

113 學年度萬里國小食農樂活巧營造成果報告

『蚓』以一為《樂》、食《農》、趣》、







#### 深化「蚓」以爲樂食農趣,打造永續學習場域



萬里國小走讀地圖





#### 計畫內涵與課程架構



教師食農社群 環教志工

生態維戶部

環保與自然生態

蚓菜共生愛地球

特色可食地景

我是快樂小農夫

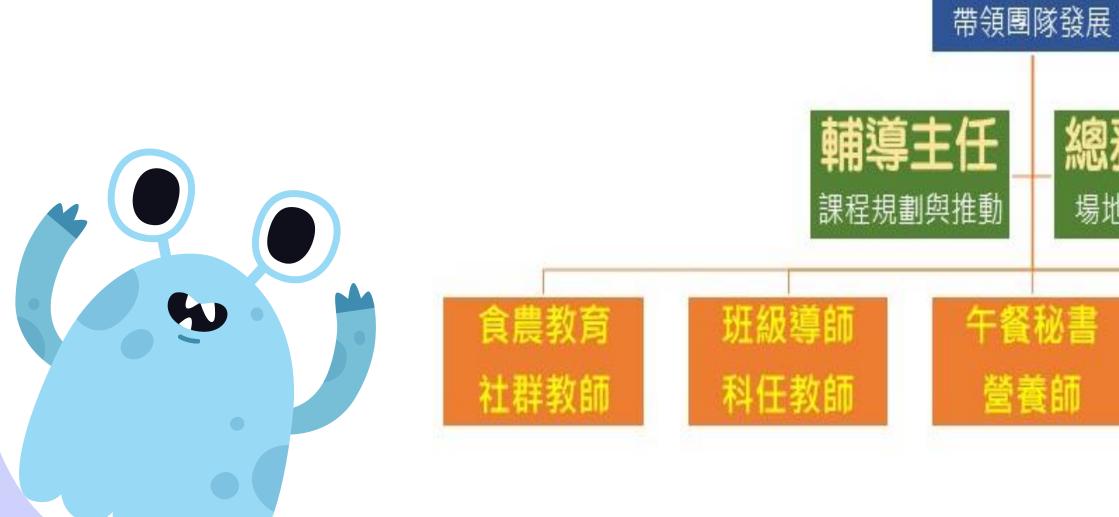
飲食文化與食安

美食與健康





#### 組聚織運以作聚



#### 校長

場地設備改善

學生組織

(生態維護部)

環教志工

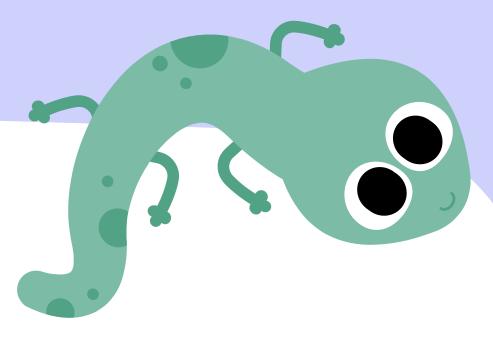


## (全) 萬里國小「『蚓』以爲樂食農趣」課程內容

核心理念	課程名稱	實施年級	融入課程領域	教學內容	學習節 數	DIY美食
環保與自然生態 蚓菜共生愛地球	生質廚餘 變黃金	5-6年級	午休時間生態維護部服務學習	活動1: 蚓菜共生系統認識 活動2: 蚓菜共生系統維護 活動3: 當我們聚在一起烹飪趣 活動4: 認識在地特色可食地景 (刺蔥)	全學年	刺蔥雞湯、番茄糖葫蘆 茼蒿部隊鍋、刺蔥棉花 糖
環保與自然生態 蚓菜共生愛地球	蚯蚓好農 夫	3-4年級	自然領域、校訂 課程	活動1:利用水耕系統及開新農場種植蔬菜活動2:採收蔬菜後一起料理品嘗食物的原味活動3:專業農夫的對話:一起討論適合在開放校園中種植的蔬菜種類	10節	炒青菜
特色可食地景 我是快樂小農夫	快樂小農 夫	1-2年級	生活課程、自然 領域	活動1:利用網室及空中農場種植當令蔬果玉米、四季豆。 活動2:採收後一起料理品嘗食物。	6節課	煮玉米
飲食文化與食安美食與健康	健康好飲食	1-6年級	健體領域、校訂 課程	活動1:認識六大營養素 活動2:學習檢視午餐餐盤 活動3:結合自理午餐廚房健康飲食講座各一場 活動4:配合校訂課程食農教育進行健康飲食DIY	上下學期	低年級(薄荷水果茶)、中年級(刺蔥餅乾)、高年級(西餐禮儀)
飲食文化與食安 美食與健康	多元文化 美食趣	2年級	國語文領域	活動1:從課文延伸了解特色美食 活動2:透過簡報認識越南文化與春捲做法 活動3:大家一起做越南春捲	3節課	越南春捲、竹筒飯
飲食文化與食安美食與健康	傳統行業 新創意	3年級	社會領域、校訂 課程	活動1:認識在地傳統行業 活動2:探討傳統產業的創新與轉型 活動3:親手製作台式泡菜,了解傳統發酵食品	3節課	台式泡菜



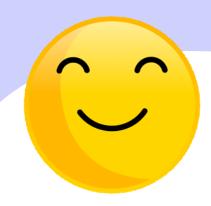
# <del>場地設施及器材</del>



**空中農場:** 位於春雨樓三樓屋頂,有效為二樓校長室降溫,並提供三樓各班級便利的種植空間。 生態維護部學生利用中午時間協助維護。







### 萬里國小運作方式



校訂課程

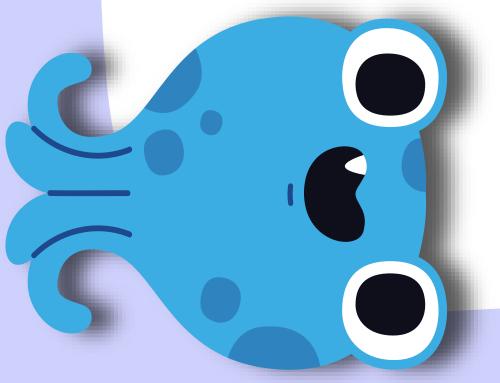
• 每年四月

融入領域課程

• 視課程需要(生活課、自然課.....)

結合閱讀

• 引起動機、延伸學習



學生社團

• 蚓菜共生維護、延伸學習、培訓參賽與展攤導覽

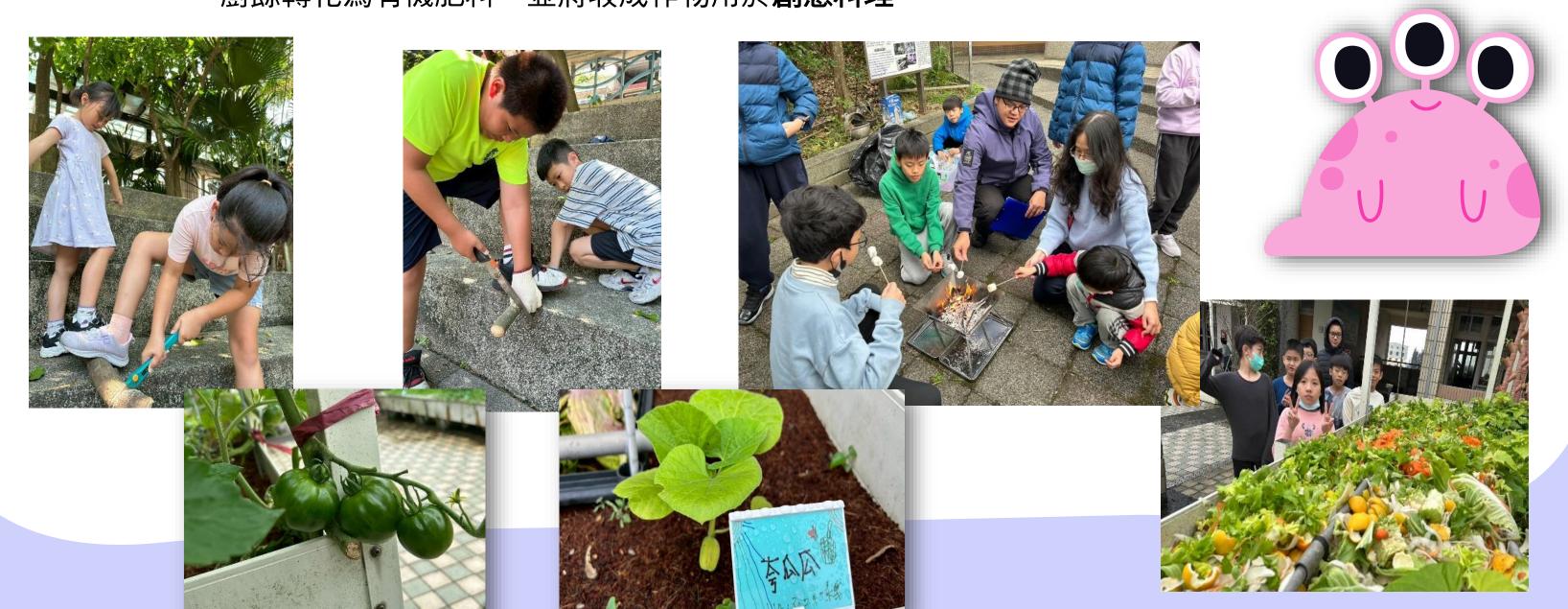
學校志工

• 教師增能、農場維護



## 課程名稱:生質廚餘變黃金

**活動內容:**生態維護部成員定期進行**蚓菜共生系統的認識與維護**,將自立午餐的生質 廚餘轉化為有機肥料,並將收成作物用於**創意料理**。





#### 課程名稱:蚯蚓好農夫(3-4年級)

**活動內容**: 學生結合自然課種植蔬菜,在小盆子種植後 並探討適合校園開放空間種植的蔬菜種類。

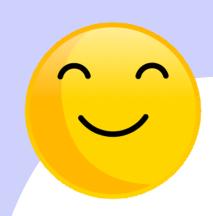






#### 快樂的小農夫 疏菜名稱: 小白菜 種植日期: 114年3月 10日 種植地點: 開心農場

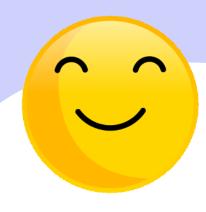




### 課程名稱:快樂小農夫(1-2年級)

活動內容: 學生利用網室及空中農場種植當令蔬果,採收後進行料理品嚐。





### 課程名稱:健康好飲食(1-6年級)

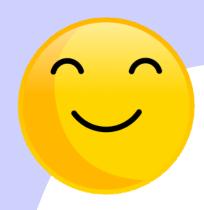
**活動內容**: 透過認識六大營養素、檢視午餐餐盤、健康飲食講座及DIY美食實作, 培養學生健康飲食觀念。











### 課程名稱:多元文化美食趣(二年級)

**活動內容:**從國語課文延伸,透過簡報認識越南文化與春捲做法,並親手製作越南春捲與竹筒飯。









### 課程名稱:傳統行業新創意(三年級)

**活動內容**: 學生透過社會領域課程,認識在地傳統行業,探討其創新與轉型,並親手製作台式泡菜及刺蔥餅乾。







#### 教師食農社群/環教志工與增能



#### •教師食農社群/環教志工與增能:

- ●教師社群:每學期三次的社群會議,並利用LINE群組聯繫與溝通,共同規劃食農課程,設計教學活動並實施,透過執行、檢核、修正,調整實施方式及內容。
- ●增能研習:邀請陳建志教授到校進行食農講座,並帶著社群老師及志工們檢視校園中的可食地景
- ,參與環境教育進修,提升教師專業知能與教學熱情。











#### **一 推展特色:萬里農情,「蚓」領食農新篇章**

- 1.獨特的「蚓菜共生系統」作為核心學習與實踐場域
- 2.在地特色「刺蔥」的深化與推廣
- 3.學生服務性社團「生態維護部」的領導力與創新
- 4.課程與生活的高度連結,體現「從農到食」的完整體驗
- 5.多元推廣與校際交流,擴大食農教育影響力













#### 積極在學校粉絲頁分享食農課程活動,提高學校能見度,增加與家長和民眾的互動。

○ 萬里國小○ 覺得開心——和童美月○ 及其他 7 人,在永續環境教育中

2024年6月29日 · 🚱

#### #我在八里天氣晴

1110

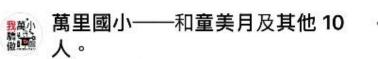
#食農教育特展「新北神農市 吉食行國際」 6/29(六)早上10點在 #八里環教中心 揭 幕!

三大主題闖關遊戲~集滿貼紙換好禮

來萬小攤位闖關、按讚、打卡就送限量小鸚 鵡玩偶

送完為止,要來要快!





1月13日 . 🚱

你「農」我「農」 🧙 「食」 在好快樂 🐸

- 一十月播種一月收成
- 時間很長我們細心照顧
- 學農夫的辛苦與快樂
- 我們在校園裡做中學
  □ 環教志工x生態維護部
- 梦自種生菜+参手煎三層肉+ →韓式泡菜
- ○美味絕配看表情就知道 體會辛苦努力後豐收的快樂 培養出體力、耐心、恆毅力 還有健康飲食的良好態度
- ●永續校園■閱讀校園
- 三好校園





《 萬里國小 覺得太神奇—— · 和童美月及其他 11 人。
13小時· ❷

#### #猜一猜玉米多久會長大?

經歷育苗、拔雜草、移盆到開心農場 玉米、四季豆、花豆、紅豆、綠豆 都在慢慢長大中 感謝二年級團隊帶著孩子種植 透過食農繪本共讀 進行我的菜園觀察與發想 拓展生命的廣度 還用心觀察做紀錄

植物長大了 草長得更快 得要大家同心協力除草才行 玉米、豆子請加油 希望放暑假前我們可以大豐收啊!

#永續校園 #閱讀校園 #三好校園 #食農教育







與外部單位(萬里幼兒園)進行遊學參訪交流,共同學習,促進食農教育的普及。



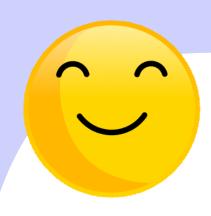






受邀參加宜蘭綠色博覽會進行展攤活動,介紹刺蔥並讓群眾實作刺蔥鬆餅,享受親子共做的樂趣。







參加113食農教育特展,由學生為教育局局長介紹蚓菜共生系統,並跟民眾分享學校栽種的作物,推廣食農精神。



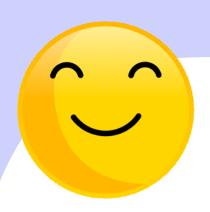
跟局長介紹蚓菜共生系統



推廣綠色消費



參訪同學受或良多



1. 法鼓山 <金山有情>採訪食農教育健康永續采訪(第92期https://goldminers.ddc.com.tw/goldminers/vol92\_2\_3.pdf)





#### 世新大學小世界週報蒞校採訪蚓菜共生系統< 蚯蚓助力 廚餘換豐收 食農新亮點>蕭舒云2024-11-12



#### 蚯蚓助力 廚餘換豐收 食農新亮點

在食農教育上,萬里國小也會不定期接受政府部門舉辦的食農擺攤邀約,讓學生親自向民眾推廣蚓菜共生。梁力權表示,萬里國小的食農教育 涵蓋蚓菜共生運作,更訓練同學的口說能力,以向社會大眾推廣蚓菜共生,進一步擴大食農教育的推廣效果。



萬里國小食農擺攤活動。照片提供/萬里國小

萬里國小透過自然生態水耕共生系統與食農課程規劃,讓學生了解生態系統的運作方式,學習到蚓菜共生對於地球的友善回饋。曾佳 萬里國小已熟悉蚓菜共生的運作,實際上亦達成廚餘減量與食農教育的目標,因此校方將持續於校園推廣,讓蚓菜共生結合食農教育得 發展。



- 1. 高參與度與普及性:全校師生100%參與食農教育,課程結合各領域與校訂課程,並利用空白時間讓孩子實際參與種植與照顧,確保學習普及性。
- **2. 學生服務性社團的顯著貢獻:**生態維護部26位成員,每學期約活動16週,每週共同活動2次,服務學習每週2次/人,一年合計超過500小時的投入,展現學生的高度熱情與責任感。
- **3. 環境永續的具體實踐:** 落實低碳校園,善用蚓菜共生系統消化自立午餐生質廚餘, 達到零碳目標,為環境保護做出貢獻。
- **4. 學生多元展能與成長**: 學生透過農事活動、創意料理、參與競賽(環教教育實作競賽)與導覽解說(食農教育特展、宜蘭綠色博覽會),發展研究精神、問題解決能力與口語表達技巧,展現多元發展潛能。
- **5. 跨處室合作與資源整合:** 輔導處與午餐秘書(健康飲食)等處室保持密切聯繫與合作,共同推動食農相關活動與資源整合,提升行政效率。

**食農教育的完整體驗**: 學生能從概念、種植、照顧、收成、撿菜、洗菜、煮菜到食用,完整體驗由「農」到「食」的過程,並在動手作中思考飲食衛生、食品安全與食物營養,達到完整的教學目標。



#### 未來展望

- **1.持續推動廚餘再利用與淨零減碳:**鑑於碳盤查與淨零減碳是未來趨勢, 將持續維護與強化蚓菜共生系統,使其發揮最大功效,真正減少學校廚 餘,並讓生態生生不息。
- 2.強化校園可食地景的運用與多元性:將邀請專家入校,針對校園豐富的可食地景植物進行更深入的應用與課程推動,並積極尋找適合萬里地區種植的多元蔬菜,讓食農教育面向更多元。
- 3.提升學童飲食健康與動手做素養:持續透過校內教師討論與增能,強化學童動手做的能力,培養其解決問題的能力與等待的耐心,並深化健康飲食知識,讓孩子擁有健康的人生。







# 感等的新的激素



