

活動名稱	用水、能源及衛生永續-綠色消費			
學年度	活動日期	參加對象	學生	活動地點
114學年度	114年9-115年3月	參加人數	70	校園. 廚房



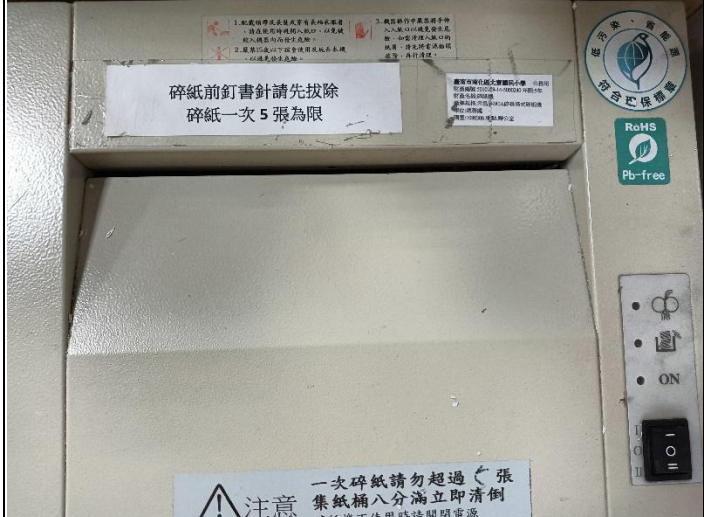
使用省耗電率飲水機，省能源、低汙染



廚房使用低耗電率冰箱



學校使用有節能標章之冷氣



碎紙機有低汙染省能源標章

活動名稱		消費與生產模式永續-綠色消費		
學年度	活動日期	參加對象	學生	活動地點
114學年度	114年9月-115年6月	參加人數	70	辦公室、教室、 回收場



各班教室與辦公室皆設置資源回收箱

影印紙購買再生紙



每班有廢電池回收桶

學校有回收場，周三進行資源回收

活動名稱		食農教育		
學年度	活動日期	參加對象	學生	活動地點
114學年度	114年9~115年6月	參加人數	10	農園
				
在校園一隅搭建農園		由農作專家進行教學講解		
				
鬆土並栽種菜苗		勤勞澆水照顧		
				
觀察生長狀況		蔬菜大豐收		

活動名稱		生態教學或海洋教育		
學年度	活動日期	參加對象	學生	活動地點
114學年度	114年9-113.3月	參加人數	10	教室
				
推動生態教學-動物如何分工合作		沙岸、岩岸、岬角、海灣的介紹		
				
生態教育-動物如何互相溝通		自然課-海洋教育教學		
				
察覺水流侵蝕，造成地形地貌改變		教室有海洋生物英語情境布置。		

活動名稱

推動低碳飲食

學年度

活動日期

參加對象

學生

活動地點

114學年度

114年9-113.3月

參加人數

10

教室



護理師進行低碳飲食教育



推廣臺南好吉曆



品嚐特製蔬菜濃湯



午餐選用在地當令食材及水果



餐桶抽查，午餐吃光不剩食



採收並享用自己種植的蔬菜

北寮國小名列5940平台敘獎名單

114年5940平台提出交換及接受交換學校前10名統計一覽表

序號	學校名稱	提出 交換筆數	敘獎額度	序號	學校名稱	接受 交換筆數	敘獎額度
1	第六幼兒園	35	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人	1	新南國小	29	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人
2	北寮國小	22	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人	2	大潭國小	11	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人
3	歸仁國小	19	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人	3	六甲國中	9	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人
4	新化國小	19	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人	4	柳營國小	9	嘉獎2次*2人、 嘉獎1次*3人

善用5940平台，讓資源再利用

114年度臺南市國中小校園空地經營自給農園推動計畫執行成果表

辦理學校	臺南市南化區北寮國民小學			
聯絡資料	聯絡人	陳怡真	e-Mail	muzikyichen105@gmail.com
	聯絡電話	06-5772215	地址	臺南市南化區北寮里110-27號
施作方式	<input checked="" type="checkbox"/> 一般農耕 <input type="checkbox"/> 栽培箱 <input type="checkbox"/> 魚菜共生 <input type="checkbox"/> 水耕 <input type="checkbox"/> 其他： (請說明)			
執行期程	114年 7 月 1 日 至 114年 10 月 29 日			
建置地點、支援人力及運用之資源	<p>建置地點：自給農園一般農耕建置地點為夢想田(遊戲場旁空地)</p> <p>種植作物：小白菜、空心菜、油菜、高麗菜</p> <p>種植面積：約10坪</p> <p>支援人力：由總務處統籌規劃與行政支援；本校志工媽媽擔任技術顧問，協助指導，臨時僱工及全校師生協助動手建置。教導處協調志工協助灑水、除草、施肥等工作。本校建置落葉堆肥場，產生之肥料可供農園使用，結合本校環境教育課程將堆肥區及自給農園融入課程，供學生讓學生從做中學，體驗農民耕作的辛勞，透過有機栽種植栽過程，提昇學生愛護地球環境的意識，落實環境教育。</p> <p>結合單位：社區農作專家</p>			
公開性 成果發表說明 (需公告於學校網頁、臉書或發佈新聞稿至少1則以上，並提供資訊連結)	<p>校園空地經營自給農園歷程與成果</p> <p>一、本校學校網頁： https://www.bles.tn.edu.tw/modules/tadnews/index.php?nsn=620</p> <p>二、本校臉書粉絲頁： https://www.facebook.com/share/v/1CwhzAVeHh/</p>			
執行成果及效益 (包含辦理的活動內容或學習單及所種植農園食材採收後之運用等)	<p>一、使學生透過親自種植過程，體認惜福的意義。</p> <p>二、從有機教學農園栽培過程中，提昇學生正確的環保觀念。</p> <p>三、期望學生從作物種植成長過程中，培養出正向科學的學習態度。</p> <p>四、構築人與人、人與土地的對話。</p> <p>五、最佳生命課程的體驗，也體認農人之辛勞。</p>			

農場後續管理
維護方式

- 一、由學生定期進行除草、澆水及環境整理，以維持農園的完整。
- 二、規劃小小農園區，由各年級學生負責養護與栽種作物。

執行成果照片(至少10-12張)



說明：農作專家協助搭建網室與鬆土整理



說明：耕作我們的小田地



說明：播種



說明：老師與農作專家講解與實作



說明：施肥



說明：認真澆水



說明：認真照顧小菜苗

說明：幫小菜苗拔草



說明：菜苗逐漸長大

說明：照顧與觀察



說明：我們的菜菜長大了

說明：開心收成囉

備註：

- 1.請檢附照片原始檔。
- 2.執行成果情形表格如不敷使用請自行調整繕打。
- 3.請一律核章後上傳至本局線上填報系統(編號：21891)
(https://survey.tn.edu.tw/modules/esurvey/index.php?op=sign_form&ofsn=20334)。
- 4.填報時間：114年11月1日至11月22日

承辦：

教師兼任
總務主任 陳怡真

主任：

教師兼任
總務主任 陳怡真

校長：

北寮國民小學
校長 張鴻祺

健康體適能與飲食教育行動計畫-廚餘減量統計表

請填寫橘色欄位

學校：臺南市南化區北寮國民小學

班級數：6

用餐人數：67

計量單位：公斤

月份\日期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	月總計	日平均	
114/10																																	0	1.75
114/11			0.6	1.8	5.4	1	1			0.6	1.2		0.6	0.6			0.6	0.5	0.6	4.5	0.7			0.2	3	0	0.6	1.5				24.96		
114/12	1.2	0	0.5	0.7	1.3			0	0	2.4	1.2	1.2			0.9	1.2	1	16	1			0.6	0	0	0	0			0	0	0	29.2		
115/1		0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0									0		
115/2																																	1	1.00
115/3		0	0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0				0	0	0	0			0	0	0		
115/4	0	0					0	0	0	0			0	0	0	0	0			0	0	0	0	0				0	0	0	0	0		
																	上下學期日平均減量%										42.76%							

備註：
 1.未用餐如例假日及國定假日請空白
 2.計量單位可使用公斤或是桶，依各校廚餘回收方式自行決定

承辦人：代理教師兼學務組長 **郭思吟**

單位主管：教師兼雷漢強
 教導主任

校長 北寮國民小學 **張鴻祺**
 校長

臺南市北寮國民小學 114 學年度食米教育實施計畫

壹、依據：

為推廣食米文化，深耕學童對米食營養、食品安全及在地生產在地消費之正確認識，並養成以米飯為主的良好膳食習慣。

貳、目標：

- 一、爆米香活動透過視覺、聽覺與味覺的全方位刺激，帶領學生探索稻米在高溫高壓下的物理變化。除了認識米食加工的多樣性，更希望藉由職人演示，讓學生親近並傳承台灣即將式微的古早味飲食文化，建立對在地農產的深厚認同。
- 二、環境永續：了解在地生產對縮短「食物里程」及減少碳排放的意義，建立支持在地農業的生態觀念。
- 三、愛物惜食：體認「誰知盤中飧，粒粒皆辛苦」的勞動價值，從源頭減少剩食，實踐惜食行動。

參、執行方式：

- 一、由爆米香廠商帶領全校師生，請師傅示範解說，讓學生親自體驗，引導學生了解米食文化及爆米香製作流程。接著讓學生近距離觀察米粒受熱後的形態轉變，並在驚喜的「砰」聲中體驗成品產出的震撼。最後安排學生分組進行拌糖、入模、壓平與裁切的實作，親手完成屬於自己的米香作品。
- 二、【米粒的奇幻旅程】碾米工廠參訪
 1. 實地觀摩：帶領學生走進自動化廠區，觀察稻穀經由烘乾、脫殼、精米的完整加工流水線。
 2. 五感體驗：觸摸並分辨稻穀、糙米與白米的質地，感受稻米加工的前後差異。
 3. 溯源教育：認識產銷履歷標章，並解說在地生產對低碳飲食與環境守護的重要性。

肆、實施對象：全校學生。

伍、推動期程：自 114 學年度第一學期開始實施。

陸、預期成效：

- 一、學生能準確敘述稻米經由物理膨發轉變為點心的過程，並透過親手製作提升對本土雜糧的接受度。活動後預計能激發學生對傳統技藝的尊重，並在感官記憶的引導下，更願意選擇國產米製品作為日常健康點心。

- 二、理解製程：學生能正確指認稻米加工的主要階段與產銷履歷標章。
- 三、建立永續觀點：提升學生對「低碳飲食」的認知，認同在地米食能減少對環境的負擔。
- 四、落實惜食行動：透過體認生產不易，有效降低學生的午餐米飯剩食率。

承辦人：代理教師兼
學務組長 郭思吟

主任：教師兼
教導主任 雷漢強

校長：北寮國民小學
校長 張鴻祺