮嫩的尖梢和肥厚的
葉片可供食用，風味獨
特，清脆爽口。

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

落蕎



落蕎的葉片類似蔥，辛辣且帶有洋蔥的層次感，可生食、炒食、醃漬或水煮。

構樹



構樹為落葉喬木，雌雄異株，雄花花序為柔荑花序，果肉橙紅色，內有一種子。

落雨菇



雨來菇似木耳，真菌和藻類的結合體，大雨過後才會出現在乾淨無污染的草地上。

月桃



排灣族及魯凱族會採集葉鞘，曬乾後，取纖維編織成日常生活編織品

臺灣藜



為臺灣特有的植物，被當作慶典食材，它代表著豐收與祝福。

山胡椒(馬告)



新鮮果實可以直接食用，或壓破泡於水中，乾燥果實作為調味料使用。

劍筍(SDECI)
(阿美族語)



台灣的特有種，春季跟秋季盛產期，適合涼拌、煮湯、炒肉絲。

過溝菜蕨



別名過貓，可以用來煮湯、炒酸菜、豆豉、小魚乾食用，涼拌。

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局

野菜學園



教案設計：蕭紹明老師
執行單位：野野有限公司
輔導單位：新北市政府農業局