

110 年屏東縣花果天堂友善食農新教育推動
建興國小友善蔬果耕種實施計畫

成果報告

計畫聯絡人及單位：建興國小學務主任 翁耀明

聯絡電話：08-8713562#13

E-mail：wong7885952@yahoo.com.tw

中華民國 110 年 12 月

一、學校友善蔬果耕種課程活動說明：

主要分為兩個課程主題，課程名稱為**食際心行動與友善小食堂**。

食際心行動課程透過環境友善循環的議題帶大家認識生活環境再利用的可能性，分成五個主題，廢油回收、水果酵素、居家植物再製、果皮清潔劑、葉菜類堆肥。

廢油回收主題課程利用學校使用過的回鍋油，製作成液態清潔劑；水果酵素課程利用屏東產量非常多的檸檬來製作成對人體非常好的酵素。

居家植物再製課程利用容易栽種的左手香加入食用油一起烹煮，煮成黑褐色後撈出來再加入蜂蠟就完成了，快速又簡單的居家消炎膏；果皮清潔劑課程蒐集了許多柚子皮將柚子燉煮出精油後加入鹽巴消毒，等待冷卻時邊攪拌邊融化起泡劑，純天然的清潔劑就完成了。

最後，葉菜類堆肥課程，利用午餐剩下的廚餘和我們蒐集的樹枝、葉，輪流堆疊在塑膠桶內，等待肥料完成，完成後就可以在肥料桶上面種植作物。

友善小食堂課程透過學校農地親自種植、認識作物生產過程的樣貌及知識，分成六個主題：作物種植實作、認識土壤的益生菌、農場參觀、大家一起吃 Pizza、蚵殼盆栽製作。

作物種植實作課程認識了小黃瓜、番茄、甜椒，認識植物的原產地與外表狀態，搭配認識土壤的益生菌課程認識土壤裡的光合細菌，它分布在有水的環境裡讓作物的產量增加並且增加作物的抵抗力，也介紹一種對環境友善的種植方式 KKF 自然農法，可取來自深山腐質土，擴大培養其中的細菌，利用此菌可分解落葉、

廚餘等有機物質，製成粉狀或液態肥料。

接著來到自然農場參觀，認識了農場的設施—溫室，還有溫室裡面的作物，農場主人介紹液態肥料的成品也示範液態肥料跟粉狀肥料的製作和解說，再透過種植的植物搭配農場的窯，大家一起做 Pizza，認識做麵糰，了解麵皮的發酵時間與乾溼材料的配置。

最後，蚵殼盆栽課程，講解蚵殼產業的故事、蚵殼的再利用，蚵殼磨成粉後加水泥也可以做成盆栽的居家小物。

二、實施策略(活動)辦理情形：實施策略(活動)辦理情形說明

實施策略(活動)辦理情形說明	
	
食用廢油再利用-固態廢油清潔劑	剩食再利用-簡易型堆肥
	

在地物產水果-檸檬酵素



食用後果皮再製-果皮天然清潔劑



居家香草植物再製-左手香膏



作物種植實作



認識土壤的益生菌



農場參觀



大家一起吃 Pizza

蚵殼盆栽製作

三、教學反思

在實際心行動的課程，帶學生利用生活中不要的廢棄物，例如：廚餘、廢油製作出對環境友善的成品，讓學生理解生活看似丟棄的東西，其實只要花點心思就可以再重新利用，在過程中也結合當地農產-檸檬，製作有特色的酵素。希望在課堂上的實作與知識，能透過後續行動減少廢棄物的丟棄，讓環境更無負擔。

在友善小食堂的系列課程裡，讓學生可以藉由實際種植作物認識自己平常所吃的菜是從哪裡來的，並在照顧植物的過程中理解農夫的辛苦，在太陽下除草、施肥、澆水的體驗裡更珍惜食物。在農場參觀除了認識農場的作物，農場主人也親自示範如何做肥料，讓學生了解製作肥料的過程及材料與酵素結合的原理，透過這些教學讓學生認識作物從產地到餐桌整個過程演變。

承辦人：

主任：

校長：