

## 校田寶可夢

- 1.開心農場
- 2.落葉堆肥
- 3.落葉廚餘堆肥
- 4.養蚯蚓
- 5.雞菜共生
- 6.土壤混合
- 7.落葉鋪蓋保濕



## 飲食與健康

- 1.認識食物
- 2.飲食的均衡與健康 ( 我的餐盤、六大類 )
- 3.生命發展階段與營養
- 4.飲食與疾病 ( 正確的飲食觀念 )

「我的餐盤」圖像，將每日應攝取的六大類食物：全穀雜糧、豆魚蛋肉、蔬菜、水果、乳品與堅果種子  
親子烹調、創意餐點(石蓮花果凍、洛神果凍、番茄湯、蔬餅...)



## 生產與管理

- 1.拔草
- 2.整地
- 3.繩結搭棚架
- 4.修剪側芽側枝
- 5.扦插
- 6.堆肥



## 食當季 吃在地

學校午餐採用國產  
可溯源在地食材政策

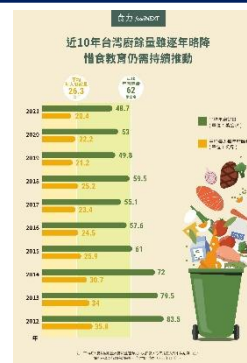
吃在地的食材可以縮短食材運送距離、減少冷藏輸送需求，進而降低食材運輸產生的碳排放量。當季的蔬菜和水果不僅味道正好、營養豐富，更可以大幅減低農藥和肥料的使用需求，同時降低食材保鮮及其加工保存的必需性



## 糧食浪費

1/3的糧食產出從未被食用  
糧食浪費造成10%碳排

減少糧食浪費  
可減少溫室氣體排放  
和自然破壞



## 永續與環境

- 1.環境永續
- 2.公田、一米菜園
- 3.班級田(美植袋)
- 4.雞菜共生
- 5.蚯蚓、毛毛蟲、螞蟥
- 6.堆肥、酵素、葵無露(食用油9+洗碗精1)  
草莓、萬壽菊、高苳、綠豆芽、洛神、石蓮花、番茄、小黃瓜、高麗菜、毛豆、綠豆、敏豆、絲瓜、蘿蔔、九層塔



## 食農素養

「食農教育 ABC 模式」  
提出了食農教育三面六項的概念架構，整合了「食育」、「飲食素養」與「農業素養」的重要概念，其基本理念可由此三者的概念發展及其關聯性來加以理解  
食農教育知能手冊



## 永續發展目標SDGs 12

1. 實施永續消費與生產的 10 年計畫
2. 永續管理與有效利用自然資源
3. 全球人均食物浪費減半
4. 妥善管理化學品與廢棄物
5. 大幅減少廢棄物的產生
6. 鼓勵企業採取永續作法
7. 促進可永續發展的公共採購流程
8. 促進大眾對永續生活的普遍認知與實踐



## 筆記、發表

- 1.食農
- 2.觀察發表
- 3.幸福盆栽
- 4.假期作業
- 5.茅草屋

茅草循環再生



### 校田寶可夢



### 飲食與健康



### 生產與管理



### 食當季 吃在地



### 糧食浪費



### 永續與環境



### 食農素養



### 永續發展目標SDGs 12



### 筆記、發表

