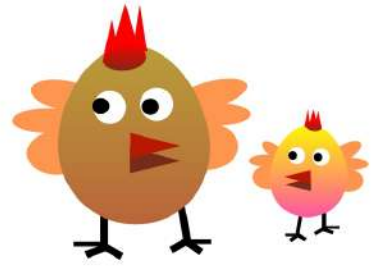




## 學校放牧雞有機循環蛋 蛋白質的重要



全校師生享用著營養午餐美味蒸蛋 使用的是學校放牧雞有機循環蛋提供廚房當午材-看著孩子們滿足的享用美味-可貴的價值是師生們了解從產地到餐桌的歷程,「食農教育」的精神-從產地到餐桌落實在生活中,透過認識食材、認識產地與生產者、了解食材的營養價值、學習烹飪與分享等活動作為日常實踐,重新認識食材與人類社會的關係,藉由食農教育加深飲食文化與土地的緊密連結。

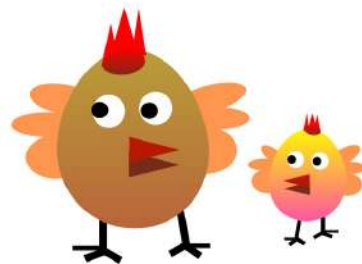






# 健康飲食課程

## 桑葚果醬



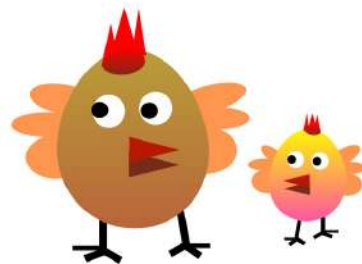
桑椹的季節～一顆顆多汁飽滿、嬌豔欲滴的果實，彷彿預告明亮的初夏即將來臨。孩子們來到校園摘桑葚 拿來做果醬 "結合生活領域技能課程。"孩子們自製果醬 沾著餅乾享用 真是美味".透過課程的設計孩子們一起合作 一起分享。







## 健康體位增能活動



辦理健康體位增能總計6場 我們與專業營養師合作透過閱讀/ 體驗/實做 /紀錄/分享/ 討論等 楊營養師透過精彩的實作課程與多元引導 孩子們更能了解如何正確的飲食與健康生活的養成要從小就建立與行動。

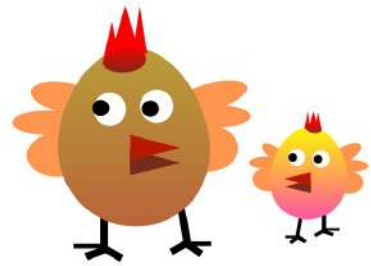






# 法式吐司

## 學會自己做早餐



"老師 我們自己烤的法式吐司好吃極了" 結合健康領域生活技能課程，從學校農舍雞媽媽健康雞蛋，透過課程的設計，孩子們了解食農循環生產的雞蛋，不需要打抗生素。透過循環與友善放牧滋養的雞媽媽生產的雞蛋來製作鬆餅，孩子們從操作歷程中轉變價值觀並鼓勵環境行動的實踐。透過動手做，孩子們個個聚精，每個孩子樂意學習，自己做的東西最好吃了，將健康飲食技能融入食農教育學技能吃健康真是好喔！

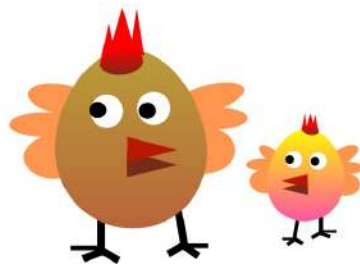






# 魚菜共生大豐收

## 我們來場生菜與蛋的饗宴



學校的魚菜共生的蔬菜大豐收，結合健康領域課程-健康飲食的課程設計教小朋友如何製作"蔬菜煎餅"過程當中小朋友學習烹飪技巧與人合作"小朋友說原來蔬菜煎餅可以這麼烹飪啊！好吃喔！孩子們深刻的感受到魚菜共生生菜採收的喜悅跟大家分享喔。

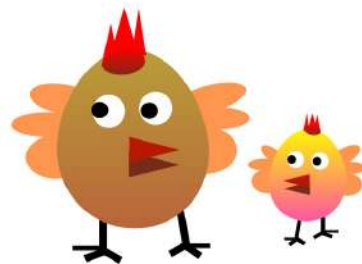






# 健康點心小廚師

## 香草烘焙課



孩子們透過自己動手烘焙自己製作餅乾的樂趣，最重要的是引導的過程當中，孩子們透過團隊合作，互相討論，透過動手做，孩子們個個聚精，每個孩子樂意學習，自己做的東西最好吃了，感謝瑛琪老師精心設計的課程，將健康飲食技能融入節慶中，並感謝奕璇老師協同教學喔。

