



臺南市官田國民小學食農教育推動現況



用「吃」 改變孩子的未來



報告人

校長 林保良



官田國小食農首部曲

官田國小學童種稻體驗課程 (99~104)



官田國小食農教育

觀田心 官甜米

學童種稻體驗系列課程

計畫申請

課程研討

產學合作

分工協調

藝術與人文

課程一：彩繪斗笠

- 1、斗笠製作過程與用途介紹
- 2、彩繪斗笠

課程二：趕鳥季~ 創意稻草人製作

- 1、驅鳥器具種類及用途介紹
- 2、稻草人創作
- 3、稻草人選美大賽

課程三：稻草人放置 守護天使出發！

課程： 農村曲等 直笛教學

自然與生活科技

課程一：揮汗插秧

- 1、體驗插秧的耕作要領
- 2、觀察人力及機械插秧差異

課程二：認識水稻

- 1、水稻生長過程
- 2、水稻品種介紹

課程三：田間管理

- 1、秧苗培育介紹
- 2、病蟲害防治
- 3、水稻觀察紀錄
- 4、農機具介紹
- 5、田間管理體驗
(1)搓草 (2)施肥

課程四：戶外教學

- 1、參觀碾米廠
- 2、參觀農改場

課程五：歡慶豐收

- 1、體驗割稻的耕作要領
- 2、觀察人力及機械割稻差異

健康與體育

課程一：米食教育~ 米食創作 DIY

- 1、傳統米食文化介紹
- 2、創意飯糰 DIY
- 3、米食享宴
(田媽媽肉丸)

食育教材融入

語文

課程一： 詩詞賞析

課程二： 台語諺語賞析

課程三： 作文教學

品格教育

官甜米義賣所得捐贈家扶中心
(配合期末親職教育辦理學習成果發表會)

官田國小食農教育首部曲



官田國小食農教育首部曲



官田國小食農教育首部曲



官田國小食農教育首部曲



官田國小食農教育首部曲



官田國小食農教育首部曲



食育內涵的省思

營養教育

食物的重要、認識營養素、營養的需求、認識營養午餐食材、醫食同源

均衡飲食

健康飲食指南、健康體位、飲食與運動、飲食與疾病

食品安全與衛生

食物選購、食品標示、食品添加物、食品運送與保存、飲食衛生習慣

料理教育

食材的處理、食物烹調方法、製作簡易料理



在地文化

在地的歷史、人文、產業、民俗與食物的關係

飲食文化

餐桌禮儀、餐桌文化、
節慶美食、在地飲食文化、
異國飲食文化



文化
傳承

飲食
教育

農事
教育

飲食
美學

飲德
食和

作物栽培

認識農具、作物照顧管理、栽培管理
方式與環境的關係、作物的季節特性

漁牧養殖

認識在地漁牧養殖業、
漁牧養殖與環境的關係

產銷

分級包裝、成本或定價、行銷



空間美學

可食地景、生態多樣化、田園創作

食物美學

真食物、食物色彩、餐盤風景、餐桌佈置



食物品味

食物原味、季節食材

飲食倫理

友善耕種、公平交易、敬天惜物共食共享、
敬老扶弱(食物主權)

友善環境

吃當季吃當地、低碳飲食、廚餘再利用、
身不二土

官田國小食農教育二部曲

發展課程

攜手共組教學團隊



理念形成

團隊組成

型塑共同願景

教師專業成長

典範學習、轉移



課程規劃

專業對話

專家諮詢輔導

教材課程設計

分享與專業對話



實施教學

親師生共學

課程教學

協同教學

家長、社區參與



推廣分享

績效與擴散

績效檢核

課程推廣

回饋、省思與修正

目的

教師精進

- 1.喚起教師專業的覺醒，規劃以學生為學習主體課程。
- 2.精進教師有效教學與適性評量之素養，成就每一位學生。
- 3.激發教師教育熱忱，尊重學生個別差異，不放棄任何一個。
- 4.共組教師專業學習社群，進行專業對話成為學習共同體。

空間美學友善學習

- 1.營造校園空間美學，可食地景提供五感體驗。
- 2.幸福農場、魚菜共生菜園就在校園內友善學習。
- 3.學習場域延伸社區，落實社區學校化。

擴散卓越孕育希望

- 1.發起官田區五所國中小有機營養午餐聯盟，從營養午餐供應推動食育。
- 2.發展遊學課程及夏令營，提供他校學生得以體驗食農教育。

教師團隊

學生學習

學生樂學

- 1.對在地文化的認同，以身為官田人為榮。
- 2.了解飲食知識，不僅能吃得營養、健康，更能吃得有品味。
- 3.學會一生愛用的生活技能，為自己帶來美好的人生。
- 4.培養具有跨界整合與問題解決的行動力。

生活課程創新教學

- 1.課程以在地文化為素材，結合學生的生活經驗。
- 2.強調動手做的學習，透過五感深化學習的成效。
- 3.融入資訊科技，翻轉學習，讓學習無所不在。
- 4.學習活動多元化，顧及學生個別差異，適性評量，成就每一位孩子。

社區共好

- 1.四生（生活、生命、生產、生態）食農從學校出發，紮根社區。
- 2.可食地景公私協力，營造社區景觀新風貌。
- 3.學校營養午餐供應創造需求，促進地方有機農業發展。
- 4.關懷獨居老人，結合學校營養午餐供餐。



方案願景

課程主題

年段

教學單元

課程目標

資源整合

融入領域

適性評量

核心能力

尋根官田 (在地文化)

- 低 官田紅菱~神奇的落水花生
- 中 小水雉的超級奶爸
- 高 陳永華諮議參軍的歷史足跡
烏山頭水庫的美麗與哀愁

讓學生認識：

1. 地方產業
2. 地方生態
3. 地方文史
4. 地方的人文
5. 地方的認同



生活(8節)
社會(12節)
自然(10節)

小小解說員
學習單評量
踏查記錄表
分組討論報告
主題探索發表

深耕官田 (農業教育)

- 低 種子大不同
- 中 幸福農場大觀園
- 高 綠色農業新趨勢

讓學生懂得：

1. 保種育種
2. 栽培與管理
3. 病蟲害防治
4. 友善耕種
5. 關懷生命



自然(32節)
生活(8節)

種苗培育率
作物生長紀錄
分組討論報告
主題探究發表
種植參與程度

良食官田 (飲食教育)

- 低 飲食健康百分百
- 中 飲食安全我把關
- 高 飲食有品我最棒

讓學生了解：

1. 食物營養
2. 健康飲食
3. 食品安全
4. 吃當地當令
5. 飲食文化



健體(26節)
社會(4節)

闖關評量
學習單評量
分組討論報告
主題探索發表
網路線上測驗

廚藝官田 (飲食美學)

- 低 食在記憶好味道
- 中 食在原味鮮滋味
- 高 食在美味念真情

讓學生學會：

1. 選擇食材
2. 善用食材
3. 烹煮料理
4. 生活自理
5. 用心去感受



生活(8節)
綜合(22節)

分組討論發表
有效處理食材
完成烹煮食物
同儕品嚐回饋
合作完成謝師宴

課程評鑑

背景評鑑
(Content)
確認學校的長處、缺點及學生的能力起點、需求，提出可行課程方案

輸入評鑑
(Input)
審度需投入的人力、物力與財力能否配合課程方案各種可能的教學行動策略

過程評鑑
(Process)
了解課程教材與教學執行的進度、是否有效利用可用的資源及是否依原訂課程方案實施

成果評鑑
(Product)
檢視課程方案執行符合願景目標的程度與效果

感恩惜福力

探究創新力

生活自主力

友善環境力

營養健康力

品味鑑賞力

課程方案內涵 尋根官田 (本土教育的探索)

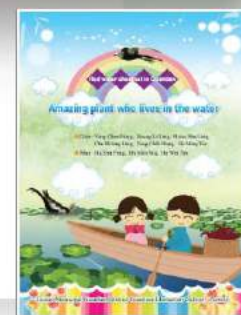
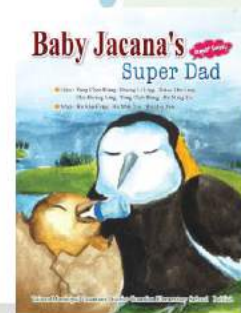
尋根官田(本土教育的探索)						
主題	尋根官田(本土教育的探索)					
設計理念	1.依據學童的認知發展階段及課程生活化的理念，編輯在地化的校本課程。 2.藉由教學團隊編輯之四套校本課程讓學童認識、親近與探索家鄉的風土民情。					
年段	低年級		中年級		高年級	
年級	一年級	二年級	三年級	四年級	五年級	六年級
單元名稱	官田紅菱—神奇的落水花生		小水雉的超級奶爸		陳永華諮議參軍的歷史足跡	烏山頭水庫的美麗與哀愁
教學目標	1.認識菱角的種類、生長環境、生態保育與栽培過程。 2.根據菱角外型特色進行菱角實寶造型設計與創作。		1.認識水雉的習性與生長環境 2.了解菱角田與水雉生活及繁衍的密切關係。 3.實踐生態保育的理念與行動		1.認識官田的發展歷史 2.了解陳永華與官田淵源	1.認識烏山頭水庫對嘉南平原的影響 2.了解八田與一的貢獻
領域節數	生活領域 4節	生活領域 4節	自然與生活科技 4節	自然與生活科技 6節	社會領域 6節	社會領域 6節
融入單元	一上單元3 和植物做朋友	二下單元2 奇妙的種子	三下單元4 動物大會師	四上單元2 水生家族	五上單元6 鄭氏時代的經營	六上單元1 東瀛來的統治者
能力指標	生活1-1 自然1-1-3-1	生活 自然2-1-2-1	自然1-2-1-1 自然2-2-2-2	自然5-2-1-1 自然6-2-2-2	社會2-3-1 社會2-3-2	社會7-3-4 社會9-3-2
教學內涵	1.帶領學生認識菱角的種類及構造 2.讓學生實地探索菱角的生長環境及其栽培過程	1.教導學生運用植物的外型特徵進行藝術創作 2.讓學生學習欣賞及發表創作的的能力	1.教導學生認識水雉的習性及其生長環境 2.帶領學生到水雉復育區實地參觀	1.教導學生認識菱角田隊水雉復育的重要性 2.讓學生分組討論如何實踐水雉的生態保育	1.教導學生有關官田的發展歷史與地名緣由 2.讓學生討論陳永華參軍對官田發展貢獻與影響	1.帶領學生認識烏山頭水庫與嘉南大圳水利設施 2.學生分組討論烏山頭水庫對嘉南平原的影響
創新教學	電子書教學 觀察探究 田野訪查	電子書教學 觀摩討論 欣賞發表	電子書教學 討論發表 戶外教學	教師提問 討論發表 主題探究	討論發表 繪本教學 教師提問	電子書教學 戶外教學 討論發表
適性評量	口語表達 習作評量 觀察記錄	創作評量 觀察記錄 同儕評量	口語發表 觀察記錄 闖關評量	分組報告 參與評量 學習單評量	閱讀心智圖 分組專題報告 參與評量	閱讀心智圖 分組專題報告 地圖導覽評量
提升學生能力表現	友善環境力 探究創新力	探究創新力 品味鑑賞力	友善環境力 感恩惜福力	友善環境力 感恩惜福力	探究創新力 感恩惜福力	探究創新力 感恩惜福力
教學實踐						
	校本電子書上課	學生課堂評量	水雉生態介紹	學生分組討論	學生分組報告	教師導讀

校本課程研發



教師精進研習

教授指導 校本課程 撰寫



校本課程

2014・2015
GreaTeach-KDP
認證優等獎

學習共同體





進行校本課程文本教學



指導學生討論提問問題



指導學生討論提問問題



踏查烏山頭水庫送水口



實地踏查水庫壩堤與湖面



探訪八田與一銅像



教師教導學生摘錄重點



學生分組討論繪製結構圖



學生上台專題報告

課程方案內涵

深耕官田 (農業教育的啟發)

深耕官田(農業教育的啟發)						
主題	深耕官田(農業教育的啟發)					
設計理念	1.將農事教育結合自然與科技領域進行教學，讓農業學習在官田深耕發展。 2.讓學生從接觸土壤及栽種作物的過程中體會生命，學習與自然和諧共處之道。					
年段年級	低年級		中年級		高年級	
	一年級	二年級	三年級	四年級	五年級	六年級
單元主題名稱	種子大不同		幸福農場大觀園		新農人養成所	
	形形色色玩種子	種子生長真奇妙	拾蔬弄果樂陶陶	小小菱農大本事	自然農法護生態	魚菜共生新體驗
教學目標	1.認識各種植物種子的形狀、顏色及構造的異同 2.能運用五官觀察種子並表達自己的感受和想法	1.透過實際種植活動，知道如何讓種子發芽 2.培養學生發現及解決問題的能力	1.認識蔬菜的培育與種植的過程 2.發現種植過程遇到的問題，並思考解決的方法	1.認識菱角的種類及生長環境 2.學會菱角的栽培管理與病蟲害防治	1.能辨別慣行農法與自然農法的差異 2.了解自然農法的栽培對生態保護的功能	1.認識魚菜共生的原理及其影響作物生長的因素 2.培養學生細心觀察、紀錄的態度
領域節數	生活領域 2節	生活領域 6節	自然與生活科技 6節	自然與生活科技 10節	自然與生活科技 8節	自然與生活科技 8節
融入單元	一上單元3 和自然做朋友	二下單元2 奇妙的種子	三下單元1 種蔬菜	四上單元2 水生家族	五上單元2 植物世界面面觀	六下單元3 生物與環境
能力指標	生活 1-2 生活 4-1 生活 5-5	生活 1-1 生活 3-3 生活 5-1	自2-2-2-1 自6-2-3-1 自7-2-0-2	自1-2-5-2 自2-2-1-1 自5-2-1-1	自1-3-1-1 自2-3-2-1 自7-3-0-2	自1-2-1-1 自2-2-2-1 自5-2-1-2
教學內涵	1.引導學生經由五感親自去感受種子的構造 2.教師提問引導學生說出自己的感受	1.引導學生利用正確的方法栽種種子並觀察成長 2.能知道遇到種植問題時的解決方法	1.引導學生認識當季適合種植的蔬菜 2.帶領學生育苗、種植、管理並觀察	1.教師指導學生觀察菱角的生長環境 2.觀摩菱角的栽培管理，並實際體驗	1.引導學生認識日常所見的農業栽培方式有何特點 2.認識自然農法與生態的關聯	1.教導學生有關魚菜共生的原理 2.讓學生實際種植並觀察所種植蔬菜的成長情形
創新教學	五感教學 觀察記錄 提問教學	資訊融入教學 實作教學 實驗觀察	實作教學 討論發表 實驗觀察	觀察記錄 實作教學 田野調查	討論發表 實驗觀察 實作教學	資訊融入教學 實作教學 實驗觀察
適性評量	肢體表演評量 學習單評量 同儕評量	種植任務評量 觀察任務單 學習單評量	口語發表 闖關配對評量 觀察任務評量	觀察記錄評量 作物生長評量 生態觀察評量	農法特色闖關 生態觀察評量 專題發表評量	魚菜共生架設 種植成長評量 專題探究報告
提升學生能力表現	探究創新力 友善環境力	探究創新力 友善環境力	探究創新力 友善環境力	探究創新力 友善環境力	探究創新力 友善環境力	探究創新力 友善環境力
教學實踐						
	校本電子書上課	學生課堂評量	水雉生態介紹	學生分組討論	學生分組報告	教師導讀

官田國小食農教育二部曲

課程教學實踐



菱角栽種解說



農藝教師指導
學生種草莓



幫助蔬菜長大
澆水施肥



學生動手
採收花椰菜

深耕
官田

官田國小食農教育二部曲

官田國小幸福農場



官田國小食農教育二部曲



官田國小食農教育二部曲



官田國小食農教育二部曲



官田國小食農教育二部曲





菱角育苗栽種講解



學生動手開始育苗



種苗觀察與解說



書寫觀察日記



觀察菱角生長情形



農人教導學生種植菱角



觀察開花與結果



實際到菱田體驗採菱角



驗收種植成果—菱角採收

課程方案內涵

良食官田 (飲食教育的紮根)

良食官田(飲食教育的紮根)

主題	良食官田(飲食教育的紮根)					
設計理念	1.將健康飲食、飲食安全及有品飲食等有關飲食的議題，融入建體領域教學。 2.希望培養學生能吃得安全、營養、健康，更要吃得優雅，以提升其品味。					
年段年級	低年級		中年級		高年級	
	一年級	二年級	三年級	四年級	五年級	六年級
單元主題名稱	飲食健康百分百		飲食安全我把關		飲食有品我最棒	
	食物營養報你知	健康飲食身體壯壯	食物安全追追追	食品標示學問大	低碳飲食愛地球	飲食文化大不同
教學目標	1.了解六大類食物的營養素及其對人體的影響 2.能依據飲食紅綠燈的標準選擇食物	1.了解不同食物組合能提供身體均衡的營養 2.養成均衡飲食的習慣保持健康體位	1.學會如何選購安全的食材與食品 2.了解食物正確的處理及保存方式，以確保食安	1.學會辨識食品標示的內容及選擇安全的食物 2.了解食品添加物及其對人體的影響	1.認識低碳飲食的理念與食物里程的計算 2.養成吃當季吃當地的飲食習慣	1.了解不同族群的飲食文化及禮俗 2.能尊重不同族群間的飲食文化差異並接納
領域節數	健康與體育 4節	健康與體育 4節	健康與體育 4節	健康與體育 4節	健康與體育 4節	健康與體育 6節
融入單元	一下單元1 健康加油站	二上單元1 健康行動家	三上單元3 健康家庭有妙招	四下單元1 健康飲食有一套	五下單元3 美麗人生	六上單元6 舞躍大地特色飲食
能力指標	健體2-1-1 健體2-1-2 健體2-1-4	健體2-1-1 健體2-1-3	健體2-1-2 健體2-1-3 健體2-1-4	健體2-2-1 健體2-2-2 健體2-2-6	健體2-2-1 健體2-2-2 健體2-2-5	健體2-2-1 健體2-2-3 社會1-3-2
教學內涵	1.準備食物照片，請學生進行六大類食物的分類 2.學生根據食物的熱量依據紅、黃、綠燈的特性來分類	1.讓學生選擇哪幾種食物組合成早餐並說明原因 2.向學生推薦健康的早餐以營養豐富的食物為主	1.討論食品安全的重要及選購食物、食品時應注意的事項 2.指導學生正確食品處理及保存方法	1.藉由食品的外包裝分組討論食品標示應有的內容及其意義 2.利用新聞事件討論食品添加物之害	1.讓學生根據食物里程計算碳足跡，並發表低碳飲食的作法 2.學生分組討論何種烹調方式符合低碳飲食標準	1.分組討論不同族群的飲食文化及特點 2.發表並討論該如何對不同飲食行為，表現尊重與接納態度
創新教學	講述教學 討論發表 實作教學	討論發表 講述教學 價值澄清	討論發表 實作教學 講述教學	討論發表 實作教學 主題探究	講述教學 實作教學 討論發表	討論發表 主題探索 價值澄清
適性評量	口語表達 實作評量 教師觀察	口語表達 習作評量 同儕評量	口語表達 實作評量 教師觀察	口語表達 實作評量 同儕評量	習作評量 實作評量 口語表達	口語表達 習作評量 參與評量
提升學生能力表現	營養健康力 生活自主力	營養健康力 生活自主力	營養健康力 生活自主力	營養健康力 生活自主力	營養健康力 生活自主力 友善環境力	營養健康力 生活自主力 感恩惜福力
教學實踐						

飲食紅綠燈實作

均衡飲食教學

認識食品安全

認識食品安全

低碳飲食教學

發表對飲食文化觀點

官田國小食農教育二部曲

主題課程三教學概況



教師講解
六大營養素圖



營養標示教學

官田
好食



蔬果闖關遊戲



蔬果闖關遊戲



從飲食紅綠燈談食品安全



喚起學生舊經驗－六大類食物



學生動手操作飲食金字塔



學生討論選購安全食品



指導學生辨識黃燈食品



指導學生辨識紅燈食品



學生報告如何選購安全食品



學生線上實作選購安全食



線上遊戲測驗－食物大考驗

課程方案內涵

廚藝官田 (飲食美學的實踐)



廚藝官田(飲食美學的實踐)						
主題	廚藝官田(飲食美學的實踐)					
設計理念	1. 透過實作課程讓學生學習食物的烹調與生活中飲食美學的實踐。 2. 透過桌文化課程引導學生了解飲食與生活環境、人際之間的緊密關聯性。					
年級	低年級		中年級		高年級	
單元名稱	一年級	二年級	三年級	四年級	五年級	六年級
單元名稱	食在記憶好味道		食在自然滋味鮮		食在美味念真情	
教學目標	1. 了解菱角的營養成分並自己動手烹煮菱角美食 2. 能說出在地食材—菱角的好味道	1. 學習分辨綠豆成熟及採收技巧。 2. 會用親手栽種及採收的綠豆烹煮綠豆湯。	1. 能瞭解不同農法的食材烹煮後口味上的差異。 2. 能說出影響食物不同口味的因素。	1. 能學習分辨當令食材與非當令食材的差異。 2. 能運用當令食材烹調簡單美味料理	1. 能運用地當令食材及低碳的調理方式做出創意美味料理 2. 實踐享受美食與低碳愛地球的雙贏	1. 規劃餐會菜單完成烹調任務完成謝師餐。 2. 能了解飲食在情感交流上的重要性。
領域節數	健體領域 4節	生活領域 4節	綜合領域 4節	綜合領域 4節	綜合領域 6節	綜合領域 8節
融入單元	一下單元一 健康加油站	二下第一單元 小小生活家	三下第四單元 我來當家	四上第二單元 家庭生活樂陶陶	五上第四單元 環境守護者	六下第二單元 向大自然學習
能力指標	健體1-1-4 健體2-1-3 健體2-1-4	生活1-1 生活4-1 生活4-3	綜合1-2-4 綜合2-2-1 綜合4-2-3	綜合1-2-4 綜合2-2-1 綜合4-2-3	綜合4-3-1 綜合4-3-3 綜合1-3-2	綜合3-3-1 綜合2-3-1 綜合2-2-3
教學內涵	1. 教導學生認識菱角的營養成分 2. 讓學生學習如何挑選菱角及烹煮菱角	1. 教導學生觀察成熟的綠豆及採收方法 2. 教導學生烹煮綠豆湯的技巧	1. 教導分辨自然農法與一般農法食物不同的口感 2. 討論農耕方法對食物及人類造成的影響	1. 指導學生分辨當令蔬果並說出當令蔬果的好處 2. 指導運用當令蔬果透過簡單的料理烹調美食	1. 指導學生上網搜尋台南市低碳食材 2. 指導學生選用低碳食材及低碳料理方式烹調美食	1. 指導學生規劃餐會適當的菜單及烹飪技巧 2. 引導學生討論及發表準備與參加餐會的心得感想
創新教學	講述教學 實作教學 分組教學	觀察探索 實作教學 分組教學	實作教學 討論發表 主題探究	實作教學 討論發表 分組教學	主題探究 實作教學 分組教學	討論發表 實作教學 分組教學
適性評量	實作評量 同儕評量 發表評量	發表評量 實作評量 同儕評量	實作評量 發表評量 習作評量	實作評量 發表評量 同儕評量	發表評量 實作評量 同儕評量	發表評量 實作評量 同儕評量
提升學生能力表現	營養健康力 生活自主力 美食鑑賞力	探究發表力 生活自主力 美食鑑賞力	探究發表力 生活自主力 美食鑑賞力	探究發表力 生活自主力 美食鑑賞力	探究發表力 生活自主力 環境友善力 美食鑑賞力	創造發表力 生活自主力 美食鑑賞力 感恩惜福力
教學活動						
教學活動	製作菱角杯子蛋糕	自己種的綠豆湯	品嚐有機與慣行	學習處理食材	製作在地美食	自己辦謝師宴



分組討論謝師宴菜單



學生學習處理食材



學習烹煮食物的方法



請教師品嚐後一致說讚



各組練習完成的料理



學生動手烹煮食物



製作邀請卡表達對教師感謝



小奧利佛開始準備謝師宴



用料理表達滿滿的感謝

官田國小食農教育二部曲

台南市新聞 B2

AA1 台南都會新聞 自由時報 2015年5月15日 / 星期五

謝師宴辦桌 官田國小學童自己煮

(記者劉婉君／官田報導) 自己的早培養學生們的生活能力，懂得珍
謝師宴自己辦。官田國小卅八位六 惜食材，體會到媽媽、阿嬤每天下
謝師宴，這學期開始跟著官田農 廚的辛苦。而學生們自己煮菜謝師
會家政班的媽媽老師們學煮菜，希 不論手藝如何，每道菜都多了一
望能在六月中旬的畢業謝師宴上， 份感動，更具意義。

師恩。
官田國小與官田農會家政班合作
每週為六年級學生安排兩小時烹
飪課，學生們暫時放下鉛筆改拿鍋
鏟，學習將菜園裡採摘回來的蔬菜
變成餐桌上的菜餚，雖然學生們的
經驗不足，但看了家政班成員們的
示範，又有專人隨時指導，學生們
現學現賣，倒也有模有樣，試吃時
三兩下就已盤底朝天。
校長林保良表示，校內規劃有約
四百坪的開心農場，目前並建構魚
菜共生設備中，希望藉由烹飪課程
，讓食農教育更貼近生活，學生不
只會種菜，也知道簡單的烹飪，提



官田國小六年級學生在官田農會家
政班指導下學煮菜。

(記者劉婉君攝)

自由時報 2015年6月17日 / 星期三

學童動手煮 謝師宴滿滿感動

(記者劉婉君／官田報導) 上菜了！官
田國小畢業生昨天洗手作羹湯，下廚科
理自辦謝師宴，端出五菜一湯，宴請導
師及家長，校長林保良也秀一手加菜，
讓老師、家長們吃在心裡，感動在心裡
，給學生們的表現「一百分讚！」
官田國小謝師宴昨天席開九桌，邀請
畢業班導師與家長參加，卅八名畢業生
化身「總舖師」，洗菜、切菜、炒菜，
有的還拿出烹飪課的學習單當小抄，邊
炒邊看，希望端出的菜餚都像官田農
會家政班媽媽們傳授的口味一樣。王凌
靜說：「好緊張，怕煮得不好吃。」胡
鳳龍說：「平時在家煮過紫菜蛋花湯，
應該沒問題。」
有家長特地提早到校，記錄孩子料理
的過程，家長說：「好不好吃是其次，
過程最重要。」每位孩子的表現都是
「一百分。」老師說：「學生親手料理的
謝師宴，是最好的禮物。」
官田國小今年初與官田農會家政班合
作，每週為六年級學生上兩小時的烹飪
課，讓學生不只是在開心農場種蔬菜，認
識在地食材，更能將食材變料理端上菜
成桌，每人負責一道菜，有炒鹹豬肉、
紅燒豆腐、雙椒精靈菇、樹子蒸魚、涼
拌龍鬚菜、竹筍魚丸湯、林保良則加碼
鳳梨苦瓜雞湯，用精心料理報答師恩。



▲官田國小畢業生下廚料理，宴請老師。

用心料理

畢業生用心(左一)
手學刀功，小
心認真切菜切肉，
平時在家不會切
菜，但現在認真學
習，切肉切菜都
會了。(王紹宇攝)

學童獻廚藝 謝師宴自己煮

王紹宇／台南報導
官田國小卅八位畢業生，官
田國小卅八位畢業生，親自
「磨刀」磨刀也磨及家長，他
們一整天從8時10分開始，忙
的熱氣料理，老師品嚐過後
說好吃。
學生們學學小炒、燉湯、
土念身、煎炒、煎炒、對
料運用心，不輸給外頭專業
廚師生煎鮑魚肚，「煎炒燉
蒸」
某幾科題，也可以讓老師品
嘗自己的手藝，讓覺得用心
的呀。
官田國小在門口氣派地端出
謝師宴，38名學生分組，每組
認領1道菜，準備1碗1湯料理
第2位老師，2位位家長，每位
有炒鹹豬肉、紅燒豆腐、雙
椒雞、龍鬚菜、竹筍魚丸湯
以及竹筍魚丸湯、每道料理皆
在精心烹調，展現了他們的



FB

VS

食農教育網

facebook [註冊](#)

電子郵件或電話 密碼

[帳號登入](#)

[忘記密碼](#)

官田國小
已在 Facebook 上註冊。
要和官田國小聯繫，現在就馬上註冊 Facebook 吧。

[註冊](#) [登入](#)



官田國小
地標 · 國小

[動態時報](#) [關於](#) [相片](#) [評價](#) [更多](#)

搜尋此粉絲專頁內的貼文

用戶

★★★★★

321 個讚
28 個打卡次

關於

Guan Tian, China
官田國小

0952-160498

<http://qtes.tnc.edu.tw/>

地標 · 國小

相片



官田國小

2月23日 21:44 ·

「官田紅莖」、「小水堆的超級奶爸」、「少年阿寬的奇幻旅行」、「烏山頭水庫的美麗與哀愁」電子書上架中。



烏山頭水庫的美麗與哀愁 官田國小自編繪本 - 生活 - 自由時報電子報
官田與官田國小 4本自編校本課程教材 | 烏山頭水庫的美麗與哀愁了出設...

NEWS.LI.N.COM.IW

分享

胡筠琳、陳果子、姜雅玲以及其他 33 人都說讚。

官田國小

1月20日 ·

台南官田國小推動「食農教育」，由農民指導三到六年級的學



[關於計畫](#) [教學團隊](#) [成果專區](#) [成效推廣](#) [教學資源](#) [教師專業成長](#)

[首頁](#) > [深耕官田](#) > [深耕官田](#)

搜尋

主題課程

[官田好食素](#)

[深耕官田](#)

[官田好食](#)

[食在自然](#)

[官田觀田推廣課程](#)

深耕官田

設計理念：

年來發生食品添加劑、農藥殘毒、抗生素及最近美牛肉含瘦肉精事件，我們應該更關切每天離我們最近的食物。讓學生身體力行，經歷播種、作物發芽、枯萎，甚至遭受病蟲害、氣候影響等過程，體會生命的可貴與大自然的不可違抗。

教學策略：

藉由體驗式的實作課程，從育苗、澆水、施肥...到收穫，全部由學生一手包辦，讓學生了解農業與自然的關係。



羊角栽種解說



農藝教師指導學生種莖菜

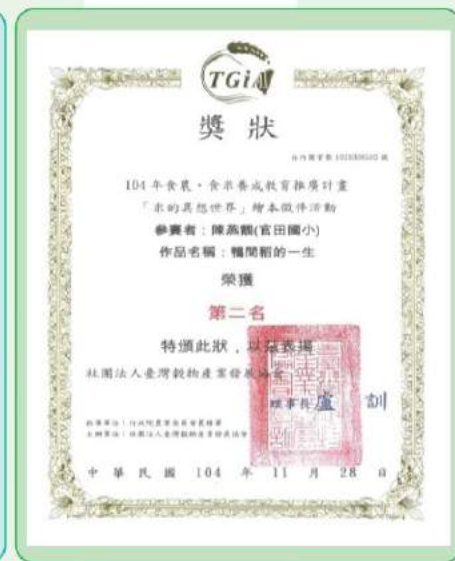


幫助蔬菜長大~澆水施肥



學生動手採收花椰菜

學生學習成果



學生獨立研究之成果

投稿國語日報入選

參加全國米繪本
比賽榮獲**第二名**



台南小吃主題
探索發表

學生自行創作繪本
(**全國第二名**)

學生自行創作立體書

學校營養午餐有機食材供餐

官田籌組有機聯盟 訂週二蔬食日

【記者鄭淑娟／官田報導】官田區公所、衛生所、清潔隊及五所國中小籌組「有機策略聯盟」，共同採辦有機蔬菜，選定每週二為有機蔬食日，一同呈現健康的營養午餐。

為重視學童食安問題，官田區五所國中小包括官田國中及官田、隆田、渡拔、嘉南國小，日前達成共識，決定從這學期開始，每週有一天食用有機的營養午餐，但因有機食材價格較一般蔬菜高，所以找來官田區公所、衛生所及清潔隊一同加入，籌組有機策略聯盟，並向官田在地有機農場接洽，業者以成本價供應，讓更多人品嚐健康的蔬菜。

官田國小校長林保良說，這是南市第一個有機營養午餐策略聯盟，除了讓學童吃到健康蔬菜，更透過這種方式鼓勵農民，支持在地的有機農業營造雙贏。昨天第一次供餐，菜色有番茄豆腐、小白菜、洋葱炒蛋及鮮菇湯，參與聯盟的五所國中小學生吃完午餐都說讚。

官田區長顏能通表示，有機午餐將推廣到官田社區照顧關懷點，讓老人家也可品嚐健康的蔬菜，更有幸福的味道。

林保良指出，目前聯盟共提供一千兩百多人食用的有機蔬菜，強調在地食材落實低碳外，學童營養午餐也不額外收費，讓學童吃得安心、健康。



「官田區公所、衛生所及五所國中小籌組「有機策略聯盟」，昨天第一次供應有機營養午餐，讓更多人吃到健康蔬菜。」
（記者鄭淑娟攝）

官田有機午餐啟動 1250人品嘗



官田區有機午餐聯盟昨天在區「蔬食日」推出「有機營養午餐」，包括官田區小學在內，有一千二百五十人品嘗。
（記者鄭淑娟攝）

【記者鄭淑娟／官田報導】官田區由農、官、學、民合作組成的官田區有機策略聯盟，昨天首度在週二「蔬食日」上菜端出「有機營養午餐」，有一千二百五十位學生、公務員、職員和長輩品嚐，吃得營養健康，吃得安全，家長放心。

官田國中、官田國小、隆田國小、渡拔國小、嘉南國小、官田區公所、衛生所和清潔隊組成「有機策略聯盟」，為營養午餐共同採辦有機蔬菜食材，官田國小和官田國中並擔任有機營養午餐的「中央廚房」角色。

官田國小校長林保良說，這是全台南第一份有機營養午餐策略聯盟，因有機食材價格高於一般蔬菜，聯盟透過共同採購，和供應無毒安全蔬菜食材的官田一友善大地，讓價格壓低價格，由市府補助差額，希望學童吃到健康安全的有機營養午餐，並扶植官田在地的有機農業，以行動支持農民。

包括官田區公所、衛生所和清潔隊也有加入官田區公所，區長顏能通說，有機餐並推廣到官田社區照顧關懷點給十五位長輩共餐，有機餐加了「幸福」的味道。

昨午首次有機營養午餐是二菜一湯，有番茄豆腐、洋葱炒蛋、茼蒿菜白菜和三鮮鮮菇湯，未來每週一的「蔬食日」都改供應有機午餐。官田國中校長劉財坤說，隆田國小校長陳振男、渡拔國小校長張雅文都稱讚有機餐好吃營養，策略聯盟的學生開交的午餐費都不漲價。

「友善大地」市場部經理鄭慶風說，採購無毒、有機蔬果的學校仍屬少數，官田區有機聯盟推動有機營養午餐的行動希望起帶作用。

官田5校叫健康 每周1天有機餐

【記者謝進盛／官田報導】台南市官田區5所國中小學結合官田清潔隊、衛生所落實策略聯盟

，領先全市在這學期起，每周1天供應有機餐，不調漲營養午餐費，昨中午3菜1湯蔬食，學生吃



官田區5國中小學，新學期起每周1天供應有機蔬食。 記者謝進盛／攝影

得津津有味，且更健康，羨煞不少學校。

包括官田區官田、隆田、渡拔、嘉南4所國小和官田國中校長日前決定，從這學期起，每周安排1餐營養午餐吃有機蔬菜；官田衛生所、清潔隊也加入響應，總計約有1250人，經向「官田友善大地有機聯盟」接洽，業者同意以成本價供應。

選在開學第二天，有機的營養午餐昨上路，官田國中校長劉財坤說，3菜1湯蔬食有機小葉菜、洋葱炒蛋、香菇豆腐、鮮菇湯等料理，色香味俱全。尤其，跟有些學校僅提供一道有機料理，他

們克服許多難題，是以「全餐」供應，這也是全市首例。

「要謝謝業者的相助。」官田國小校長林保良說，因地利之便，除具低碳，更能減少約2成成本，經評估後，不用調漲營養午餐費，安排每周二「蔬食日」以有機蔬果供應，未來也會不定期提供水果，落實健康蔬食觀念。

「有幸福的味道！」官田區長顏能通說，很開心官田地區學校相互合作，加上衛生所、清潔隊約50人加入，未來社區也會加入，讓長輩們吃到健康又可口的有機餐。

學校推動食農教育面臨的困境

人

教師缺乏食農教育相關知能

家長觀念的落差

地

部分學校缺乏農耕用地

農耕設備及烹飪用具不足

時間

教師普遍反應上課時間不足

農作及管理的時間漫長

經費

學校經費日漸拮据

食農教育經費負擔不小



腦力激盪-超級奶爸 水雉



幸福農場上課~好幸福



一起合作把土拌一拌



Thank You !

