

壹、 大文農場之--草莓季

設計者：黃勤聯

目標：

- 1、嘗試用有機介質來栽種嬌貴的水果——草莓。(了解有機栽培及其重要性)
- 2、同學能近距離接觸這種作物，並與課本所學結合做近距離的觀察。
- 3、收成草莓做義賣，所得供應應屆畢業同學畢旅經費減免。
- 4、剩餘草莓除供同學直接食用外，另製作成草莓果醬、牛奶。
- 5、草莓季 Ending——辦理健康草莓早餐，做為草莓季的結束。
- 6、移除草莓後的土壤、盆架及網室，另種植有機蔬菜再利用。

進行方式：

- 活動一、全體師生一起來動手搭建種植草莓的懸空盆架。
- 活動二、邀請「六機草莓園」-王仁賢爺爺到校為全校師生講解草莓的栽種；七股區農會技術指導。
- 活動三、將草莓種下，同學利用下課時間幫忙澆水施肥抓蟲除草。
- 活動四、為籌畢旅經費及推銷推廣，尋求媒體幫助報導。
- 活動五、全校採果趣，享用幸福酸甜的滋味。
- 活動六、幸福的草莓早餐(草莓季結束)
- 活動七、有機空心菜、小白菜接替草莓登場，成為午餐的菜餚。

成果描述：

第一次栽種這種作物，全校師生是期待且興奮的。期待的是：草莓品質以及產量是否足夠自用、義賣以及製作果汁果醬；興奮的是：吃進嘴巴是全有機無農藥，吃起來安心健康的草莓。等待的過程中，草莓園天天有同學報到，有的抓蟲有的除草；有的澆水有的施肥，還有人帶習作去畫圖寫觀察記錄。400 餘株草莓的產量其實是相當可觀的，前後一共收成了三次：第一回合就承蒙胡瓊文老師的贊助，已經將設備及材料備齊；在媒體朋友尚未得知時，地方上的人士里長以及社區志工們認養義賣，早早就已經將畢旅的經費籌措完畢。第二回合的品相為最佳，這也是開放各班採果趣的時刻，幾乎每星期就可以去採一次草莓；每位同學 8-10 顆。看大家大口大口吃著安心無毒的草莓，香甜濃郁的滋味瀰漫全校。這也引起媒體的報導：大愛電視台正式蒞校採訪。第三回將草莓果實冷凍，待數量齊備後製作草莓果醬。並於 104-05-08 全校享用草莓早餐。

(<http://dwes.tn.edu.tw/dwes/html/modules/tadnews/index.php?nsn=910>)農場草莓採收後，將剩餘的介質作充份的利用種下空心菜、白菜等葉菜類，因為四週都圍綠網，較無病蟲害，品質好，數量多，安全又衛生，將可配合營養午餐食用。
(<http://dwes.tn.edu.tw/dwes/html/modules/tadnews/index.php?nsn=937>)

實施心得：

原來正確的有機栽培草莓也能長的這麼好。正因為是有機栽培，過程中最心疼的莫過於碩大的草莓果實被蟲蟻啃噬的坑坑疤疤，讓大家直呼可惜。也發現天氣越

冷，病蟲害越少，草莓則是越碩大鮮紅。原先擔心的經費問題在胡瓊文老師的慷慨解囊之下，得到充分的奧援；鄭俊明博士提供的菌種讓草莓株健壯，也解決了不少的問題。這是集合眾多人的力量所完成的，也因為這次草莓季，全校洋溢在甜蜜溫馨的氛圍裡。

學習者心得：

- 昆：課本說草莓是走莖繁殖，進來草莓園一看，原來走莖是這麼個回事。
- 岑：學校的草莓很大很香很好吃，一點也不輸外面買的。
- 村(一年級)：我天天去看草莓，長的好快，所以我喜歡來上學。
- 玉：因為草莓義賣的幫助，我們全班可以一起去畢旅，大大減輕媽媽的負擔。
- 邑：爸爸提供的菌種，學校的草莓長得很健壯。
- 安：媽！我上電視了！○兒：學校的草莓餐很有意思ㄟ！原來真正草莓果醬顏色有些暗紅色，那麼外面賣那些鮮紅色的果醬是怎麼回事？
- 宏：草莓生吃都不夠了，居然還能打成果汁，實在太幸福了。

補充：

大愛電視台：小主播看天下第 304 集(後半

段)http://stv.moe.edu.tw/co_video_content.php?p=287319 自由時報：大文小學生種草莓籌畢旅基金 <http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/824601> 台灣時報 1040313 雲嘉南版

<http://www.twtimes.com.tw/index.php?page=news&nid=473509> 李榮茂新聞台(國語日報 1040201 第 14 版校園):<http://blog.yam.com/cdntns/article/85280404> 聯合報：溫室種草莓 大文國小新嘗試

http://udn.com/mag/vote2005/storypage.jsp?f_ART_ID=542759 中華日報：大文種草莓達人王仁賢指導

(2014-11-24)<http://search.cdns.com.tw/readfile.exe?0,0,59145,41095,%AF%C5%BE%C7%A5%CD>

成果照片













目標：

- 1、向學生說明西瓜栽種過程中「疏果」的目的。而「疏果」所丟棄的西瓜幼果，就是製作西瓜綿的材料。
- 2、學習如何醃漬西瓜綿。
- 3、各類型西瓜綿料理的介紹。
- 4、將醃漬好的西瓜綿，作為學校午餐的菜色選項。
- 5、學生藉此學習活動，除了解在地食材的意義外，還能體會以前物資缺乏時農家惜物愛物，以及充分利用食物的勤儉美德。

進行方式：

- 1、請高年級同學將幼西瓜削皮、去籽，切塊。
- 2、於同學削皮的同時，校長講述西瓜綿材料的來由，以及西瓜綿料理的各式料理。
- 3、醃漬調味則由順進伯伯進行，同學在旁觀摩。
- 4、醃製期要搖動瓶罐。
- 5、約一星期後，就可開封品嚐。

成果描述：

第一年校長到任時醃漬的量不多，送給了一些蒞校來賓及家長會委員，大家吃了讚不絕口，跟校長反應熱烈。因此以後每年西瓜「疏果」的季節到了，學校廚房倉庫門口就會多了好幾袋西瓜幼果。今年校長動員高年級小朋友一起來參與。但是只有剖瓜去皮，似乎有些乏味。於是校長請事務助理順進伯伯示範醃漬方法，自己在旁講解瓜農「疏果」的用意：「西瓜是藤蔓植物，瓜農為讓西瓜長得頭好壯壯，都會以疏果方式只留下一顆西瓜，疏果後的青澀小西瓜就製成酸甜西瓜綿。」今年約莫有上百斤的瓜綿，因此全校教職員、家長委員人手一包，此外營養午餐還三度入菜。學校以往曾供應過的西瓜綿菜色：蒜炒瓜綿、西瓜綿肉燥、瓜綿虱目魚湯。

實施心得：

夏天天氣炎熱食慾不振，來一道清爽涮嘴的西瓜綿，真是不錯的選擇。有瓜綿肉燥時，廚工媽媽經常反應白飯不夠，還要加量呢！醃漬好開封後，要即刻冷藏，因為只加鹽巴及糖，要趁鮮煮完。廚工媽媽很貼心，因為是醃漬物，她總是多清洗一到二次，這樣可以去鹹去酸，讓口感更好。雖然省下的菜錢不算多，但總是最好的在地食材示範。

學習者心得：

審核午餐食譜的營養師：你們學校太厲害了，連西瓜綿都會做。

○伶：「疏果」這個動作，洋香瓜也有喔！我阿嬤也會撿一些洋香瓜幼果回家醃，但還是西瓜綿比較好吃，酸酸甜甜的。

●仁：我媽說越南沒吃過這種東西，是台灣的好食物。

成果照片





貳、 大文農夫之--蕃茄季

設計者：黃勤聯

目標：

- 1、藉由大文農場小蕃茄的栽種，辦理各項活動，讓小朋友重新認識這一種水果。
- 2、搭配體育課教導蕃茄舞，慶祝農場蕃茄的開幕式。
- 3、電腦課繪圖，能幫學校蕃茄醋設計 LOGO
- 4、美勞課教學：學會零錢包製作、畫小蕃茄油畫。
- 5、發揚在地食材的觀念，提供學校午餐最新鮮無污染的水果。
- 6、藉由此活動，希望激起同學愛惜故鄉物產——蕃茄，進而能將之推廣發揚。

進行方式：

活動一、蕃茄營養成份介紹及料理製作：由護士阿姨教導同學製作蕃茄披薩，並介紹蕃茄的營養成份。

活動二、蕃茄達人舞蹈教學：由慧雯老師編舞，六年級同學粉墨登場的蕃茄舞。

活動三、蕃茄醋製作：業務助理順進先生的獨門配方——蜜釀蕃茄醋。全校師生除學習釀過程，還開懷暢飲，除清香甘甜、清涼降火外，還能促進腸胃蠕動、通暢排便。

活動四、彩繪蕃茄繪圖活動：美勞老師以農場蕃茄為題，教導同學畫在畫布上。

活動五、蕃茄 LOGO 電腦繪圖製作：學校開發新食品：蕃茄醋（用春天時收成的小蕃茄所釀製），配合電腦繪圖，製作蕃茄醋的 LOGO。

活動六、蕃茄錢包製作：由農會推廣股教導學生，以簡單的針線，縫製出與眾不同的零錢包。

成果描述：

去年農場開張之時，栽種的小蕃茄，收成量不多，除了小朋友平日下課解解饞外，預留了一些釀了小蕃茄醋，想不到風味絕佳，令人留下好印象。今年搭配七股農會推廣股的活動，101 年的小蕃茄栽種了，這是始種的開幕式。102 年春天，此季蕃茄收穫的質與量遠遠超過上個年度，除了釀醋以外，還供應了全校好幾次午餐的餐後水果，雖然比不上日本推廣在地食材的質與量，但自己辛勞栽種還能吃的安心，勝過一切。因為學校處於鹽分地帶，小蕃茄品質本來就比其他地方為優，對於生長在農村的新世代，未必對這項作物有興趣。這次活動讓小朋友更喜歡蕃茄，下課空閒時，拼命往農場跑，就是成功的第一步了。

實施心得：

因為第一年有一些實驗的性質，品質穩定度與產量差強人意。而且經實驗比較，有機栽培的比傳統栽培的口感更好，給了大家擴大栽培的信心。學生也因活動而樂於參與其事。

學習者心得：

順進先生(蕃茄醋達人)：學校小蕃茄是純有機栽培，釀成的醋雖然色澤較不出色，但是有獨特的芳香；口感及潤喉度，遠遠勝過噴灑農藥的蕃茄。

○晉：大文的蕃茄醋，比外面的茶飲料好喝又養生。

○萍：我們的蕃茄醋好喝到記者來採訪。宛伶：我自己做的蕃茄小錢包很酷捏！外面有錢也買不到喔。泰祐：學校最近的蕃茄活動好熱鬧，蕃茄披薩真好吃。

補充：

大文小番茄豐收 釀醋有口碑

http://kids.coa.gov.tw/delicious_view.php?k_type=campus_farmer&theme_id=2445384&catid=2447816 大文國小小農夫種番茄釀醋－民視新聞- YouTube

http://youtu.be/ykGrM-Yd8_M 聯合影音網-校園-師生-大文國小慶小番茄豐收釀製蕃茄醋

<http://video.udn.com/video/Item/ItemPage.do?sno=344-233-2B4-23343-2B3-2B3d3d3-2F4-233-2F31333-2B>

成果照片







伍、防制登革熱-自製環保蚊香

設計者：黃勤聯

目標：

- 1.強化防治登革熱的預防措施
- 2.利用天然材質製作，免錢而且使用更安心

進行方式：

- 1.講解文旦表皮富含精油的成份
- 2.將文旦果皮曬乾後，切成小塊
- 3.放置在蚊香盤上點燃就成為天然蚊香
- 4.文旦皮其他功效說明：放入玻璃瓶，再倒入藥用酒精，淹過果皮約一周，就可用來做天然的防蚊蟲叮咬抹劑、除蟲劑、芳香劑，真是好處多多

成果描述：

將柚子皮放在大臉盆內，以火槍點燃後，分裝放進奶粉罐內，再放到各班教室的前後門口，柚子皮燃燒產生白煙，空氣中散布著淡淡的柚子味。

實施心得：

目前台南市登革熱疫情猖獗，民眾對於防治登革熱亦形成了共識，藉由此次的環保蚊香製作，讓學生體驗到防治登革熱隨手可做，包括清除積水，打掃自家環境以及環保蚊香，環保精油的製作等都是有效的環境保護作為。

學習者心得：

陳姓學生及黃姓學生很興奮地說，文旦皮製成的天然蚊香點燃，燃燒所產生的清煙，具有驅蚊效果，將有效避免受蚊蟲騷擾，登革熱就不用怕。

成果照片



目標：

- 1、搭乘大眾運輸節能減碳。
- 2、體驗在地食材，享受低碳飲食。
- 3、一起走出戶外讓師生可以直接體驗大自然。

進行方式：

07:50 學校集合，實際逃生安全演練

08:00 出發，欣賞『大文國小』到『劍湖山世界』沿途風光

09:00~11:55 劍湖山世界環境教育解說分 2 組

12:00~13:25 享用低碳飲食

13:30~14:50 劍湖山世界實際步行體驗綠色視界並且完成學習單。

16:00 回到可愛的學校

成果描述：

經過這一次的戶外教育課程，學生們對山裡面的生態有更深一層的了解與接觸，因為平常住在平地所接觸的生態大家都一樣，不像山裡面的生態那麼多樣化。而且在平地的空氣不像山中空氣那麼清新，可以讓師生做體內環保。另外中午的用餐結合低碳飲食在地食材讓大家享用在地美味。

實施心得：

誰說到劍湖山一定是去玩遊樂設施，顛覆這種概念因此設計了這次的參訪行程，在一座寶山裡面，讓師生徜徉在芬多精裡面，用行腳的精神走完這座寶山，去認識不一樣的動植物，體驗不同的課程。

學習者心得：

燕○：原來劍湖山也可這樣玩，真是太酷了。

偉○：在地食材真的很好吃窩。

婷○：走一走雖然很累但是隔天人卻覺得很舒服。

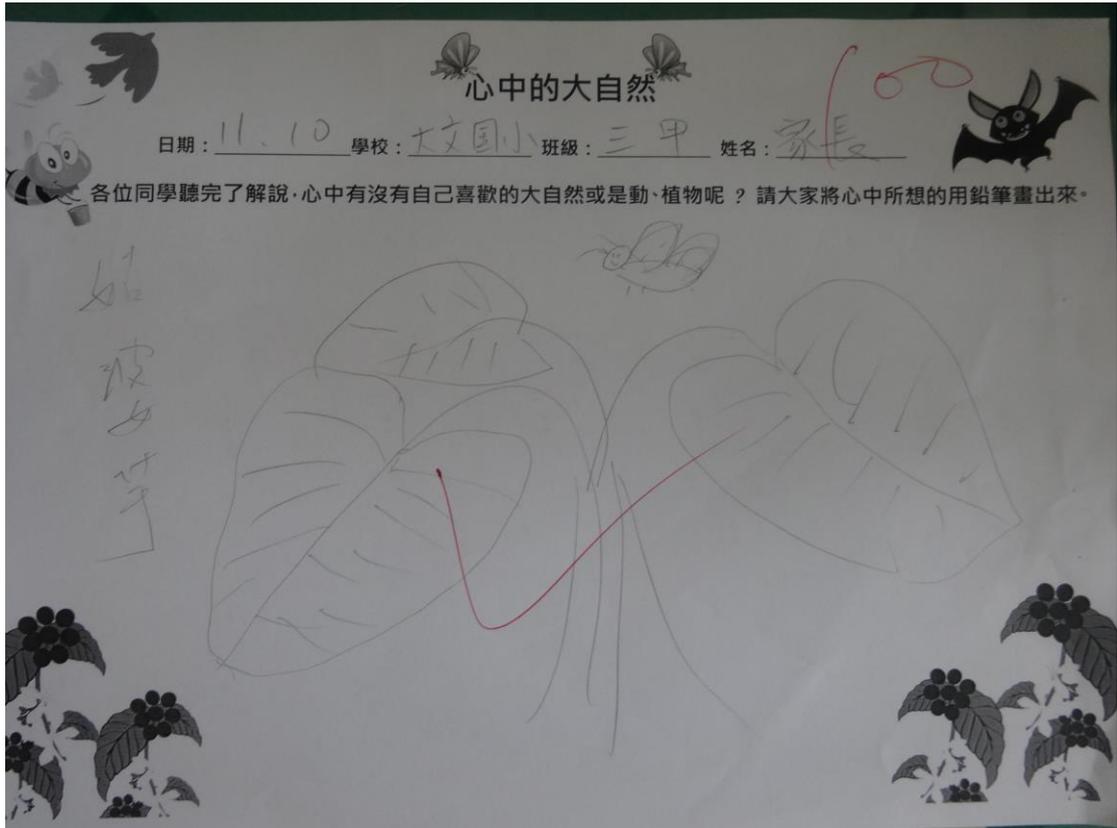
成果照片

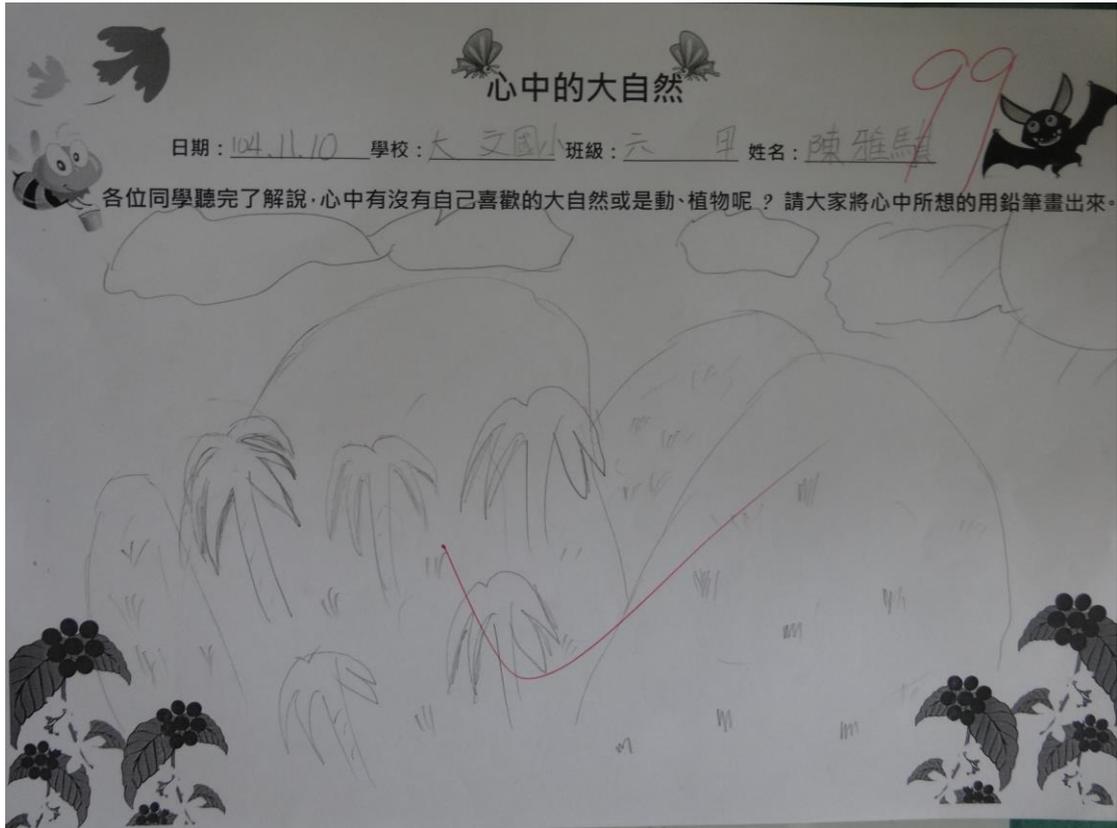












拾、蕃茄園的冬衣-大家一起來彩繪吧！

設計者：黃勤聯

目標：

- 一、蕃茄園周圍無遮蔽物，要能抵禦寒害。
- 二、為即將到來的蕃茄文化祭，做一個大型且顯眼的廣告看板。
- 三、替宛如沙漠般的大文農場，添一個大型的彩繪藝術品。
- 四、讓同學能在學校空間，留下作品的印記。

進行方式：

- 一、寒冬將至，為避免寒害，將秋冬圃周圍圍上擋風帆布。
- 二、購置大型畫板，請美術老師羅老師指導，六年級的同學集體創作進行彩繪。
- 三、將畫板裝置在帆布的上方。

成果描述：

- 1.大文國小的小朋友經常在各類繪畫比賽中獲獎，因此由他們來進行彩繪，相信不會"漏氣"。
- 2.經過 2 星期的努力，兩幅大作品：長 10M 高 1M 的巨作完成了。
- 3.裝置在秋冬圃帆布的上方。自此，大文農場裡除了黃花綠葉紅果外，還多了同學純真的畫風，以及甜甜的祝福。
- 4.左幅：秋冬圃蕃茄園採果趣。右幅：蕃茄寶寶物語。

實施心得：

- 1.學校的校舍在新建時，有兩幅藝術家製作的公共藝術品，各花費了數十萬元。如果有這樣的經費，農場規模都可以擴大了。
- 2.如果這樣的看板請廣告社製作，恐怕也要花費不少經費。因此--雖然少了設計師的匠氣(精緻)；藝術家的貴氣(\$\$)；我們小朋友卻有天真的童趣(無價)。
- 3.集體創作的作品，常有良莠不齊的情形出現。為了公平照單全收，經常發現有許多不好的東西會混雜在裡面，本來是好意反而不美。我們學校學生程度整齊，沒有這種情形發生。
- 4.六年級小朋友對於能在學校裡留下印記，活動參與熱絡，畫起來加倍的用心。

學習者心得：

羅老師：小朋友參與這次活動非常用心，能將這種精神帶回課堂學習會更好。展○：第一次畫這麼大的圖，是一種不一樣的嘗試喔！苡○：夭壽甜ㄉ，那幅是我畫的，很可愛吧！登●：以前的國小，牆上貼了很多燒製的陶土作品，有的醜不拉機的，有的還貼很髒的東西，如果要我選，還是現在學校這樣畫的作品好一些。建●：秋冬圃本來圍的黑帆布好醜，我們的圖裝置上去後，真的不一樣了。果然是佛要金裝人要衣裝啊！(小子居然用起成語來了！)湘○：想到可以跟姐誇說：「這圖是我畫的耶！」心情就超好！

成果照片





目標：

- 1、蔬菜自產自足不假他人。
- 2、學生了解魚菜共生的原理。
- 3、減少蔬菜殘留農藥的發生。

進行方式：

- 1、先由學校一起設計魚菜共生設備
- 2、買進魚做為肥料來源
- 3、由學校買進蔬菜種苗
- 4、讓學生進行種苗栽種
- 5、等待採收
- 6、享用蔬菜手捲
- 7、結合營養午餐享受青蔥炒蛋
- 8、結合營養午餐享受肉燥炒大陸妹

成果描述：

- 1、蔬菜在魚的排洩物肥料的滋養下大的異常迅速，可以縮減成熟三分之一的時間，達到蔬菜自產自足的目標
- 2、在摸索中大家學會了魚菜共生的原理。
- 3、全校師生樂在其中，充分享受動手種菜親手摘菜大口吃菜的快樂，這才是最大的收穫。

實施心得：

原本生冷的機器在大家的努力下，可以創造出一個自給自足的生態循環系統，這真是原先料想不到的。而且重點是在外面的世界的東西充滿許多的殘留農藥，吃起來令人非常不放心。但是學校種的只要稍微清洗一下，就可安心的大口吃，這可不是隨便就遇得到的。綠色蔬菜營養多不僅對身體好更對視力保健有大幫助，大家吃完讓體內做個環保打掃。

學習者心得：

- 柏○：這菜好漂亮阿，感覺很好吃。
- 詩○：原來魚菜共生就是長成這樣子。
- 令○：拔菜好輕鬆窩，而且都沒有土好乾淨窩！
- 寶○：萵苣手捲好好吃窩，我下次還要吃。
- 豪○：青蔥炒蛋讓我多吃好幾碗飯、真好吃。
- 士○：肉燥炒大陸妹，聞起來好香，菜吃起來好清脆。

成果照片

















