

新北市立達觀國民中小學教案

食農教育教案設計成果內容

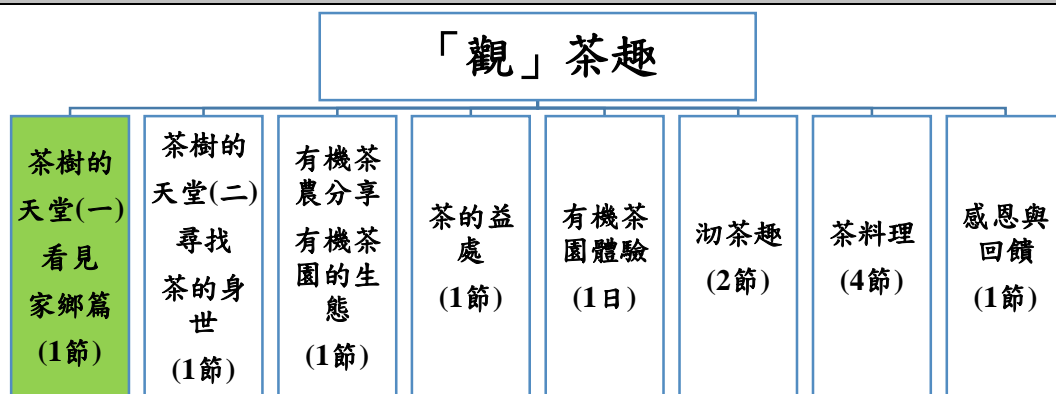
表 1 單元課程架構表

單元名稱	節次	教學重點
茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇	一	認識在地生產的農作物
茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世	一	農業生產與環境
有機茶農分享	一	有機茶園的生態
茶的益處	一	認識食物、飲食與疾病 飲食與文化傳承
有機茶園體驗	一、日	認識有機茶園 如何採茶、製茶、泡茶的製程
沏茶趣	二	茶師分享 如何成為泡茶達人 茶禮(茶道、奉茶)
茶料理	四	下午茶時光 茶餐創意料理

表 2 單元教學活動設計表-茶樹的天堂(一)

教案名稱	茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇	設計者	達觀國中小(國中)食農團隊
學習領域	社會/綜合/資訊	時間	45 分鐘/1 節
學習對象	國一、國二、國三	人數	10 個班(每班約 26-28 人)
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育 學習內容	在地農業生產與特色
單元 設計理念	1. 透由食農知識大考驗了解學生對農作物的基本知識。 2. 透由看見家鄉影片了解在地主要的農業生產與地理環境條件		
九年一貫 課程能力 指標	社 1-4-1 分析形成地方或區域特性的因素，並思考維護或改善的方法。 社 1-4-2 分析自然環境、人文環境及其互動如何影響人類的生活型態。		
單元目標	1.將食農教育的精神，透由教育傳遞給我們的學生	學習目標	1-1 能說出在地農業生產種類及特色
學生學習 條件分析	1. 部份學生家裏有泡茶的習慣，但大部份學生沒有泡茶之經驗。 2. 學生比較熟悉手搖杯飲料，對於茶的認識較少。		
教學前 準備	老師準備： 課程影片、課程 PPT、學習單、加分板	學生準備：	(1)配合地理課程規劃，先了解新店區地理位置與環境生態 (2)課後在資訊課搜尋有關新店區農業生產的種類與特色以及茶的相關知識
教材來源	影片： <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ust1_xs">https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ust1_xs</a> 自編 PPT、學習單(茶樹的天堂)		

食農教育單元架構與時間分配



教學計劃			
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量
第一節 45分 鐘	1-1	<p>茶樹的天堂(一)看見家鄉篇</p> <p>一、引起動機：</p> <p>活動一：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食農知識大考驗(圖片辨識)</li> <li>2. 並尋問部份農作物主要的產地？</li> <li>3. 除了 PPT 上呈現的作物外，老師也可以提其他縣市、離島地區的作物，口頭問學生。 EX：米粉(新竹)、……等，或者到其他縣市旅遊時，會想吃的當地美食或帶一些伴手禮 EX：肉圓(彰化)、……等</li> <li>4. 那我們的家鄉主要生產什麼農作物？</li> </ol> <p>二、發展活動</p> <p>活動二：看見家鄉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹我們家鄉的地理環境</li> <li>2. 說我們家鄉的故事</li> <li>3. 認識新店安坑主要產的茶</li> <li>4. 發下「從茶園到山城」的文章，請學生先自行安靜閱讀 2 分鐘後觀看影片(剪輯 3 分 13 秒) 芋葉上的水珠-新店安坑車子路庄 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ust1_xs">https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ust1_xs</a> 建議使用剪輯版 有剪輯(3 分 13 秒)版本(如附件檔) 影片後半 4 分 46 秒，若有時間再補充</li> <li>5. 小組討論，請學生完成學習單 1~3 題</li> <li>6. 請學生上台分享</li> <li>7. 課程總結：簡述今天的課程重點、並鼓勵積極參與之學生。</li> </ol>	學習單(茶樹的天堂) (見附件一)

表 2 單元教學活動設計表-茶樹的天堂(二)

教案名稱	茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世	設計者	達觀國中小(國中)食農團隊
學習領域	社會/綜合/資訊	時間	45 分鐘/1 節
學習對象	國一、國二、國三	人數	10 個班(每班約 26-28 人)
食農教育 概念面向	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input type="checkbox"/> 飲食生活與文化	食農教育 學習內容	在地農業生產與特色
單元 設計理念	1. 透由影片了解在地主要的農業生產與地理環境條件 2. 透由影片了解茶樹的一生		
九年一貫課 程能力指標	社 1-4-1 分析形成地方或區域特性的因素，並思考維護或改善的方法。 社 1-4-2 分析自然環境、人文環境及其互動如何影響人類的生活型態。		
單元目標	1. 將食農教育的精神，透由教育傳遞給我們的學生	學習目標	1-1 能說出在地農業生產種類及特色
學生學習 條件分析	1. 部份學生的家長有種茶樹，但學生對茶樹的一生並不了解。 2. 學生對於茶樹需生長的环境條件不清楚。		
教學前 準備	老師準備： 課程影片、課程 PPT、 學習單、加分板	學生準備： (1) 配合地理課程規劃，先了解新店區地理位置與環境生態 (2) 課後在資訊課搜尋有關新店區農業生產的種類與特色以及茶的相關知識	
教材來源	影片 1：《偵茶事務所》 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Gbd7HjavcA4">https://www.youtube.com/watch?v=Gbd7HjavcA4</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ust1_xs">https://www.youtube.com/watch?v=XpE4ust1_xs</a> 影片 2：《茶樹的一生》 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=QjL8SpsRaik&amp;feature=youtu.be">https://www.youtube.com/watch?v=QjL8SpsRaik&amp;feature=youtu.be</a> 影片 3：《臺灣特色茶主要產區》 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=q9RPagHcqU&amp;feature=youtu.be">https://www.youtube.com/watch?v=q9RPagHcqU&amp;feature=youtu.be</a> 影片 4：觀賞《下課花路米 174 集一泡茶請你喝》 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=cmfjVNudyM4&amp;t=969s">https://www.youtube.com/watch?v=cmfjVNudyM4&amp;t=969s</a> 自編 PPT、學習單、加分板		

食農教育單元架構與時間分配

「觀」茶趣

茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇 (1節)	茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世 (1節)	有機茶農分享 有機茶園的生態 (1節)	茶的益處 (1節)	有機茶園體驗 (1日)	沏茶趣 (2節)	茶料理 (4節)	感恩與回饋 (1節)
---------------------------	----------------------------	---------------------------	--------------	----------------	-------------	-------------	---------------

教學計劃

時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量
第一節 45分鐘	1-1	<p>茶樹的天堂(二)尋找茶的身世</p> <p>課程回顧：複習前一堂課(看見家鄉篇)</p> <p>一、引起動機：</p> <p>活動一：觀看《偵茶事務所》影片</p> <p>活動二：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶樹的一生大考驗(猜猜我是誰?)</li> <li>2. 認識臺灣五大產茶區</li> </ol> <p>活動三：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 猜猜看： 臺灣本島只有哪一個縣市沒有生產茶葉呢?</li> </ol> <p>活動四：認識新店的茶</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹新店茶的品種與生產</li> <li>2. 觀賞『下課花路米 174 集—泡茶請你喝』</li> <li>3. 小組討論，請學生完成學習單 1~3 題</li> <li>4. 請學生上台分享</li> </ol> <p>活動五：</p> <p>課程總結：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簡述今天的課程重點、鼓勵積極參與之學生。</li> <li>2. 協同教學請於資訊課中搜集相關資料： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 台灣有生產哪些茶呢？</li> <li>(2) 舉出三個有喝茶習慣的國家？並說明他們的飲茶特色(EX：時間、配料、泡茶方式)</li> </ol> </li> </ol>	<p>學習單</p> <p>茶樹的天堂 (見附件一)</p> <p>影片</p> <p>簡報 PPT</p>

表 2 單元教學活動設計表-有機茶農分享

單元名稱	有機茶農分享 主題：有機茶園的生態	分享者	陳陸合				
學習對象	國一、國二	時間	1 節				
食農教育單元架構與時間分配							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 60%;">「觀」茶趣</div>							
茶樹的 天堂(一) 看見 家鄉篇 (1節)	茶樹的 天堂(二) 尋找 茶的身 世 (1節)	有機茶 農分享 有機茶 園的生態 (1節)	茶的益 處 (1節)	有機茶 園體驗 (1日)	沏茶趣 (2節)	茶料理 (4節)	感恩與 回饋 (1節)

表 2 單元教學活動設計表-茶的益處

教案名稱	茶的益處		設計者	達觀國中小(國中)食農團隊
學習領域	社會/綜合/資訊		時間	45 分鐘/1 節
學習對象	國一、國二、國三		人數	10 個班(每班約 26-28 人)
食農教育 概念面向	<input type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食、健康與消費 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食生活與文化		食農教育 學習內容	認識食物、飲食與疾病 飲食與文化傳承
單元 設計理念	1. 透由本課程，讓學生了解茶對人體有哪些益處。 2. 讓學生了解茶在日常生活中有哪些妙用。			
九年一貫 課程能力 指標	健 2-3-5 明瞭食物的生產、製造、烹調會影響食物的品質、價格及熱量，並能做明智的選擇。 健 7-3-4 分析人類行為如何改變全球環境，並探討環境改變對人類健康的影響。			
單元目標	1. 將食農教育的精神，透由教育傳遞給我們的學生	學習目標	1-1 能說出茶的益處與妙用 1-2 能說出其他國家飲茶的文化與特色	
學生學習 條件分析	1. 部份學生家裏有泡茶的習慣，但大部份學生沒有泡茶之經驗。 2. 學生比較熟悉手搖杯飲料，對於茶的認識較少。			
教學前 準備	老師準備： 課程影片、課程 PPT、學習單、加分板	學生準備：	(1)課後利用資訊課查詢其他國家的飲茶習慣與文化	
教材來源	影片：自編 PPT、學習單(茶樹的天堂)			
<b>食農教育單元架構與時間分配</b>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 60%;">「觀」茶趣</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇 (1節)           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世 (1節)           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             有機茶農分享 有機茶園的生態 (1節)           </div> <div style="background-color: #90EE90; border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             茶的益處 (1節)           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             有機茶園體驗 (1日)           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             沏茶趣 (2節)           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             茶料理 (4節)           </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 12%;">             感恩與回饋 (1節)           </div> </div>				

教學計劃																	
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量														
第一節 45分鐘	1-1	<p>茶的益處</p> <p>一、準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教師詢問學生喝過哪些茶？</li> <li>2. 分享茶樹的天堂學習單(1)台灣生產哪些茶？(包種、紅、綠、烏龍、鐵觀音……)</li> </ol> <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶的快問快答 請就多數、常態的狀況，數到三手比圈又回答 (1)晚上不宜喝茶(O:茶內含有咖啡因可能影響睡眠) (2)空腹喝茶傷胃(O:空腹喝茶可能刺激胃酸分泌導致胃部不適) (3)喝鮮奶茶可以補充鈣質(X:會結合成草酸鈣不被身體吸收) (4)兒童喝茶會影響鈣質吸收(X:不要邊吃飯邊喝便無影響) (5)多喝茶可能導致骨質疏鬆(X:動物及人體實驗顯示每日五杯以上茶內多酚及類黃銅可強化骨骼)</li> <li>2. 分享茶樹的天堂學習單，(2)舉出三個有喝茶習慣的國家？並說明他們的飲茶特色(EX：時間、配料、泡茶方式) 小結：台灣與國外品茶的差別與茶點的不同，可先行準備下次沏茶時有需的用品。</li> <li>3. 茶的益處 (1) 茶多酚類(兒茶素類):抗氧化清除自由基、降膽固醇(減少體脂肪) (2) 咖啡因：提神、利尿 (3) 茶皂素：抗氧化、降低血壓、保護心肌等</li> <li>4. 茶的種類  <table border="0"> <tr> <td>茶的種類</td> <td>兒茶素含量</td> </tr> <tr> <td>不發酵茶：</td> <td></td> </tr> <tr> <td>日式綠茶、龍井、碧螺春</td> <td>高</td> </tr> <tr> <td>部分發酵茶：</td> <td></td> </tr> <tr> <td>包種茶、烏龍茶(15~80%)</td> <td>中</td> </tr> <tr> <td>全發酵茶：</td> <td></td> </tr> <tr> <td>紅茶(95~100%)</td> <td>低(幾乎沒有)</td> </tr> </table> </li> </ol>	茶的種類	兒茶素含量	不發酵茶：		日式綠茶、龍井、碧螺春	高	部分發酵茶：		包種茶、烏龍茶(15~80%)	中	全發酵茶：		紅茶(95~100%)	低(幾乎沒有)	<p>口頭回答 學習單分享 茶樹的天堂 (見附件一)</p> <p>簡報 PPT</p>
茶的種類	兒茶素含量																
不發酵茶：																	
日式綠茶、龍井、碧螺春	高																
部分發酵茶：																	
包種茶、烏龍茶(15~80%)	中																
全發酵茶：																	
紅茶(95~100%)	低(幾乎沒有)																



	<p>5. 不適合多喝茶的人</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 消化性潰瘍患者</li><li>(2) 高血壓患者</li><li>(3) 嚴重貧血</li><li>(4) 甲狀腺機能亢進</li><li>(5) 便秘</li><li>(6) 幼童及孕婦</li><li>(7) 腎臟病患</li></ul> <p>6. 茶有哪些妙用？(請同學分享，在日常生活中，茶有哪些用途)</p> <p>三、總結活動 (本節學習重點之統整與回饋)</p>	
--	---	--

表 2 單元教學活動設計表-有機茶園體驗

食農教育單元架構與時間分配							
「觀」茶趣							
茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇 (1節)	茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世 (1節)	有機茶農分享 有機茶園的生態 (1節)	茶的益處 (1節)	有機茶園體驗 (1日)	沏茶趣 (2節)	茶料理 (4節)	感恩與回饋 (1節)
107年10月12日因遇到下雨，學生無法去採茶，採兩天備案							

活動流程

時間	活動主題	活動內容
08:30-09:20	認識環境	生態導覽
09:20-09:50	認識有機茶	茶種介紹，有機栽種方法和慣行農法的差異
09:50-11:00	採茶前解說	學習單在採茶前解說時段書寫 如何分辨可以製造的茶菁，如何採摘 分組競賽
	採茶體驗	
11:00-12:00	分組競賽成果	秤重、頒獎(5~6人/桌)；請導師先行分組。 將採收的茶菁做日光萎凋，進入製茶的前置作業
12:00-13:00	午餐	享用農友手做茶餐料理
13:00-16:00	製茶體驗	製茶流程說明 茶葉揉捻 品嚐有機茶
16:00	賦歸	

合作單位

單位	簡介	姓名	負責本計畫之工作內容
綠光農場	有機茶園	陳陸合	農場生態導覽 製茶流程說明 茶葉揉捻
綠光農場	有機茶園	林麗珠	茶餐製作 品嚐有機茶 茶葉揉捻

表 2 單元教學活動設計表-沏茶趣

食農教育單元架構與時間分配			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 80%;">「觀」茶趣</div>			
茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇 (1節)	茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世 (1節)	有機茶農分享 有機茶園的生態 (1節)	茶的益處 (1節)
		有機茶園體驗 (1日)	沏茶趣 (2節)
		茶料理 (4節)	感恩與回饋 (1節)
教學計劃			
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量
第 4 節 180 分鐘	1-1	<p>前 2 節課：由專業茶師授課， 後 2 節課：由食農教育老師進行授課</p> <p>本活動單元設計概念：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 期望能從學生日常生活經驗中，接觸到的茶飲帶領學生了解茶的歷史，中國茶道的精神，並帶領孩子懂得品茶，以及如何沏出一壺好茶，透由沏茶趣的體驗進而產生對現今臺灣茶文化的認識，引發學生對台灣本土茶文化的認同。</li> <li>2. 以體驗活動進行，除教師講述與實作外，更重視學生的實際體驗，以分組進行，沏出一壺好茶，進而從品茶中體會茶道精神。</li> <li>3. 邀請專業茶師到校親自教學，課程內容：               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)簡述茶的歷史與茶道精神</li> <li>(2)茶具介紹                   <p style="margin-left: 20px;">茶具展示與介紹</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>A. 茶盤:用來盛放茶杯或其他茶具的盤子。</li> <li>B. 茶壺:主要用來泡茶。</li> <li>C. 茶杯:盛茶用具。</li> <li>D. 茶則:專門用來衡量置茶量多少的準則。</li> <li>E. 水方:又稱茶喜，可盛裝棄置茶水、茶渣的器皿。</li> <li>F. 茶海:又稱公道杯或茶盅，在泡茶的每一次茶水倒在茶海中，讓茶湯濃度均勻。</li> <li>G. 茶夾:用來燙洗聞香杯和品茗杯，避免手與杯子的直接觸碰。</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>	

	<p>H. 溫度計：測量水溫。</p> <p>(3) 泡茶示範</p> <p>(4) 學生體驗，茶師從旁指導</p> <p>4. 總結與分享</p> <p>經過 2 堂專業茶師實際授課後，學生回到班級，由食農教育教師帶領學生在教室進行茶的相關課程暨泡茶活動。</p> <p>一、準備活動</p> <p>分組：5~6 人一組</p> <p>引起動機：聞一聞、看一看、喝一喝</p> <p>老師準備三種當地的茶給學生聞、看、喝</p> <p>二、發展活動</p> <p>活動一：小組討論</p> <p>Q1：有喝過茶嗎？喝過哪些茶？(寫在海報紙上)</p> <p>Q2：您知道茶的種類有哪幾種？</p> <p>Q3：茶的知識知多少？(請盡量寫下來)</p> <p>老師講述</p> <p>(1) 茶的歷史</p> <p>(2) 中國的茶道精神</p> <p>(3) 茶經簡介</p> <p>(4) 台灣十大名茶的特點，並介紹在地所產的茶葉種類，了解茶農的經營方式與在地茶葉的特色</p> <p>活動二：沏茶 DIY</p> <p>(1) 老師準備 2 種茶葉「清香烏龍」、「熟香烏龍」給學生泡。</p> <p>(2) 老師實際操作泡茶的流程給學生看同時教導學生如何品茶</p> <p>(3) 請學生為自己小組的桌子佈置有茶藝氛圍的環境</p> <p>(4) 由學生分小組自行操作，沏一壺好茶，小組品嚐</p> <p>三、總結活動</p> <p>各小組把自己這一組所泡的茶跟其他組分享，並給予各組回饋</p>	
--	---	--

表 2 單元教學活動設計表-茶料理

食農教育單元架構與時間分配			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 80%;">「觀」茶趣</div>			
茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇 (1節)	茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世 (1節)	有機茶農分享 有機茶園的生態 (1節)	茶的益處 (1節)
		有機茶園體驗 (1日)	沏茶趣 (2節)
		茶料理 (4節)	感恩與回饋 (1節)
教學計劃			
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量
第 4 節 分鐘	1-1	活動名稱：創意茶料理輕鬆做 ● 「茶麻糬」製作(3分鐘就能完成)—— <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">用麻糬粉</span> 一、準備活動 1. 教師事先準備好材料如下： <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;">             有機手作麻糬粉 500g              紅茶茶湯 1 壺(3000ml)              紅糖 300g              花生粉 150g              油 1 小匙           </div> 2. 學生事前備好個人餐具。 3. 教師發下各組所需食材  製作步驟： (1) 將有機手作麻糬粉、茶湯、油放入學生自備餐盒中，快速拌勻，用手搓成形後擺盤完成。 (2) 將紅糖與花生粉混合拌勻成花生糖粉。 (3) 完成之後，即可沾粉食用。  ● 「茶麻糬」製作—— <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">用糯米</span>	

一、準備活動

1. 教師事先準備好材料如下：

- |        |                |
|--------|----------------|
| 1.有機糯米 | 500g (事先煮成糯米飯) |
| 2.糖粉   | 300g           |
| 3.花生粉  | 150g           |
| 4.芝麻粉  | 150g           |
| 5.油    | 適量             |

2. 學生事前備好個人餐具。  
3. 教師發下各組所需食材以及木杵。

製作步驟：

- (1) 將食用油薄薄的塗一層在杵和學生自備的便當盒上，避免後續製作麻糬時米飯沾黏。
- (2) 請學生將糯米飯放在便當盒裡，並且示範如何搗米，再讓學生開始進行搗米，要搗好至看不見米粒為止。
- (3) 請學生將糖分別和花生粉及芝麻粉混合拌勻成花生糖粉和芝麻糖粉兩盤。
- (4) 用筷子將麻糬分成小顆擺盤。
- (5) 完成之後，即可沾粉食用。

● 茶凍製作

一、準備活動

1. 教師事先準備好材料如下：

- |      |       |
|------|-------|
| 紅茶茶湯 | 300ml |
| 海藻粉  | 1 大匙  |
| 糖    | 少許    |

2. 學生事前備好個人餐具。  
3. 教師發下各組所需食材

製作步驟：

- (1)將海藻粉倒入紅茶茶湯中，邊煮邊攪拌至煮開後，轉小火再煮3分鐘。
- (2)倒入學生準備的容器中，若有泡沫，請同學用湯匙把泡沫用掉，等待冷卻成形即完成。
- (3)完成之後，即可食用。

● 東方美人茶伴飯製作

一、準備活動

1. 教師事先準備好材料如下:

紅茶茶湯 1 壺(常溫)

有機米 3 杯

豆包 2 片

白芝麻 2 大匙

油 少許

調味料:

東方美人茶末 2 大匙、葡萄籽油 2 大匙、鹽少許。

2. 米洗淨，加入 3 杯茶湯以及少許油，放入電鍋煮熟備用。
3. 將 3 色豆(紅蘿蔔切丁、玉米粒、青仁豆)燙熟，撈出放涼備用。
4. 豆包撥開入鍋煎香，待涼切丁備用。
5. 將 2、3、4 混和伴勻，加上調味料、白芝麻等，趁熱拌勻即完成。

● 烏龍百頁製作

材料：百頁豆腐 1 條、香菇 100g、甜豆 100g、紅蘿蔔 100g、薑片 2 片

調味料：油膏 1 大匙、鹽少許、油適量、烏龍茶葉 1 大匙、地瓜粉少許

製作步驟：

- (1) 烏龍茶葉置入茶壺內沖 600cc 熱開水，約 2 分鐘後，將茶湯倒出備用。
- (2) 香菇、甜豆、紅蘿蔔了燙備用。
- (3) 百頁豆腐先切塊後，入油鍋略煎(金黃色)
- (4) 入油爆香薑片，加入油膏略炒，再倒入烏龍茶湯，待滾後放入百頁豆腐，約煮 3 分鐘。
- (5) 將香菇、甜豆、紅蘿蔔、泡過的烏龍茶葉伴入，最後再用地瓜粉勾芡即完成。

表 2 單元教學活動設計表-感恩與回饋

食農教育單元架構與時間分配			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 auto; width: 80%;">「觀」茶趣</div>			
茶樹的天堂(一) 看見家鄉篇 (1節)	茶樹的天堂(二) 尋找茶的身世 (1節)	有機茶農分享 有機茶園的生態 (1節)	茶的益處 (1節)
			有機茶園體驗 (1日)
			沏茶趣 (2節)
			茶料理 (4節)
			感恩與回饋 (1節)
教學計劃			
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源/ 教學評量
第一節 45分 鐘	1-1	<p>學生邀請導師以及任課老師到班級參與活動，由學生這學期在食農課程所學的泡茶課程，親手奉茶給老師們喝，感恩老師這學期的教導。</p> <p>學生任務編組            引導組：負責場地規劃與引導            泡茶組：負責泡茶與奉茶給老師們喝            茶點組：負責製作茶凍、茶麻糬            環保組：整理教室環境            藝文組：負責設計邀請卡，並邀請老師            活動組：負責規劃感恩與回饋活動，承擔主持工作            視聽組：負責拍照、製作食農課程影片、播放音樂。            觀看學生參與食農課程影片            請老師們給學生叮嚀與祝福</p>	