

111 學年度臺南市學校食農體驗育樂營 10 月活動簡章

壹、目的：

- 一、透過體驗課程帶領學童瞭解農業生產等相關知識，讓學童體驗從農場到餐桌的過程，培養惜食以減少剩食，促進環境永續共存的推廣。
- 二、藉由各種原型食物及手作課程，對學童進行健康飲食觀念宣導，讓學童健康吃，快樂動，擁有健康體位。

貳、辦理單位：

- 一、主辦單位：臺南市政府教育局。
- 二、承辦單位：東山國小、官田國小、日新國小、仁愛國小。

參、實施對象：

- 一、平日校際營：本市所屬各國民小學中、高年級學生。
- 二、假日親子營：本市所屬各國民小學中、高年級學生與家長。

肆、活動日期及課程時間：

- 一、官田國小場：111 年 10 月 14 日(五)，上午 8:40-11:40
- 二、日新國小場：111 年 10 月 22 日(六)，上午 8:40-11:10
- 三、東山國小場：111 年 10 月 23 日(日)，上午 8:15-12:30
- 四、仁愛國小場：111 年 10 月 26 日(三)，下午 1:30-4:30

伍、報名方式：一律採線上報名，報名網址如下：

一、平日校際營：

- (一)以**學校**為申請單位，由交通車到校接送。
- (二)對象：本市所屬各國民小學中、高年級學生。

學校/活動日期	報名資訊	
官田國小 10/14(五) 上午 8:40-11:40	報名網址： https://forms.gle/oSt7eWvWNgJbAUnh7	
	報名截止日：10/7(五)中午 12:00 前	
	人數上限：30 人	
	承辦人及聯絡電話： 曾清珠 主任 06-6901195 分機:110	

仁愛國小 10/26(三) 下午 1:30-4:30	報名網址： https://forms.gle/AZKio6iCZRBgj5HC6	
	報名截止日：10/14(五)	
	人數上限：30 人	
	承辦人及聯絡電話： 李聖裕 主任 06-7222227 分機 802	

二、假日親子營：

- (一)開放個人申請報名且需自行至承辦學校參加活動。
(二)對象：本市所屬各國民小學中、高年級學生與家長。

學校/活動日期	報名資訊	
日新國小 10/22(六) 上午 8:40-11:10	報名網址： https://forms.gle/MxrRy8s3AnQ4trau9	
	報名截止日：10/17(一)中午 12:00 前	
	人數上限：30 人	
	承辦人及聯絡電話： 張藝潔 主任 06-2912931 分機:520	
東山國小 10/23(日) 上午 8:15-12:30	報名網址： https://reurl.cc/e0kNKR	
	報名截止日：10/14(五)24 時 或額滿	
	人數上限：28 人	
	承辦人及聯絡電話： 歐奕淳 主任 06-6802274 分機:11	
	備註：每份報名表至少須包含 1 名國小學生(中高年級)，也至少有一名家長陪同，共同參加的家人請用同一份報名(團體報名)	

陸、錄取方式：

- 一、有意願申請之學校或個人於報名截止日前報名。
- 二、平日校際營(官田及仁愛國小)：錄取之學校於報名截止日後 3 個工作天內電聯通知並公告於臺南市政府教育局資訊中心網站，未錄取學校則不另行通知。
- 三、假日親子營(日新及東山國小)：錄取名單於報名截止日後 3 個工作天內公告於承辦學校校網，並以電子郵件通知行前注意事項。

柒、其他：

- 一、各校活動課程資料如附件。
- 二、如有補充及修正事項，得另予公告補充說明之。
- 三、倘因疫情、天然災害或不可抗拒之因素，導致活動日程及地點更動，將公告於臺南市政府教育局資訊中心網站 (<https://www.tn.edu.tw/>)。

各校活動課程資料

學校 /活動日期	課程內容	注意事項
官田國小 10/14(五)	<p>菱蟲害我最行 介紹菱角的種類及種植方式與防治菱角病蟲害之微生物菌及作用原理。</p> <p>創意菱食</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹菱角採集過程，並做一次青蛙裝著裝示範。下田採收菱角實作及分辨菱角成熟度方法。 2. 講解示範菱角饅頭製作，再由學生每人製作一份，交由專人蒸煮。品嚐出爐菱角饅頭並分享心得。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 因活動須下田實作，請著輕便服裝並攜帶水壺、毛巾等個人物品，注意防曬及適時補充水分。 2. 因應防疫措施，活動課程須全程配戴口罩，如有身體不適者請勿出席。
日新國小 10/22(六)	<p>異國創意料理-韓國料理</p> <p>韓國飲食文化簡介 介紹韓國地理環境、飲食文化特色</p> <p>我的餐盤我最行 介紹韓國生食材的代用食材與代用方法。 以「我的餐盤」做各類食物的取量標準，讓孩子了解自己應該要吃到的各類食物以及量。</p> <p>我是小廚師 運用簡單隨手可得的食材製作石鍋拌飯、春川炒雞、海帶湯等韓式料理。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請參與人員自備餐盒、餐具及水壺。 2. 參與者請配合校園防疫措施指引，若有發燒、身體不適等情形請勿出席活動。

<p>東山國小 10/23(日)</p>	<p>食農教育 ABC-P 套組，視季節與作物提供親子具東山特色與在地食材的體驗</p> <p>A 農業生產與環境面向</p> <p>依時節規劃多樣化農業生產認知與體驗。</p> <p>B 飲食、健康與消費面向</p> <p>透過專業師資提供「買在地、食當季」及飲食均衡的專業課程。</p> <p>C 飲食、生活與文化面向(含P)</p> <p>使用「郁蒼食經學堂」-食育專科教室，推出以創新米食為主軸的輕食手作課程，如米餅乾、米鬆餅、米蛋捲等。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由於 A 面向的農業生產與環境課程，會帶領學員前往田間體驗與觀察農作物生產與採收，請注意自身身心健康狀態，並做好防曬與水分補給，建議著長褲與布鞋，上衣視天氣狀況而定。 2. 本校參照中央流行疫情指揮中心最新公告及校園防疫管理措施指引，隨時調整防疫措施。進入活動現場敬請配合體溫量測，體溫 \geq 攝氏 37.5 度者謝絕入場，進入室內場館敬請全程配戴口罩，未能配合者謝絕入場。 3. 基於環境保護原則，請自行準備餐具與水壺，現場備有飲用機及在地蔬果汁(視當季，非固定提供)提供飲水補充。 4. 活動中交通問題請自行處理，並請遵守交通安全。
<p>仁愛國小 10/26(三)</p>	<p>牛蒡栽培與加工利用簡介</p> <p>利用簡報方式講解牛蒡栽種方法與其加工製品製作過程。</p> <p>牛蒡加工品體驗與嘗鮮試吃(飲)</p> <p>當地農會提供牛蒡加工品如牛蒡餅乾、牛蒡茶等供嘗鮮試吃(飲)。</p> <p>牛蒡創意料理 DIY</p> <p>邀請澧食教育基金會主廚以牛蒡為主軸，推出創意料理課程。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 防疫考量，參加師生若活動當日有身體不適、發燒、咳嗽等情形，請暫停參與本活動。 2. 活動全程一律配戴口罩，牛蒡加工品體驗與嘗鮮試吃(飲)，在執行時須坐在座位上，試吃(飲)完立刻戴上口罩，主辦單位可視狀況決議是否停止試吃(飲)，改成伴手禮贈送的方式執行。 3. 牛蒡創意料理 DIY，因涉及器材之操作，基於安全考量，請遵守講師，助教或工作人員之指示，若無法配合者，主辦單位有權取消參與活動資格。