



109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區 大社國民小學

創新型

百年白蓮霧的心事 (新市)(新事)成果簡報

農業嫁妝教學
教材

體驗
生活與文化

綠色文創與
消費

計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

創新型

臺南市新市區大社國民小學

計畫簡介及亮點

教師、農夫、美術藝術家、創客與廚師等合作夥伴們，共同推動食農創意教育活動! 共識、共學、共創，所謂具有創意的食農教材與教學，不僅僅是產出教材，更希望讓參與這個食農教育活動中的孩子們，可以從我們設計的活動中去珍惜食物、製作、創造，動手作出屬於自己的在地食農文創商品，共創綠色文創食農教育活動，讓孩子們有機會更多元認識與記錄家鄉農作物與文化！



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型



白蓮霧要出嫁



目標:教育與傳承在地特色飲食文化

教學
理念



藉由:白蓮霧種植與生長照顧
舉辦綠色文創與食農教育辦桌
教學、教材與體驗活動!

新市區大社國小食農教育/創新提案

ABC創新教案



A.農業嫁妝教學教材

食農教學與教具設計

蓮霧種植與生長照顧

B.綠色文創與消費

食品安全與禮儀教材製作

3D文創與糕模教具製作

C.體驗生活與文化

嫁妝辦桌地產地銷

白蓮霧迎娶文化慶典

白蓮霧
的
心事
(新事)

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

A 創新農業嫁妝教案~效益

食農教學與教具設計

蓮霧種植與生長照顧

- 創新農業生產方法:實踐食農教育出發，導入農夫、美術老師、廚師、教授與專家指導與推動教學，全校師生搭乘遊覽車到張氏農場，讓學童**從事農業植物照顧**，**親近蓮霧樹與土地**，走入農田，地產地消，美術創作延續與保留在地飲食文化(品嚐白蓮霧茶)。



白蓮霧要出嫁

嫁妝(3D列印吉祥話)教學教材

計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

B綠色文創與消費創新教案~效益

食品安全與禮儀教材製作

3D文創與糕模教具製作

• 多元綠色文創：

設計出3D列印糕模模具製成可觀賞與食用餅乾、地瓜球或造型饅頭。教學中讓大朋友、小朋友們透過手作/3D列印等綠色文創課程DIY實作，展現歡笑活力增進親子關係、**創意保留白蓮霧文化。**



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

C 體驗生活與文化教案~效益

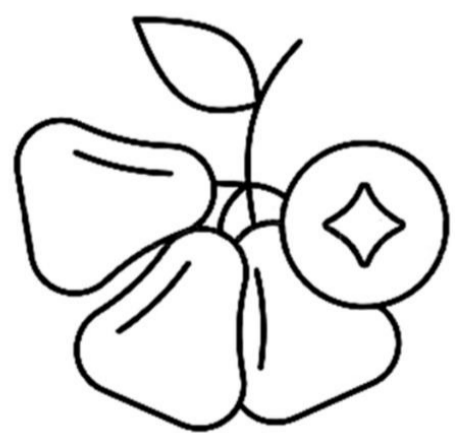
嫁妝辦桌地產地銷

白蓮霧迎娶文化慶典

- 擴大廣度與深度: 參與文創商品展出，社區聯合參展行銷在地農特產品，借推廣食農教育結合校慶活動辦理，用白蓮霧要出嫁**嫁娶慶典**來創新**行銷新市區的在地農作與食農教育**。



白蓮霧的故鄉
台南市 新市區



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

--A農業嫁妝教學教材--

主題農產品

白蓮霧

學習者

國小
低、中、高年級

概念面項

農業生產與環境

學習內容

在地農業生產與特色
農業生產與環境
農業與資源永續

教學理念

植栽白蓮霧樹與照顧
白蓮霧紙與版畫製作
白蓮霧茶包裝體驗

教學目標

- 1.在地農產白蓮霧認識與種植30盆白蓮霧樹
- 2.選購當地農產加工製作成版畫伴手禮
- 3.學生實做白蓮霧茶包包裝與貼標籤

教學大綱

教學時間	教學內容
50分鐘	主題1：安全的種植與照顧植栽體驗實作 符合食農教育概念之農業生產與環境架構，在地農特產品生產與安全、並含產業特色，教學內容包含： 1.在地特色農產介紹與諺語 2.如何安全的種植與照顧 3.分組實作，認養白蓮霧樹與照顧。
50分鐘	主題2：白蓮霧紙與版畫製作 1.認識白蓮霧全身都是寶 2.農業加工與生產概念 3.實作造紙與版畫成為伴手禮
50分鐘	主題3：白蓮霧茶包裝體驗 1.白蓮霧茶資源永續介紹與認識 2.農業加工與生產概念 3.實作茶包與包裝封口 4.貼標成為嫁妝綠色農業伴手禮

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

--A農業嫁妝教學教材--

教材形式

白蓮霧盆栽、版畫
茶包禮盒、創意紅包

學習者

國小
低、中、高年級

規格篇幅

盆栽30盆
版畫30件
茶包禮盒30件
白蓮霧紅包30件

建議教學 時間

150分鐘

使用說明

- 1.由農夫帶領學員認識白蓮霧樹
 - a.介紹白蓮霧樹、培養土、如何照顧...，教導小朋友種植30棵樹苗，種植到樹花盆裡)
 - b.白蓮霧紙體驗製作與版畫體驗(嫁妝的DM或是請帖)
 - c.白蓮霧茶包裝體驗(嫁妝奉茶或是來賓茶。)教導小朋友，白蓮霧樹可以取其葉來製茶，讓小朋友體驗茶包裝的過程。
- 2.蓮霧樹幼苗高壓嫁接實作盆栽裝土與整理
- 3.迎娶嫁妝展演:
 - a.靜態展覽(盆栽30盆、版畫30件、茶包禮盒30件、白蓮霧紅包30件)
 - b.小小解說員。

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

--B 食品安全與禮儀教材 --

主題農產品

苜蓿芽、美生菜、芭樂、蘋果、甜椒、玉米、葡萄乾、芝麻醬

學習者

國小中、高年級

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
飲食的均衡與健康
食品衛生與食品安全
飲食與文化的傳承

教學理念

教學目標

- 1.選購當地食材
- 2.運用在地食材製作季節料理(沙拉)
- 3.學生實習實做料理

教學大綱

教學時間	教學內容
50分鐘	主題1：阿嬤ㄟ灶腳 內容：食農教育概念之飲食文化與生活架構，在地飲食特色，教導學生認識當地食材 1.選購當地食材 2.運用在地食材製作季節料理(沙拉)
50分鐘	主題2：古早味辦桌料理 內容：食農教育概念之飲食文化與生活架構，在地飲食特色，教導學生學習飲食文化傳承： 1.早期農務時期的料理特色 2.教導古早味料理 3.學生實習實做料理(脆瓜)

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年

食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

蔬果彩椒沙拉教材 材料餐墊(份量:6人)



創新型



碗 6個



麵包丁 50g



葡萄乾 50g



苜蓿芽 40g



胡麻醬
200g



甜椒紅色 50g



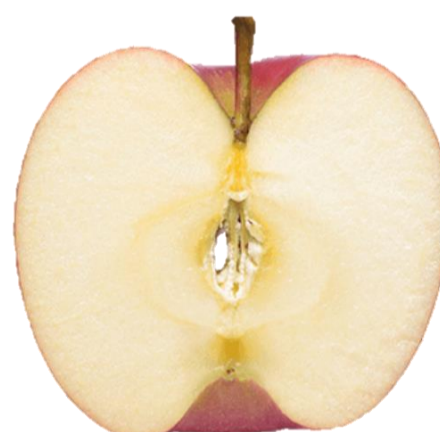
甜椒黃色 50g



玉米 100g



芭樂 200g



蘋果 200g



美生菜 300g

計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國小

創新型

食農教育

綠色文創與

消費

白蓮霧要出嫁

嫁粧喜餅
餅乾壓模

囍囍
囍囍



名稱：造型餅乾

材料	數量	單位
奶油	120	g
糖粉	90	g
鹽	1	g
全蛋	50	g
低筋麵粉	200	g
高筋麵粉	50	g

預爐：上火180°C/下火180°C。

1. 糖粉、奶油、鹽用糖油拌合攪拌至鬆軟→全蛋(分次加入)拌勻
2. 麵粉過篩，加入拌勻成麵糊。
3. 放入冰箱冷藏30分鍾。
4. 取出趕成0.5公分薄片，用模型押出各種形狀。
5. 爐溫180/180，約10-12分鍾。

計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

109年

食農教育推廣計畫

創新型

名稱:醬脆瓜



新市區大社國小 食農教育

百年白蓮霧的心事(新市)(新事)

百年好合 瓜瓞綿綿

囍囍囍



學習一：請寫下食品祝福語？
(強調食品安全、行銷標語)

作法：

- 1.將小黃瓜洗淨，去頭尾切約1公分~1.5公分段。
- 2.將白醋、醬油、糖及甘草片放入鍋中煮沸，將小黃瓜放入鍋中一起炒煮，待煮開將小黃瓜撈起。
- 3.再次將醬汁煮開，放入小黃瓜，待滾後再次撈起小黃瓜，用電風扇吹涼熄火放涼。
- 4.醬汁也放涼，裝罐。吃起來像脆瓜，脆又好吃。
- 5.需存放在冰箱。

*玻璃瓶需煮過、晾乾。

百年好合 認識三章一Q

三章

一Q

學習二：
寫出生活中何處可看到三章一Q?



學習三：
如何保存?如何辨別食品是否腐敗變質?

109年 食農教育推廣計畫

創新型



新市區大社國小 食農教育

百年白蓮霧的心事(新市)(新事)

想吃我要等多久呢?



1 花芽萌出期(鑽仔期)

催花後約7-12天，花芽從枝梢頂端、葉腋、或枝幹萌出，為避免病蟲害滋生，應加強整枝修剪使樹冠透光通風。



2 分生期

催花後15-22天，花芽頂端分出粒狀的小花蕾，此時新葉已長出約2-3指寬，需適時補充葉肥及微量元素。



4 白生期

花蕾充分長大，花蕾的頂端開始展開露出白色萼片，需將同一花穗過多的花蕾去除，留6-8個。



6 開花子期

雄蕊掉落後20天內，萼片仍呈開張狀態，果肉細胞正在生長，可適量使用植物調節劑來拉長果型。



3 豆生期

花蕾長至像豌豆仁般大小時，花蕾體積迅速增大，需補充氮肥樹進生長，並將過密的花穗疏去。



5 盛花期

花蕾萼片完全開展，雄蕊及雌蕊充分伸展，至此時期約可將整個蓮霧的生殖生長期分成一半，維持穩定的水分供給。



10 小紅豆生期

果皮花青素開始累積，果實體積持續增大，控制水分及氮肥以避免長出新梢。



8 幼果期

果肉開始快速增生，需及時進行套袋工作，避免蟲害。



7 合膜期

盛花後約21天萼片開始往膜部密合，需做套袋前準備工作，進行病蟲害防治。



12 成熟期

果實體積充分長大，果皮色澤深紅光亮，適時採收。



11 大紅豆生期

果實體積增加趨緩，果皮花青素持續增加，需完全抑制新梢使果實品質提高。



9 中果期

果實體積快速增大，果皮葉綠素逐漸消褪，鉀肥的供應量需提高。

計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

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
China Productivity Center

109年 食農教育推廣計畫

臺南市新市區大社國民小學

創新型

創意地瓜球製作



創新型



煮熟地瓜 150g 糯米粉 100g、太白粉 20g 奶粉 20g

糖粉 10g、開水 20g



囍囍



完成品請小心燙嘴，冷卻後才能食用。



計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

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
China Productivity Center