

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！

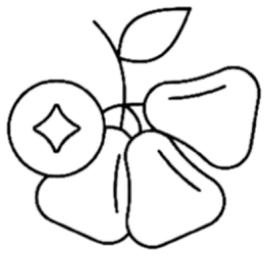


計畫聯絡人/職稱：劉紫瑩 教務主任

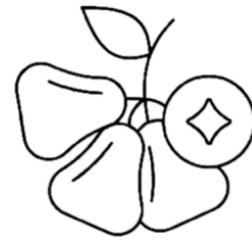
109年 食農教育推廣計畫

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

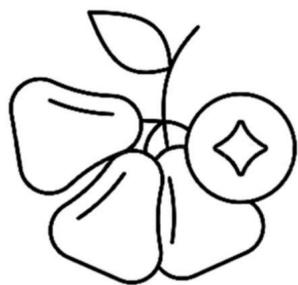
嫁妝辦桌地產地銷

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



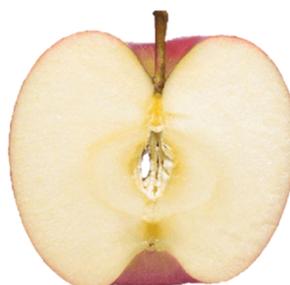
甜椒黃色 50g



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

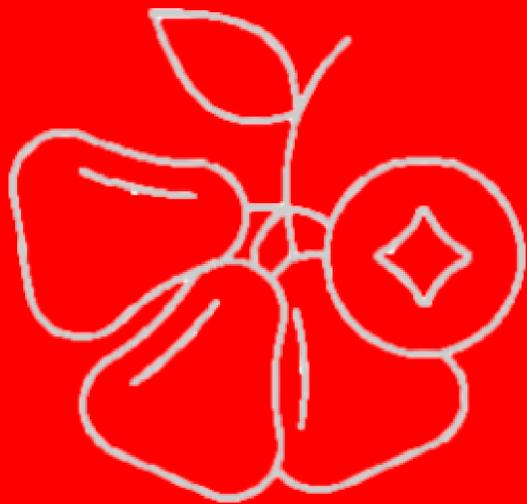


學習二：
寫出生活中何處可看到三章一Q?

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 白蕾期

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。

3 豆粒期

花蕾長至像豌豆仁般大小時，花蕾體積迅速增大，需補充氮肥促進生長，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。

6 開花後

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。

10 小紅果期

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。



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 大紅果期

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。



7 合瓣期

盛花後約21天萼片開始往臍部密合，需做套袋前準備工作，進行病蟲害防治。

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

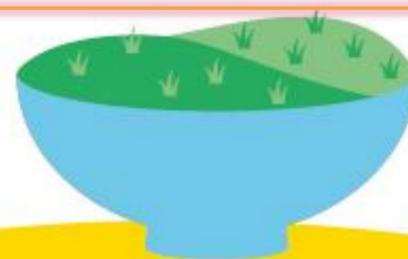
糖粉10g、開水20g



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