新竹市朝山國小111學年度食農教育學校申請計畫

—「香山阿母的灶腳-低碳飲食」實施計畫

一、計畫緣起

(一) 海邊公園學校

朝山國小是一所12班，學生人數約227人的小型學校，西臨香山溼地、臺灣海峽，東朝香山丘陵、牛埔山，是新竹市離海最近的學校，也是新竹市深具**海洋特色的學校**。學校整體建築與校園規劃以藍白色系之海洋風為基調，其中帆形校門象徵在朝山學習六年的學子快樂學習出航；校門口的船形屋則是警衛先生的工作場所，也是守護學生的安全保壘；風帆式司令臺更別出心意，整體建築具有「中國風味的海邊公園學校」顯得美輪美奐。109年校園內改建的「大怪獸」遊具，設置沙坑、高空吊橋等遊樂設施，廣闊的操場也鼓勵孩子放風箏，111年增建之「風的球場」(風雨球場)，希望透過校園內與海洋教育有關的活動與設施達到境教的目的。

(二)朝山的美麗與哀愁

海洋是生命起源，地球上各種動物及植物的起源也都來自海上。朝山國小旁潮來潮往的香山溼地，自然生態豐富，不但是先民養蚵、魚獲之經濟命脈來源，更是招潮蟹、刺嘴、公代等生物之棲息地。「**靠山吃山、靠海吃海**」的先民，小時候香山濕地就像家裡的冰箱，想吃什麼就到濕地取採擷，吃海鮮是在地人的日常。新竹香山地區曾經是北台灣重要的牡蠣養殖地區，然而自1997年起出現香山「綠牡蠣」事件，造成在地牡蠣銷售量嚴重下滑，持續養殖牡蠣的漁民已寥寥無幾。養蚵盛世的榮耀不再，或許「綠牡蠣」的陰影還在，朝山的孩子對於香山濕地既熟悉又陌生，在地的赤嘴或牡蠣，這些長輩兒時的佳肴，只可能出現在「香山阿母的灶腳」。

(三) 山與海的對話的校訂課程

依山傍海的朝山國小，坐擁山與海的優勢地理位置，正是打造「山與海對

話」的特色小學的利基。朝山國小 CAN 校定課程的核心價值為傳承歷史文化(culture)、創新在地藝文(art)、永續發展環境(nature)，帶領孩子從走讀尋根開始、啟發創客設計能力，使其具有專題研究之能力為理念，培育具備「傳承能力、研究能力、設計能力」的「香山小達人」為目的。透過 CAN 課程深化孩子對故鄉海洋的體驗與情感，烙印與海洋的共同記憶，培養學生基本能力、建立自信心，相信自己可以做得到(CAN)，以展現學校特色，為孩子帶來活力與希望，並打造新竹市的山海特色小學。111 學年度為呼應雙語教育，起加入第四個主軸(Internation)國際化課程，以雙語為工具，搭起與世界接軌的橋樑，讓朝山的美好與孩子的能力，與世界接軌。因此，香山濕地是朝山孩子的大自然教室，更是最佳的知識遊樂地，透過食農教育結合校訂課程-「香山濕地通」課程，增加學生真實情境學習的機會，一起向大海及長輩學習「**以海為生**」的生活智慧。

二、依據

(一)新竹市 111 學年度國民中小學食農教育推動計畫。

(二)新竹市中小學校食欲教育課程綱要。

(三)新竹市政府111年9月6日府教體字第1110136457號函。

(四)111學年度朝山國民小學校訂課程計畫。

三、計畫目標：

(一)找回香山先民廚房之海鮮食材，認識在地蔬果，了解其種植、獲取方式，並能分辨濕地海鮮食材的種類，及其養殖方式與經濟價值。

(二)培養正確的飲食習慣以增進身體的健康，認識食品安全，分辨食物與食品的不同，了解食用天然食物對健康的益處。

(三)與環境建立和諧關係；認識豐富的濕地資源，體驗傳統的溼地採集、菜園耕作，了解先人與環境和諧共處的生存之道，以食用當地當令食材達

成節能減碳的飲食概念。

四、主辦單位：新竹市政府。

五、承辦單位：新竹市香山區朝山國小。

六、協辦單位：竹松社大～清華大學教育中心、愛竹導覽社、朝山社區發展協會、海山社區發展協會

六、辦理時間：111 年 9 月 1 日至 112 年 6 月 30 日止。

七、參與對象：五年級全體親師生、本校教師

八、實施地點：新竹市香山區朝山國小。

九、實施內容：

(一)實施方法：

1. 邀請朝山社區濕地採擷大師帶領學生實際到濕地踏查，學習先民使用工具挖掘赤嘴、文蛤、公代等貝類食材。再透過海鮮食材的烹煮，體驗先民生活智慧。

2. 跟隨香山濕地養蚵漁民，越過宛如大漠蒼蒼的潮間帶，實地穿梭蚵棚間，巡探蚵棚，跟採收一串串肥美的牡蠣。再跟婆婆媽媽們學習如何開剖蚵肉，體驗早期先民生活的艱辛與智慧，了解養蚵經濟價值。

3. 參訪在地定置漁場，了解永續漁業經營模式，透過如何聰明吃海鮮，學習食魚教育，永續環境教育。

4. 參訪創新有機菜園，體驗菜園蔬果的種植，跟長輩學習在地傳統點心的製作與先民的生活智慧。

5. 由學校老師、行政人員以及社區人士進行協同教學活動，結合校訂課程內容以及食農教育內涵，豐富學生學習經驗，增強學生在烹飪教育、營養教育、農(漁)事體驗、飲食教育的素養。

(二)課程表如下：

項目	日期	內容	主講人	參加對象	備註
一	112 年 1~4 月	1.在地食材認識:農家樂-採集蔬菜(低碳飲食、原型食物、全食物健康飲食)；濕地蚵棚探巡、體驗開剖鮮蚵、理解在地漁村文化。 2.學習烹調海鮮食材/米食文化 3.明發定置漁場參訪，認識漁獲海鮮、學習食魚教育	1.朝山社區發展協會-蔡志修 2.明發漁場-鄭明發 3.濕地蚵農-林國源 4.竹松社大-鍾錦增	五年級親師生、本校教師	外聘*5小時/外聘*3+內聘*2、內聘助教*2*8節課
二	112 年 1~5 月	校本課程--食安與環境保護等等議題	代聘	五年級學生	2 節課
三	112 年 1~5 月	本校教師進修研習活動(食安與環境保護等等議題)	代聘	本校教師	內聘 2 小時

十、獎勵與考核：辦理本計畫圓滿完成，工作人員依「新竹市教育專業人員獎懲規定」予以敘獎。

十一、經費來源：本市專款。

十二、預期效益：

（一）辦理「阿母的灶腳-低碳飲食」活動共計３場次，參與人數約 100 人。

（二）整合社區的豐富資源，使在地自然的飲食文化能傳承下一代。

（三）改變家庭飲食習慣，以在地當令食材自製點心餐食，增進親子感情，進而促進身體健康。

（四）落實環保低碳飲食之就地取材、節能減碳、重視健康的概念。

十三、其他：

(一)本計畫陳報市府核定後實施，修正時亦同。

(二)附件：經費概算表。

附件二、計畫經費概算：

計畫名稱	項目	單價	數 量	小計	備註
朝山國小阿母的灶腳-低碳飲食計畫	講座鐘點費(外聘)	2,000	5	10,000	專家學者講座鐘點費（外聘）
	講座鐘點費(內聘)	1000	2	2,000	
	講座鐘點費（助理）	400	18	7,200	助理講師費(分組授課用)
	膳費	100	66	6,600	活動須為整日方可編列
	教材費	180	60	10,800	濕地採擷工具租借 150/人 海鮮、米食文化:200/人
	印刷費	2,050	1	2,050	
	車資	5,000	1	5,000	學生人數目前已逾一輛遊覽車
	雜支	1,350	1	1,350	
	總 計			45,000	

1. **此附表如項目經費為 0，請勿刪除欄位，保持表格完整！**

2. **非本表所列舉項目，請自行加列於空白列，並於備註詳加說明！**

承辦人　　單位主管　　會計主任　　校長