

## 新竹市北區民富國小 114 學年度食農教育教師研習計畫

一、依據：新竹市 114 學年度國民中小學食農教育推動計畫。

新竹市政府中華民國 114 年 6 月 25 日府教體字第 1140108562 號函。

二、目的：

- (一) 建立在地知識：引導教師認識臺灣梅子產業脈絡與栽培歷程，深化對在地農作物的理解。
- (二) 提升食安素養：掌握醃漬食品的挑選原則與加工製程，培養辨識安全健康的飲食知能。
- (三) 豐富教學素材：透過多樣梅製品與梅醬料理之實作品鑑，提供多元教學靈感與課堂應用媒材。
- (四) 促進交流推廣：藉由專業講師經驗分享與綜合座談，協助教師將食農教育理念落實於校園教學。

三、承辦單位：學務處環教組。

四、研習內容：

- (一) 時間：115 年 8 月 13 日（四）10：00～11：30。
- (二) 地點：民富國小 2F 視聽教室。
- (三) 對象：民富國小教職員工（限額 20 名）。
- (四) 課程內容：

| 時間          | 活動內容                                                                                                                         |              |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 09：50-10：00 | 報到                                                                                                                           | 學務處          |
| 10：00-11：30 | 一、「梅」好滋味知多少？<br>1. 醃漬物挑選法則。<br>2. 臺灣梅子的生老病死。<br>3. 了解醃漬梅的製程。<br>二、生津止渴暖脾胃，「梅」食品鑑大會。<br>1. 醃漬梅、酸梅茶。<br>2. 梅醬料理。<br>三、綜合座談，賦歸。 | 梅問屋梅子元氣館－廖沛瑩 |

✓ 參與者請自備水杯，全程參加者核發研習時數 2 小時。

五、研習經費由本校 114 學年食農教育推動計畫支付。

六、本計畫呈校長核可後實施，修正時亦同。