

臺南市原住民族教育資源中心

[原汁原味—食育教育]

106 年度原住民族美食饗宴實施計畫

壹、依據：

- 一、原住民族教育法第 15 條暨原住民族教育法實施細則第 8 條。
- 二、臺南市原住民族教育 5 年中程計畫。
- 三、臺南市原住民族教育資源中心 106 年度計畫。

貳、目標：

- 一、讓學童透過原住民食物的認識與體驗，了解原住民飲食文化。
- 二、教育學童如何吃得健康、吃得安全，並培養具有選擇良好農產品的能力。
- 三、帶領所有參與的學生，共同體驗最親近自然的生活概念，採用最自然、不破壞生態的共生方式，並從生活周遭中，垂手可得的花草植物，做為食材，以及自製的烹飪工具，烹煮出屬於自己的「原汁原味」。

參、辦理單位：

- 一、指導單位：臺南市政府教育局
- 二、主辦單位：臺南市政府教育局原住民族教育資源中心

肆、辦理方式：

結合本中心遊學課程做規劃，學生於遊學課程後，實際動手料理食材並享受吃食物的喜悅。

- 一、參與對象：以本市之國中、小學童為主要對象。本計畫預定補助 5 梯次，國小部份補助 3 所學校申請，國中部份補助 2 所學校申請，每梯次至多 30 人(為維護教學品質及場地限制)，共計 150 人。
- 二、申請日期：即日起至 106 年 6 月 3 日止。
- 三、參訪活動日期：106 年 6 月至 106 年 7 月止。
- 四、活動地點：吧咯浪原住民音樂餐廳。

五、活動流程：

活動時間	活動內容	講師	備註
10:30-11:20	原住民族食材認識與了解	原住民族語教學 資源工作人員	
11:30-12:20	原住民族食材烹飪方式與 食材處理	原住民族語教學 資源工作人員	
12:30-13:20	原住民族美感擺盤與餐桌 禮儀學習	原住民族語教學 資源工作人員	
13:30-14:30	用餐與餐後收拾		
14:30	賦歸		

伍、經費來源：

本市教育局年度預算內補助原民中心業務推動計畫項下支應。

陸、預期效益：

- 一、原住民族飲食文化深具豐富的故事性與儀式性，讓學童透過食物作為媒介，來促進族群的交流，認識原住民族文化。
- 二、透過學習原住民族傳統的烹調法(水煮，鹽醃，燒烤，蒸煮)，讓孩童習得簡化烹調的過程，越不損害食材的營養，也才能保留，突顯食材的新鮮及本味，達到健康飲食之目的。

柒、參與學校成果報告：

計畫成果報告書格式(如附件一)檢附電子檔，請各學校老師協助學生撰寫「原住民族美食饗宴成果心得報告」(300-500字)，挑選1至2篇置入成果報告中。

捌、獎勵：辦理本案有功人員，請依臺南市立高級中等以下學校教職員獎懲案件作業規定辦理敘獎。

玖、本計畫陳請教育局核可後實施，修正時亦同。

附件一

106 年度臺南市原住民族教育資源中心年度計畫
[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果報告書

學校名稱			
學校網址			
帶隊負責人			
參訪單位			
參訪時間	月 日	:	~ :
參與人數	學生 人	參加年級	
	教師 人		
成果描述 (校方心得)			
建議			

[原汁原味—食育教育]
原住民族美食饗宴成果照片

活動地點：

活動時間： 年 月 日

請貼入 8 張照片，並簡述照片內容。

1	2
說明：	說明
3	4
說明：	說明

[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果照片

活動地點：

活動時間： 年 月 日

請貼入 8 張照片，並簡述照片內容。

5	6
說明：	說明
7	8
說明：	說明

[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果報告

單位			姓名	
時間	年	月	日	地點
內容(1~2 篇)				