

南投縣仁愛鄉春陽國小「食農教育」計畫

賽德克兒童永續食農教育

112 學年度第二學期

壹、依據：本校 112 學年度第二學期校務行事曆(113 年 02 月 21 日會議通過)。

貳、目標：

- 一、在教育裡有真實體驗。透過體驗，準備-烹煮-享用。
- 二、在經濟裡有環境概念。透過課程，認識-我可以做。
- 三、在科技裡有生命經驗。透過資訊媒體介紹自然環境與食材-食材到眼前。
- 四、導入人文故事來推動學童「食安」與「食農」教育、人與生態的永續。

參、活動內容

- 一、活動日期：113 年 03 月 20 日 (三)
- 二、參加人員：155 人(含國小生 69 人、幼兒生 33 人、師長 23 人、生態廚師 30 人)
- 三、主 題：部落兒童自然農業初級課程
- 四、食材及器具表

一、部落循環農業			
食 材		器 具	
學校準備	設計中心提供	學校準備	設計中心提供
1. 牛番茄 40 顆 2. 小黃瓜 20 條 3. 玉米筍 50 根 4. 蛋 65 顆 5. 橄欖油 1400cc 6. 梅子醋 1400cc	1. 生菜數種 3.5 斤 2. 玉米 30 根 3. 海鹽	1. 卡式爐 1 台 2. 打蛋器 1 個 3. 撈網 1 個	1. 砧板 4 個 2. 菜刀 4 把 3. 配菜盤 6 個 4. 炭烤台 1 個 5. 木炭 6. 菜夾 4 把 7. 鋼盆 1 8. 炒鍋 1 個
二、落山林魔法湯			
食 材		器 具	
學校準備	設計中心提供	學校準備	設計中心提供
1. 白蘿蔔 1.5 公斤 2. 大黃瓜 1.5 公斤 3. 紅蘿蔔 1.5 公斤 4. 醃酸筍 1.5 公斤 5. 母雞(不要剝) 4 隻	1. 野菜數種 2.5g 2. 豬大骨高湯 1500cc	1. 卡式爐 2 台 2. 大湯鍋 30 公升 1 個 3. 撈網 1 支	1. 砧板 2 個 2. 菜刀 2 把 3. 配菜盤 8 個 4. 菜夾 2 把

三、火 傳統領域			
食材		器具	
學校準備	設計中心提供	學校準備	設計中心提供
1. 五花肉整塊不切 8.5 公斤 2. 紅豆飯 請廚媽當天早上 10 點煮好交給志工廚 師 米 5 公斤 紅豆 700g	1. 細葉碎米薺與水 芹 500g 2. 鹽鞠 700g 3. 馬告 少許	1. 卡式爐 1 台 2. 木炭	1. 砧板 3 個 2. 菜刀 3 把 3. 配菜盤 6 個 4. 菜夾 4 把 5. 鋼盆 3 6. 炭烤台 2 個 7. 炒鍋 1 個
四、樹鹽、本來、未來			
食材		器具	
學校準備	設計中心提供	學校準備	設計中心提供
	1. 無鹽奶油 1400g 2. 糖粉 350 g 3. 米穀粉 140g 4. 鹽膚木粉 50g 5. 吐司 70 片 6. 全脂奶粉 350 g	1. 奶油刀 3 支 2. 打蛋器 2 支	1. 砧板 3 個 (薄) 2. 菜刀 3 把 3. 配菜盤 4 個 4. 烤台 2 台 5. 鋼盆 3

肆、活動流程

時間	內 容	備 註
07:30-08:00	吳秀娟、馬愛雲、張妙滿三位老師到校	@廚房外停車場
08:00-09:00	全體廚師及志工到校，執行備餐工作。	
09:00-09:40	活動主題說故事／吳秀娟 老師及馬愛雲老師 議題/用飲食認識台灣-大山與大海篇 *學生及廚師全部一起聽課。	參與年級：1-6 年級
09:40-11:30	賽德克小廚師 生態廚師帶領所有同學做午餐，分為四區進行做餐。	@一樓走廊區 @司令台 參與年級：1-6 年級 幼兒園
12:00-12:45	感恩儀式/吃午餐 取餐說明：取餐共分 一、1 樓取餐位置為一年級走廊，取餐人數 38。 二、2 樓取餐位置為中走廊，取餐人數 48。 三、廚師志工 30 人取餐用餐區在廚房前方走廊。 四、幼兒園直接送到教室(34 人)。	
12:45-13:30	台灣生態廚師及全體學生一起洗碗盤整理活動場地	@廚房外停車場

伍、工作職掌分配

工作名稱	內容說明	負責同仁	執行/檢核完成日期
食材訂購	1. 牛番茄 40顆 2. 小黃瓜 20條 3. 玉米筍 50根 4. 蛋 65顆 5. 梅子醋1400cc 6. 橄欖油1400cc 7. 紅蘿蔔1.5 公斤 8. 白蘿蔔1.5 公斤 9. 大黃瓜1.5 公斤 10. 醃酸筍2公斤 11. 母雞(不要剝)4隻 12. 五花肉整塊不切8.5公斤 13. 紅豆飯(米5公斤、紅豆700g)	凱明 琇媛	*3/14 完成訂購 3/19 分好四類 *請廚媽當天早上(3/20)煮好紅豆飯·10 點煮交給志工廚師
工作器材準備	盤點確認現有/校內同仁互相支援，缺乏採購 1. 食農教育專用沾板刀組(放置於幼兒園) 2. 大湯鍋 30 公升 1 個 3. 撈網 2 支 4. 打蛋器 3 支 5. 奶油刀 3 支 6. 抹布 8 條 7. 卡式爐 4 組 8. 卡式爐用瓦斯 15 瓶 9. 廚房紙巾 2 卷 10. 木炭 10 公斤	凱明 琇媛 琇嵐	*3/14 確認數量 借用完成 (尤其是卡式爐) *3/18 採購完成 借用到位 *3/19 分好四類
用餐器材準備	1. 摺疊桌 20 張和椅子 16 張。 (料理用 12 張-辦公室前、一樓取餐桌 2 張-二甲教室、二樓取餐桌 2 張-四甲教室、生態廚師用餐區 4 張-廚房外) 2. 傳統布(桌巾)	佘晴、楚育、靜怡(高年級協助搬桌椅)	*03/19 14:10 搬桌椅
場地設備	1. 停車場外搭帆布(請於 3/19 1600 搭) 2. 廚房外廚師享食區	凱明、沛文、創信、曉東、	3/14 前確認帆布、繩子已備齊
場地維護	會場置放交通錐 3-4 支加橫桿與告示{勿停車}	志岳、淑芬	下班前
連繫	對外聯繫、規劃	佘晴	
拍照	活動拍照	伊榛 蕙庭	0320 當天活動
體驗	1. 帶領學生體驗-各班導師與任課老師 2. 請帶領的導師與任課老師攜帶酒精 3. 請控管學生將口罩戴好戴滿	各班導師與科任教師們	0320 當天活動
場地收拾與維護	1. 中年級協助場地清潔打掃。 2. 高年級協助桌椅覆位。 3. 相關器材收納歸位完畢。	創信 志岳 靜怡 楚育 凱明 琇媛	0320 當天午休 0327 前完成歸位
核銷	總經費核銷處理	佘晴	0412 前完成核銷

陸、經費概算

編號	項目	單位	單價 (單位:元)	數量	金額 (單位:元)	備註說明
1	食材(如前所附)	批	60	155	9300	此為課程需要,依實際支出核銷。
2	卡式爐瓦斯罐	組	120	6	720	一組3入/18瓶
3	木炭	包	135	4	540	以3kg/包來估算
4	雜支	批	500	1	500	前述經費5%以內
各項經費可勻支				合計	11,060	依實際支出核銷

柒、經費來源：由校內經費 32Y 支應。

捌、經校長核可後執行，如有修正亦同。

教導

總務

會計

校長

教師兼任
教導主任 王怡晴

教師兼任
總務主任 黃凱明

幹事兼任
會計員 洪沛渝

市校區事務員
校長 洪國哲