

臺北市中山區永安國民小學新聞稿 請轉交文教記者

單位：臺北市中山區永安國民小學

地址：臺北市中山區明水路397巷19弄1號

新聞聯絡人：輔導主任 鍾東容 0921429869、2533-5672 轉 240

業務聯絡人：營養師 童鈺雯 0928506892、2533-5672 轉 229

學務主任 巫玲玲 0910100804、2533-5672 轉 220

【發稿日期】：107年7月27日（星期五）

【活動主題】：臺北市學童種稻趣--永安心·稻米情系列課程之「稻陣焗窯去」

【活動時間】：107年7月30日（星期一）

【活動地點】：桃園市新屋區(徐氏田園)

【臺北報導】

都市的小孩接觸稻田的機會是相當難得的！臺北市中山區永安國小這幾年都致力於推動小田園教育，讓身在臺北市的學童透過翻土、種植、澆水、施肥、除蟲、鋤草等照顧活動，來體驗蔬菜、稻米的生長過程。同時也能了解盤中餐粒粒皆由農夫辛苦以汗水努力換來的，進而珍惜得來不易的食物。

這一次的「稻陣焗窯去」的活動，是「永安心·稻米情」系列課程之一，以米食為主題的課程設計，參加的對象是永安國小四、五年級的學生、家長及老師。從觀察作物的外觀形態、透過親身下田收割稻穀、採收地瓜，體驗農民收穫作物的方式，培養學童珍惜食物的態度、了解食物的原貌。藉由傳統農村的野炊技能，從手作食材的簡易加工學習(手作三色地瓜圓、爆米香)，了解農產品除了直接鮮食或烹調，發揮巧思還能有多樣化的食用方式，並理解食物與食品之不同。

整個課程活動主要分成四個部分來進行，包含農業種植、飲食與米食、米食與環境、種植採收與料理。透過這四個課程的主軸，首先結合閱讀教育，引導學生進行繪本「水田的心情」，讓永安國小的學童了解到臺灣以稻米為主食的歷史背景與文化。再透過米食的地產地銷遊戲，探討米食與小麥產品的食物里程，並延伸至全球食物的生產鏈以及碳足跡，飲食選擇牽涉到環境議題。正視食物碳足跡的計算與問題，做好飲食選擇，保護我們的地球環境。透過在校園的盆稻種植，從秧苗的插秧、灌溉、施肥的照顧，觀察稻米的成長歷程，並在結穗長成稻穀後，

進行曬乾與脫殼，成為我們市場可購買到的白米。

最後透過米食料理，製作米漢堡、米食便當、米鬆餅、米冰淇淋、爆米花等料理活動，讓整個課程有系統地完整呈現。這對身於都會區的臺北市永安國小學童來說，是相當難得的體驗學習課程。

誠摯歡迎媒體朋友報導！

活動課程：

活動時間	課程名稱	授課講師	備註
07:50	學校集合出發(遊覽車)	隨車老師	將準時出發，以免耽誤後續行程
09:00~12:00	(一) 土窯堆砌與烘窯要領 (*雨天備案：大爐灶地瓜蒸煮體驗)	徐振家	1.每窯至少留1位燒窯 2.視燒窯完成情形，各組將食材包覆放入 3.請先處理好自備食材
10:20~12:00	(二)農事體驗 1.水稻人工收割與脫殼 2.認識甘藷(地瓜)與挖藷 (*雨天請穿著輕便雨衣進行)	徐振家	【使用器具有危險性，務必遵循講師安全宣導及操作指示】
12:00~13:20	(三) 手作三色甘藷(地瓜)圓	徐振家	視烘窯實際操作情況而彈性手作時間
13:30~14:10	(四) 爆米香原理與示範	龍德米庄-馮聖方	1.機器危險性高，務必遵循講師安全宣導與保持適當距離 2.自備容器~愛地球
14:30	賦歸	隨車老師	甘藷、米香跟你(妳)回家