

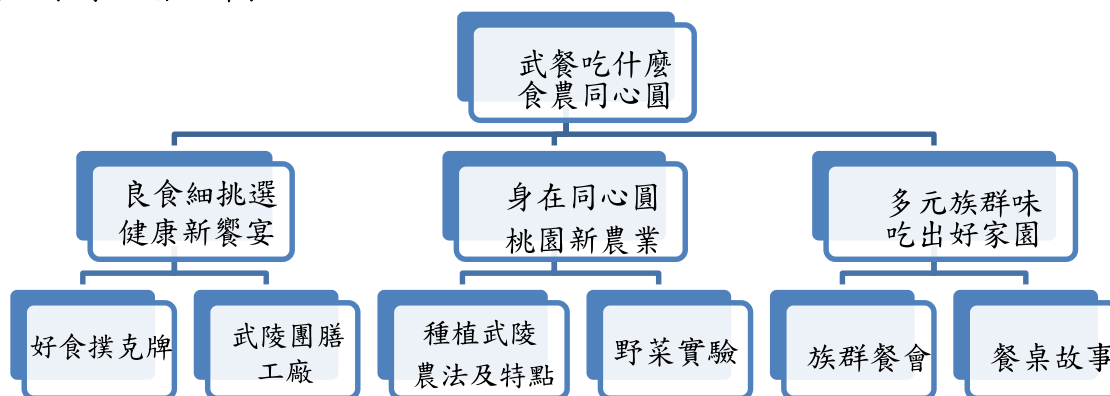
桃園市立武陵高級中學教案

食農教育教案設計成果內容

表 1 單元課程架構表

單元名稱	節次	授課 週次/日期	教學重點	查訪(註 1)
良食細挑選 健康新饗宴	四	第三週 9/10-9/14	食物撲克牌 生命週期與營養 本校團膳工廠直擊 合作經濟、共同購買	
身在同心圓 桃園新農業	四	第四週 9/17-9/21 第十一週 11/05-11/09	農法及特點-種植武陵 小農 Pizza 實作 節氣與物產 地產地消-野菜實驗室	<input checked="" type="checkbox"/> 11/05
多元族群味 吃出好家園	三	第八週 10/15-10/19 第九週 10/22-10/26	餐桌故事 族群餐會實作	
<b>體驗活動</b>				
農場實查	源鮮智慧農場實查/結合教師社群及班級活動			9/18
團膳工廠實查	辦理本校合作社午餐簽約,採用安心食材的便當工廠實查團膳製作。結合合作社理監事群			8/15
食農教育講座	1. 野菜實驗室-阿美族部落訪查 2. 主婦聯盟合作經濟講座綠食育			11/03 10/25
實作體驗	1. 種植武陵-小農 Pizza 實作課。 2. 族群餐會。			9/10-11/05- 10/22-

表 2 單元教學活動設計表



教案名稱	「武」餐吃什麼 食農同心圓			學習階段	高中 2 年級/ 家政課 10 班/地理課/公民課 食農課程示範班級 30 人 教師共備社群 3-15 人
學習領域	綜合領域/家政科				
時間	600 分鐘/12-15 節	班級 人數	1-10 班 350 人	學習內容	1. 桃園農業發展脈絡演變 2. 全球糧食議題 3. 飲食的社會責任與倫理 4. 綠色消費地產地消 5. 生命發展階段與營養 6. 族群飲食文化與傳承
活動及課程之設計主軸	農業生產與環境 身在同心圓 桃園新農業飲食、健康與消費 良食細挑選 健康新饗宴飲食、生活與文化 多元族群味 吃出好家園				
單元設計理念	1. 本課程含三單元，單元一「身在同心圓 桃園新農業」為呼應食農教育「農業生產與環境」面向；單元二「良食細挑選 健康新饗宴」為呼應食農教育「飲食、健康與消費」面向；單元三為「多元族群味 吃出好家園」為呼應食農教育「飲食、生活與文化」面向。 2. 本課程以高二學生家政課、班級活動、及烹飪社為主要實施對象，預計透過體驗(節氣芽菜捲、農場參觀)、課程教學省思(食物、環境與人的關係)、實踐(健康飲食與消費)與創新(點食成新、族群餐會、挑食撲克牌)，建構內化意義。 3. 此外，並與本校地理科、公民科教師為課程共備夥伴成員，進行食農教育共備、尋訪在地小農進行研習、參訪訓練及課程發展、協同教學授課等活動。				

(續下頁)

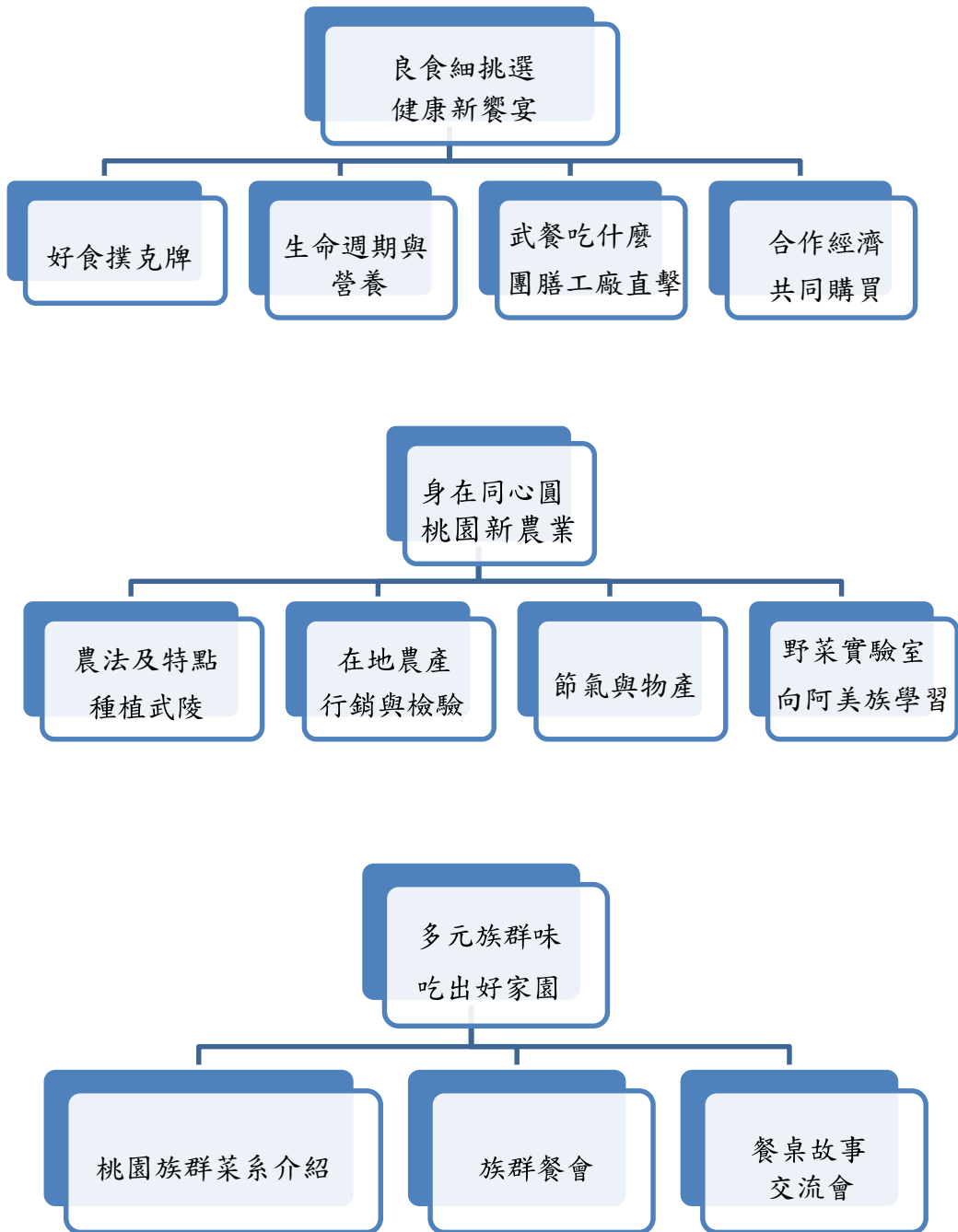
十二年國民基本教育課程綱要「學習重點」

a.飲食與生活型態

b.膳食計畫與製作

<p><b>學習表現</b></p>	<p>家 1a-V-1 評析家庭、傳媒對飲食行為的影響，並能掌握各生命階段營養原則，為自己與家人規劃健康飲食。</p> <p>家 1a-V-2 尊重多元飲食文化，關懷全球飲食議題，落實糧食永續的飲食行動。</p> <p>家 1b-V-1 評估食材特性，掌握食物衛生與安全原則，運用適切烹調技巧，進行膳食設計。</p> <p>家 1b-V-2 運用飲食美學，設計與製作健康、安全、多樣的餐點。</p>	<p><b>學習內容</b></p>	<p>家 Aa-V-1 飲食行為與家庭生活型態。</p> <p>家 Aa-V-2 在地及異國飲食文化。</p> <p>家 Aa-V-3 綠色飲食與糧食永續。</p> <p>家 Ab-V-1 食材特性與運用。</p> <p>家 Ab-V-2 飲食美學與應用。</p>
<p><b>議題融入</b></p>	<p>環境教育/家庭教育/多元文化教育</p> <p>環 U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。</p> <p>家 U12 分析全球化的消費議題，提升消費決策能力，達成環境永續的目標。</p> <p>多 U3 探討不同群體的文化，並能從各文化群體的觀點進行分析。</p>		
<p><b>單元目標</b></p>	<p>1-1 探究桃園農業脈絡與發展</p> <p>1-2 熟習永續種植農法、實踐於生活中</p> <p>2-1 分析不同生活形態營養需求</p> <p>2-2 運用多元策略減少剩食浪費</p> <p>3-1 分析桃園族群飲食特色</p> <p>3-2 啟發珍視飲食記憶情懷</p>	<p><b>學習目標</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解農業發展現況、關心食材來源與環境、學習種植技巧。</li> <li>2. 探究不同生活型態飲食需求、進行挑食撲克牌製作、應用健康飲食選擇知能於生活中。</li> <li>3. 關懷多元族群、拓展飲食視野、珍視飲食記憶。</li> </ol>
<p><b>學生學習條件分析</b></p>	<p>學生上過國中綜合活動課程，對飲食行為與綠色生活、食物選購製作與保存及食品安全有基礎概念。</p>		
<p><b>教學前準備</b></p>	<p>老師準備：課程教材、設備及評量資料。</p>	<p>學生準備：分組、文具。</p>	

## 單元架構與時間分配



2018.09.21 修正

單元一 良食細挑選 健康新饗宴

時間/ 分鐘	目 標	教學流程/教學內容	教學資源
第一節 50	1-1	<p><b>一、準備活動</b></p> <p>教師詢問學生家中有無飲食相關疾病？ 說明現代生活型態、飲食與疾病的關聯，介紹衛福部2018年新版的12項國民飲食指標，特別強調1.5.10.11項。</p> <p>1.飲食指南作依據，均衡飲食六類足 5.全穀根莖當主角，營養升級質更優 10.當季在地好食材，多樣選食保健康 11.來源標示要注意，衛生安全才能吃</p> <p><b>二、發展活動</b></p> <p><b>【好食撲克牌】</b></p> <p>1. 教師請同學分組進行食物撲克牌接龍、並進行食物分類擂台。 食物分類題目舉例： a. 南瓜屬於豆魚肉蛋類 b. 綠豆屬於五穀根莖類</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>(X)南瓜屬於五穀根莖類 (O)綠豆屬於五穀根莖類</p> </div> <p>2. 說明此分撲克牌羅列台灣優先食物、撲克牌花色結合食物種類、大老二排序結合各類食物營養價值。 3. 食物熱量依本身種類及烹調方式會有增減、食物營養價值取決種植方式及加工過程。 4. 教師發下學習單，請同學依據自己的喜好挑選日常飲食13項，並排列其營養價值。提醒隔週進行討論。</p>	<p>自製ppt 衛福部網站</p> <p>食物撲克牌</p>
第二節 50	1-2	<p><b>【生命週期與營養】</b></p> <p>5. 教師說明生命階段營養需求與注意原則，請同學分組進行一日理想三餐及點心設計，以智慧型裝置蒐集整理資料，並以apple TV 投影發表展示： 甲、幼兒期1-6歲 乙、兒童期7-12歲 丙、青少年期13-18歲 丁、成年期19-50歲 戊、中老年期51歲- 己、懷孕或哺乳期</p> <p>6. 教師補充兩階段：青春期的營養需求：長高、好精神、變壯長肌肉及其飲食推薦；成年期為慢性疾病風險時期，介紹營養師特別為忙碌壓力大的柯文哲市長所設計的一日台式地中海飲食：</p>	<p>智慧手機 apple TV</p> <p>書籍 不失智的 台式 地中海餐桌</p>

		<p><b>第一道：地瓜粉蚵仔煎</b>  材料   地瓜粉100 克、蚵仔75 克、雞蛋2 顆、茼蒿菜50 克、蒜末少許  ●健康關鍵：  以地瓜粉取代太白粉勾芡。增加青菜的量，再加點九層塔。蚵仔是優質蛋白質，富含鋅有保肝作用，簡單煮，就是一道台版地中海料理。</p> <p><b>第二道：味噌芝麻烤茄子</b>  材料   茄子1 顆、香油1 小匙、醬油1 小匙、砂糖1 小匙、味噌1 大匙、味醂1 大匙  ●健康關鍵：  茄子屬於紫色蔬果，花青素含量豐，加上適量的芝麻，可吃進堅果的健康油脂。</p> <p><b>第三道：家常牛蒡湯</b>  將胡蘿蔔、洋蔥、牛蒡、高麗菜、雞肉、板豆腐一起燉煮，輕鬆好喝又健康。  ●健康關鍵：  胡蘿蔔屬於橘色蔬果、高麗菜屬白色蔬果，雞肉、板豆腐都是優質的蛋白質來源，正符合地中海飲食清爽的口感。</p> <p>新聞來源 <a href="https://tw.appledaily.com/new/realtime/20170113/1034543/">https://tw.appledaily.com/new/realtime/20170113/1034543/</a></p>	
<p>第三節 50</p>	<p>1-3</p>	<p><b>【團膳工廠直擊】</b>  7. 請同學分享近日校內團膳午餐經驗：常出現或期待的菜色、不滿意的部分、覺得很用心的部分。  8. 介紹本校便當團膳公司：龜山逸馨園及八德裕民田(皆為市府指定團膳示範工廠)，分享合作社理監事前往工廠實地考察經驗。教師自製實察影片  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5zeX6HSu1Eo&amp;feature=youtu.be">https://www.youtube.com/watch?v=5zeX6HSu1Eo&amp;feature=youtu.be</a>  9. 說明校園午餐除採用四章一Q 外，桃園市府每週兩天補助學校午餐採用有機蔬菜。</p> <p><b>三、總結活動</b>  <b>【共同購買 合作經濟】</b>  10. 認識「合作社」：合作社的起源、重要精神、國際合作社組織、校內合作社及台灣主婦聯盟合作社  11. 共同購買合作運動：一包米開始、一藍菜的承諾、一塊豆腐的堅持、一顆蛋的溫柔  12. 小結：透過飲食盤點、消費必要，以共同購買影響生產與環境。</p>	

單元二 身在同心圓 桃園新農業 教學計畫時			
時間	目標	教學流程/教學內容	教學資源
第一節 20	2-1	<p>一、 準備活動</p> <p><b>【在地物產演變】</b></p> <p>1. 請同學分享住在哪一鄉鎮？是否熟悉當地物產及演變？</p> <p>教師以「一本大溪 好農特輯」介紹大溪農場到餐桌的便當菜、大溪農業歷史年表、大溪好農及近期活動。</p> <p>大溪農業發展約可分為七個時期：</p> <p>a. 清領時期-雍正期間、漢人開墾河西種植稻米雜糧</p> <p>b. 日治時期1895-1945-桃園大圳開通稻米產量大增，日人鼓勵擴大茶葉種植。</p> <p>c. 1950-茶葉競爭力衰退，稻米為最種植面積最廣作物。</p> <p>d. 1960-丘陵轉型種植柑橘，並發展罐頭加工。</p> <p>e. 1970-稻米栽種減少，河階地區積極發展韭菜、葉菜、瓜果、花卉等作物。</p> <p>f. 1980-丘陵地由柑橘轉種經濟價值高綠竹筍、花卉進入高強度技術進步期、中新里由農會農改場輔導成立韭菜生產專業區。</p> <p>g. 2010-稻米種植面積下降至500 公頃，農民轉往有機無毒、觀光休憩等新型態農業方向。</p>	桃園鄉鎮地圖
30	2-1	<p>二、 發展活動</p> <p><b>【農法及特點】</b></p> <p>2. 以「找尋明日的答案」一書，說明糧食問題為人類未來須共同面對的議題，說明作者團隊走訪美國底特律、英國所見的種植革命。</p> <p>3. 農法介紹</p> <p>a. 科技農法及「源鮮科技農場」影片：科技農業為2018 桃園農業博覽會主軸之一，其中源鮮科技農場獨創農法iFarming 為：「植物生理學-病理學」、「智慧栽培-人造太陽、微型氣候、溫濕度控制、大數據、獨家專利液態肥」、「品質管控四零二低-零農藥、零重金屬、零大腸桿菌、零寄生蟲卵、低硝酸鹽、低生菌數」、「減少碳足跡」等策略培育蔬菜，作為回應聯合國報告2050 糧食危機的解方。</p> <p>b. 樸門農法Permaculture10 理念及21 個策略。</p> <p>c. 有機農法：說明生產有機農產品七大要素：</p>	【簡易種植用具】菜槽、培養土、各式菜苗、蔬果標示牌、澆水器



		(1)土壤經檢測無殘毒 (2)水質經檢測無汙染 (3)以有機肥料取代禽畜糞便及化學肥料 (4)以維護土壤生態平衡為主，不得使用化學農藥 (5)新鮮的空氣 (6)充足的日照 (7)堅持打造有機生態理念的經營者 介紹台灣堅持有機農法的農夫。說明其產品及栽種過程。	
第三四節 100		<b>【種植武陵】</b> 4. 進行「種植武陵」班級活動（持續2個月） <ol style="list-style-type: none"> <li>分配認領當季適合蔬菜，兩人一組，研究其栽種特性及喜好。</li> <li>菜槽整理、覆土、菜苗栽種、澆水</li> <li>各類蔬菜料理蒐集及分享</li> <li>對話菜圃及插卡</li> <li>日常巡視、除蟲、搭支架、蔬菜試嚐</li> <li>進行當地蔬菜Pizza 實作課。</li> </ol>	菜槽、菜苗 種植用具組
第五六節 100		<b>三、總結活動</b> 進行 <b>很慢Pizza實作課</b> ，以自行種植蔬菜規劃pizza口味。	烹飪用具

單元二 身在同心圓 桃園新農業 教學計畫			
自煮公民 種植武陵			
時間	目標	教學流程/教學內容	教學資源
第一節 課 50分鐘		<b>壹、全球化經濟與在地化農業</b> <b>一、準備活動</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>請學生回想本週三餐內容，並自由分享</li> <li>整理學生分享的食物內容，如哪些屬於傳統菜餚、哪些屬於外國料理；或是依照食材區分本土食材與進口食材等</li> <li>播放李安《飲食男女》電影片段（約5分鐘），提問：             <ol style="list-style-type: none"> <li>傳統餐廳廚師料理的手法與過程和速食的不同</li> <li>一家人一起吃飯的意義隨時代漸漸轉變</li> </ol> </li> </ol> <b>二、發展活動</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>全球化的飲食文化             <ol style="list-style-type: none"> <li>飲食內容西化：碳足跡增加與作物大規模生產並跨國銷售</li> <li>用餐方式改變：傳統家族晚餐是一家聯絡感情的重要機會，而工商業社會中效率取向的用餐模</li> </ol> </li> </ol>	剪輯《飲食男女》料理及家庭用餐影片



		<p>式，大量使用一次性餐具並改變食品包裝、儲存和運送方式，造成資源浪費與食品添加物的問題</p> <p>2. 全球化農業的經濟影響</p> <p>(1) 工業化農業：大規模生產、機械化與生產線作業，農夫失去對作物與土地的認同感、消費者漸漸忘記食物本身的味道。運送與包裝產生碳足跡。</p> <p>(2) 經濟影響：在地小農成本比起規模化的農產企業高得多，在以價格為導向的消費市場中難有競爭力。在地農業的式微導致農村人口流失、糧食價格受國際波動影響甚鉅，糧食自給率低，地方經濟體系沒有自生能力…等。</p> <p>(3) 介紹紀錄片《食品公司》（"Food Inc"，另譯《美味代價》）裡有關工業化食品生產流程所帶來的副作用：</p> <p>a. 牲畜的飼養與屠宰過程</p> <p>b. 作物單一化</p> <p>c. 抗生素與農藥</p> <p>d. 法律壟斷：專利權與訴訟</p> <p>e. 勞工工資問題</p> <p>f. 國際貿易下糧食價格波動和政治安定</p> <p>三、總結活動</p> <p>1. 新希望－美國底特律、法國與台灣在地化農業的展望</p> <p>2. 反思：高中生能做的改變：推廣在地農業、當季飲食、找回對食物和土地的認同與情感…等</p>	<p>《食品公司》電影綱要或簡介（由教師課前觀看在分享給學生，或是剪輯成精華版）</p>
<p>第二節 課 50分鐘</p>		<p><b>貳、食在桃園 種植武陵</b></p> <p>一、準備活動</p> <p>1. 複習前課提及之在地化農業的重要與優點</p> <p>2. 問學生桃園的名產（農產）與特色料理</p> <p>二、發展活動</p> <p>1. 介紹桃園農產品的產區及季節</p> <p>2. 活動：蔬果配對趣</p> <p>(1) 簡單介紹台灣常見蔬菜水果，其特性與季節等</p> <p>(2) 班上學生分A、B 兩隊，A 隊同學派一名抽籤，抽到特定蔬果可以以比手畫腳或是給提示線索的方式（不可直接說出答案或與答案有關的字），讓B 隊同學猜，最先猜中的同學跟出題同學一組。</p> <p>如：A 隊甲同學抽中高麗菜，可以說「高山上、大坂燒、一層一層」等給B 隊同學提示，B 隊中</p>	<p>準備相對應數量的收成期短、易種植的當季蔬果</p>

		猜中的乙同學跟甲一組。 (3)以此方法將班上同學分組，並決定每組要種植的蔬果	
第三節 課 50分鐘		3. 各組利用手邊的工具（手機、平板或書）查找負責蔬果的基本資料、種植方式與相關料理，並填寫完成「蔬果履歷表」 4. 開始動手種植 (1) 各小組領取用具：菜槽、土、小鏟子和菜苗 (2) 依照所查找的資料，注意各菜苗間距、覆土深度及澆水量等，教師從旁協助 (3) 督促學生照顧菜苗，觀察及調整澆水量與日照，並記錄，持續三週。	無線網路、農藝入門書籍 蔬果履歷表
第四節 課 50分鐘		<b>參、對話菜園－食農推廣大隊</b> <b>一、準備活動</b> 1. 詢問學生種植蔬果的狀況，是否遇到困難或是有什麼心得體悟等	種植紀錄表
第五節 50分鐘	2. 閱覽學生的種植紀錄表，鼓勵學生分享		
第六節 50分鐘	3. 詢問學生種植至今，對於蔬果和日常飲食有什麼態度或行動上的改變，自己種的蔬果與買來的蔬果有什麼不一樣		
第六節 50分鐘	<b>二、發展活動</b> 1. 播放《明日進行曲》中，英國小鎮塔摩頓「對話菜園與綠色動線」片段 2. 提問 (1) 誰開始塔摩頓的種植計畫？什麼樣的機緣使他們開始規畫此計畫？ (2) 影片中，居民的互動和氛圍和你所熟知的小鎮有何不同？ (3) 種植計畫還造成哪些改變？ 3. 小結：學校也可以是個對話菜園，藉由對話菜園凝聚彼此，就如同當我們在照顧自己的菜槽時，有時也會有其他同學好奇詢問，我們要把這樣美好的好奇心擴大，成為推廣食農的動力。 4. 設計校園的「對話菜園」 (1) 踏查校園中學生常經過的動線：須為室外、日照充足（蔬果能良好生長）、寬廣能容納菜槽而不影響行動安全、不影響校車停放、不影響學生體育活動等 (2) 各小組協調放置菜槽的空間 (3) 各小組設計能引發師生良性對話的蔬果介紹及標語，內容可包含名稱、特性、生長履歷、料理應用、口	《明日進行曲》15' 14"	

	<p>感、種植心得…等</p> <p>(4)各組對話菜園佈置準備</p> <p>5. 開始佈置對話菜園</p> <p><b>三、總結活動</b></p> <p>各組與自己的菜槽拍照，上傳各自的社群網頁，宣傳此次活動。</p> <p><b>肆、自煮公民好市集：園遊會設計及行銷活動</b></p> <p><b>一、準備活動</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 複習購買在地、當季食材在環保上的優點</li> <li>2. 講解購買在地、當季食材在經濟上的優點：增加在地優質（彈性、自主）的就業機會</li> </ol> <p><b>二、發展活動</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 園遊會商品決定：食材須為在地食材、並考量園遊會場地與器具限制，盡可能減少廢棄物</li> <li>2. 攤位設計：包含食農推廣、食材履歷及招牌看板設計</li> <li>3. 行銷方式：商品份量、定價及銷售、宣傳模式決定</li> <li>4. 選舉園遊會系列活動總籌</li> <li>5. 開始進行園遊會前置作業：合作廠商聯繫、文宣設計與製作、食材履歷製作</li> </ol> <p><b>三、總結活動</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 園遊會檢討會與心得感想</li> <li>2. 農作收成與分享</li> </ol>	
--	---	--

單元二 身在同心圓 桃園新農業 在地農產行銷與檢驗 I 教學計畫			
時間	目標	教學流程/教學內容	教學資源
第一節 50	2-2	<p><b>一、準備活動/分組進行</b></p> <p><b>【農產檢驗實察】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組至鄰近賣場(愛買)進行農產檢驗活動 <ul style="list-style-type: none"> <li>A. 去愛買，訪全球 <ul style="list-style-type: none"> <li>a 學生分組到愛買尋找三樣非臺灣生產的水果</li> <li>b 於學習單上寫下這些水果的相關資料：水果名稱、水果產地、分析這些水果生長的氣候環境、此季節臺灣有生產該項水果嗎?為什麼 若此季節臺灣有生產該項水果，試比較外國與本省的價格差異?為什麼?</li> <li>c 探究臺灣進口這些水果的原因有哪些?</li> </ul> </li> <li>B. 去愛買，找安心 <ul style="list-style-type: none"> <li>a 學生分組到愛買尋找三樣臺灣生產的當季農產品</li> <li>b 網至「產銷履歷農產品資訊網」或 掃描QR cord、於學習單上寫下農產品相關資料</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>	<p>網路紀錄表 學習單</p>
			<p>學習單</p>

第二節  
30

c 討論並完成下列問題：何謂「TAP(產銷履歷驗證農產品)」標章、貼有「TAP」標章的農產品，代表的意義為何？TAP出現的可能原因有哪些？給你們的感覺是什麼呢？

TAP能否有助於臺灣農產品的競爭力？為什麼？

## 二、發展活動

### 2. 農產檢驗實察討論

a A組分享於愛買所找到外國水果的相關資料

b 分享學習單上的提問題及答案

c 計算本地同一賣場中、同類蔬果進口及本地品項，呈現農

d 業在全球化下的商業面貌。

e B組分享於愛買所找農產品的產銷履歷資料

f 了解食品安全檢驗及其對應標章，呈現同一產品、不同標章的價格比較及背後成本。

g 聚焦有機標章、認識各種類



20

第三節  
25

### 3. 農業系統演變

以盧貝松「搶救地球」一片，說明生物多樣性、氣候變化、農耕演變及期間商業活動連結等關聯。

影片名稱：HOME(19:50-30:18)

<https://www.youtube.com/watch?v=jqxENMKaeCU>

## 三、總結活動

### 【食物里程與全球餐桌】

4. 介紹食物里程(Food Mile)，進行里程數估計活動：小組認領進口食物及國別；依空運、海運、鐵路運輸、估計其排碳量。

5. 全球一週餐桌，呈現數個國家一週飲食的種類及數量，引導思考飲食與文化、經濟等因素有關

6. 台灣農產行銷：舉例說明台灣外銷出口大宗農產、演變及貿易消長，請同學思考如何將本地物產行銷國外，分組計畫並發表。

25

100

### 【台灣塔】

7. 以學校鄰近買場挑選食材，進行台灣塔的實作課程。

單元三 多元族群味 吃出好家園 教學計畫			
時間	目標	教學流程/教學內容	教學資源
第一節 50 第二三節 100 第四節 50	3-1 3-1 3-2	<p><b>一、準備活動</b></p> <p><b>【舌尖桃園搜密】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師展示所蒐集週邊餐廳菜單數份，請同學判斷這是哪家餐廳菜單、採用什麼食材跟烹調方式。 蒐集菜單餐廳為：新梅龍鎮復古餐廳(閩南)、大楊梅鵝莊(客家)、打鹿岸餐廳(原住民)、越味館(新住民)、響泰多(新住民)、七彩雲南(滇緬)、新百王餐廳(台菜、客家及海鮮)及太和屋(日式與台菜融合)。</li> <li>2. 教師說明桃園人口族群組成：221 萬人中估計有90 萬閩南人、80 萬客家人、13 萬新住民、遍布桃園曾多達86處眷村、原住民、龍岡滇緬眷村，餐桌上亦常有豐富日據時代色彩的食材和特色(如味噌入菜..)。</li> <li>3. 請小組以小白板寫下上述餐廳中常用食材，展示發表之。</li> <li>4. 說明族群餐會實作課、菜色規劃原則與獎項，請小組依據所分配族群討論出四道欲製作的菜色，分配工作準備之。</li> </ol> <p><b>二、發展活動</b></p> <p><b>【族群餐會】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組進行料理、完成擺盤並上菜。</li> <li>2. 各組進行說菜、試吃、教師講評及頒獎。</li> <li>3. 族群美食享用與交流。</li> <li>4. 善後。</li> <li>5. 小結：多元族群餐飲特色是桃園餐桌上的文化，也是珍貴的飲食記憶和無形資產。肯定本日以自己族群進行料理的同學，也請同學計畫餐桌故事的蒐集與撰寫。</li> </ol> <p><b>三、總結活動</b></p> <p><b>【餐桌故事交流】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請同學指出家中最值得傳述的料理一道，考究其發展及料理內涵，以世界咖啡館形式與同學進行分享及交流。</li> <li>2. 教師介紹「風土小旅行」一書，鼓勵下次旅行，透過觀察當地：時間、空間、人間等因素，檢視在地料理內涵與特色，用舌尖幫助蒐集旅行記憶，豐富飲食文化的感受。</li> </ol>	PPT 小白板

◎本教案為 107 年度之食農教育推廣計畫所設計，現因吉園圃標章已升級為產銷履歷，並已於 108 年 6 月 15 號日退場，因此原「四章一 Q」之現行版本為「三章一 Q」—「有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」及「台灣農產生產溯源 QR Code」。參考資料源自：<http://info.organic.org.tw/8076/>