

109年 食農教育推廣計畫

桃園市中壢區稻 米產銷班第2班

一般型
社會組

計畫簡介及亮點

我們位於A19捷運附近很快速就能到達的農田，進入食農體驗的世界，成為喜歡農村的跳板，並結合中壢在地傳統客家米食與農民的黑豆，在11月進行大豆與農業輪作友善環境的關係、體驗農事採毛豆的辛苦與自己做客家地瓜包地產地銷，落實吃在地、食當季的農業推廣，進而讓民眾能愛台灣農業用行動支持台灣農業，使孩子能認同與愛上土地。



計畫聯絡人/職稱：胡真萍 秘書

109年 食農教育推廣計畫

桃園市中壢區稻米產銷班第2班

一般型
社會組

--(卡)--

主題農產品

台灣黑豆

學習者

親子與
國小生

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
在地飲食特色

教學理念

讓孩子有五感的結合，才能真正了解台灣黑豆的濃純香

教學目標

了解台灣黑豆，吃到台灣黑豆漿的體驗式學習，真正去改變飲食

教學大綱

教學時間	教學內容
_20_分鐘	主題1：認識黑豆輪作的重要內容： 1 為什麼會種黑豆的原因，由於台灣的稻米過剩與和104年桃園缺水後，開始正式轉作大豆 2 如果沒有水會怎麼樣??
_20_分鐘	主題2：食米文化與農業的關係內容： 1 國人飲食習慣更改，原來食米量每人80公斤降到44公斤，造成台灣農業也要跟著改變 2 教大家如何在家做出好米食料理



計畫聯絡人/職稱：胡真萍 秘書

109年 食農教育推廣計畫

桃園市中壢區稻米產銷班第2班

一般型
社會組

--小黑豆大冒險--

教材形式

台灣黑豆
卡片

學習者

國小
高年級

規格篇幅

小卡

建議教學
時間

30分

使用說明

配合教學影片，讓小朋友分組後，可以用卡片動動腦搶答以下問題：

- 大豆有那些？
- 黑豆的加工品有那些？
- 黃豆的加工品有那些？
- 米的加工品有那些？
- 除了以上加工還有那些呢??

製作過程



使用情境



計畫聯絡人/職稱：胡真萍 秘書