

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：翻土(108.02.21)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

李芃瑤老師、谷苓小姐。

二、種植班級(或群組):

381 同學、餐飲科科會活動組小田園公差。

三、參與人數:

15。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

無。

六、實施內容概要:

(1) 翻土。

(2) 移盆。

(3) 施肥。

七、成果照片:



說明：放完寒假，雜草叢生。



說明：將盆栽全部倒出來。



說明：依照種類分種。



說明：土壤充分翻土及施肥。



說明：整理翻土的空地。



說明：翻土後環境較為整齊。

八、特色:

藉由翻土，讓植物有更好的環境生長。

九、反思與回饋:

放完寒假，春天來臨，小田園的雜草叢生，這次由高三學長負責翻土的工作，先將每盆植物分類，取出後將相同植物種再一起，順便進行翻土、施肥，看著同學一開始翻土看到蚯蚓會害怕，到後來敢抓蚯蚓，感受到他們體驗大自然的過程，也藉由這樣的機會讓他們更加認識不同的植物，與土壤的調配。

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：整理種植場地(108.03.14)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

游智雯、李芃瑤、吳雅琪、蘇涵瑜、黃意閔、鐘尤君、谷苓小姐。

二、種植班級(或群組):

181、185、18B、281、282、285、餐飲科小田園社群。

三、參與人數:

50。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

無。

六、實施內容概要:

整理種植場地，場地規劃如下

A.中間區(由下而上依序)：

- (1) 左手香
- (2) 香草
- (3) 蔬果
- (4) 紅鳳菜
- (5) 芳香萬壽菊
- (6) 果樹

B.兩側：草莓、香草

七、成果照片:



說明：將植物依照種類種植在相同盆栽。



說明：教同學清除雜草。



說明：將紅鳳菜集中擺在同一階層。



說明：引導同學盆栽擺放位置。



說明：輪調班同學全班參與。

八、特色:

分門別類種植，學生較容易認識植物。

九、反思與回饋:

過了一個寒假，春天來臨生意盎然，藉由這次社群，由社群老師帶領班上同學一同參與整理種植場地，讓小田園環境更加美觀。前方擺放左手香，最後方擺放芳香萬壽菊，除了顧慮植栽的種植高度，也評估了蚊蟲天性，減少病媒蚊孳生，同時也讓大家清楚認識植栽，不會擔心除草除錯了！

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：莎莎麵包香草(108.03.14)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

李芃瑤老師。

二、種植班級(或群組):

三 81 全班。

三、參與人數:

55 人。

四、志工協助方式說明(若無免填):

五、其他支援說明:

六、實施內容概要:

(一)認識四種莎莎麵包所需的香草：奧勒岡、鼠尾草、迷迭香、甜蘿勒。

(二)每組同學採收課程所需量。

(三)香草的儲存。

七、成果照片:



說明：老師介紹莎莎麵包所需的香草。



說明：同學採收奧勒岡。



說明：各組努力找尋莎莎麵包所需香草。



說明：各組努力找尋莎莎麵包所需香草。



說明：找到香草，任務達成。



說明：找到香草，任務達成。

八、特色:希望透過體驗種植、體驗香草麵包後更能落實所學，運用到生活中。

九、反思與回饋:

香草雖是一種生活中常會用到的植物，但透過直接接觸，同學才較能明白原來香氣的來源是哪一種香草，實際到田園中找尋更是不容易，所以希望透過吃過的食物去喚醒同學做連結，知道那些食材中有什麼樣的香草，慢慢再去細分，果然同學就比較能說出香草名稱了。

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：墨西哥莎莎麵包製作(108.03.15)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

游智雯老師、廖翊合主任、李芃瑤老師、蘇涵瑜老師、謝方霏老師、鐘尤君老師、胡盛春老師、谷苓小姐。

二、種植班級(或群組):

三 81 全班。

三、參與人數:

65 人。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

無。

六、實施內容概要:

(一)材料準備。

(二)製作香草麵團。

(三)製作香草莎莎醬。

(四)烤焙。

(五)餐飲科小田園社群師長試吃。

七、成果照片:



說明：製作沙沙麵包材料。



說明：準備香草。



說明：將香草加入麵團。



說明：將香草加入莎莎醬拌勻。



說明：放好所有配料，準備進烤箱囉。



說明：又香又好吃的成品出爐囉~~。



說明：社群老師一起品嚐墨西哥莎莎麵包。

八、特色:希望透過體驗種植、體驗香草麵包後更能落實所學，運用到生活中。

九、反思與回饋:

餐飲科小田園社群師長一同與同學參與了小田園相關課程，這次由游智雯老師藉由課程將香草帶入到產品中，讓學生開心學習，也更認識香草的運用，進而讓小田園社群師長也能認識香草的變化，鼓勵師長未來在課程安排上，也能將小田園元素融入到教學中。

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：圖書館綠化(108.03.18)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

李芃瑤老師、楊芳佳小姐。

二、種植班級(或群組):

三 81 全班。

三、參與人數:

55 人。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

無。

六、實施內容概要:

(一)翻土。

(二)移盆。

(三)播種。

七、成果照片:



說明：移盆。



說明：將移好盆的花盆綁在架上。



說明：翻土，捲圖重來，超有成就感。



說明：翻土很累，但還是很開心。



說明：陳年已久的老根。



說明：完成了，整理環境。

八、特色:希望透過香草的運用，讓學生活用到生活中。

讓圖書館也能夠綠意盎然。

九、反思與回饋:

這次帶著同學一起綠化圖書館，大部分的同學負責圖書館外的花園，因為很久沒有整理所以同學花了很多力氣整理，整理完畢在撒上金蓮花種子。另一部分的同學負責移植花盆，要製作花牆。透過圖書館綠化，發現圖書館變成大家更喜歡去的地方

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：蝶豆花種植(108.04.18)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

游智雯、李芃瑤、吳雅琪、蘇涵瑜、胡盛春、黃意閔、鐘尤君、谷苓小姐。

二、種植班級(或群組):

381、餐飲科小田園社群。

三、參與人數:

60。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

無。

六、實施內容概要:

1. 種植蝶豆花

2. 搭設攀藤網

3. 移植蝶豆花

七、成果照片:



說明：找出蝶豆花，移植



說明：搭設攀藤網。



說明：移植蝶豆花。





說明：移植蝶豆花。



說明：打造蝶豆花植栽牆。



說明：打造蝶豆花植栽牆。

八、特色:

藉由後方欄杆，打造蝶豆花植栽牆。

九、反思與回饋:

春天來臨，特別將去年採收的蝶豆花夾中的種子育苗，藉由社群讓參與老師一同移植現有的蝶豆花，期望蝶豆花能運用攀藤能力，生長成整片植栽牆，增加校園綠美化特色。而餐飲課程中的飲料調製證照，蝶豆花為材料之一，藉此可以讓同學了解食材的生長及特性，將食安的觀念運用於餐飲科實務課程中。

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：左手香膏製作(108.05.02)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

游智雯、李芃瑤、吳雅琪、蘇涵瑜、黃意閔、胡盛春、鐘尤君、谷苓小姐。

二、種植班級(或群組):

181、18B、281、282、285、301、381 餐飲科小田園社群。

三、參與人數:

30。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

無。

六、實施內容概要:

製作左手香膏

- (1) 採收左手香
- (2) 洗淨
- (3) 晾乾
- (4) 左手香浸泡油
- (5) 將原料放置於量杯中隔水加熱
- (6) 拌入精油
- (7) 倒入容器，貼上標籤即可。

七、成果照片:



說明：製作左手香膏原料。



說明：老師說明作法。



說明：將材料隔水加熱混合。



說明：倒入容器。



說明：完成成品大合照。



說明：成品-左手香膏。

八、特色:

小田園種植左手香，藉由課程將左手香製作成產品-左手香膏。

九、反思與回饋:

這次上課時間較短如果從新鮮左手香開始炸油製作耗時太長，所以老師先做好浸泡油帶來這讓大家方便製作，浸泡油裡除了左手香還有香茅和澳洲茶樹。我們製作的左手香膏製造過程中因為沒有添加防腐劑所以要盡早使用完畢，如果有出現油耗味別使用，有外傷也要小心使用，因為有加入茶樹精油孕婦嬰兒蠶豆症不可使用

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：薰衣草紫草膏(108.05.03)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

洪阿李老師、劉真妮科主任。

二、種植班級(或群組):

三 01 全班。

三、參與人數:

人。

四、志工協助方式說明(若無免填):

五、其他支援說明:

曾于玲老師

六、實施內容概要:

(一)認識香草。

(二)認識薰衣草紫草膏原料。

(三)製作薰衣草紫草膏。

七、成果照片:



說明：曾于玲老師介紹薰衣草。



說明：曾于玲老師介紹薰衣草紫草膏。



說明：同學細心分裝。



說明：曾于玲老師教同學如何貼標籤。



說明：全班總動員，用心製作。

說明：洪阿李老師也一同參與。

八、特色:希望透過香草的運用，讓學生活用到生活中。

九、反思與回饋:

小田園實施進入第三年，一直以來都是以餐飲科烘焙專班為主，本學期發展至其他科系，這次上課的班級為普高三年級，老師先帶同學到小田園認識香草，接著到廚房製作薰衣草紫草膏，對普高同學都是新鮮體驗，藉由手做完成屬於自己的薰衣草紫草膏，可以發現同學更為珍惜，也樂於跟家人、朋友分享他們自己手做的薰衣草紫草膏。

十、其他:

臺北市 私立育達家商 小田園教育成果表

名稱：伴手禮比賽(108.05.31)

一、班級導師、科任教師、行政或其他人員:

劉育仁校長、廖翊合科主任、游智雯老師、李芃瑤老師、吳雅琪老師、蘇涵瑜老師、黃意閔老師、胡盛春老師、鐘尤君老師、謝方霏老師、黃桂琴老師、林家鈞老師、巫師瑤科主任、吳士如老師、林宏政老師、謝筱蕙老師、高月娟老師、陳依婷老師、陳俊穎老師、廖文君老師、吳淑如老師、谷苓小姐。

二、種植班級(或群組):

181、高二各班、全校參與人員、餐飲科小田園社群。

三、參與人數:

500。

四、志工協助方式說明(若無免填):

無。

五、其他支援說明:

比賽地點：

(1) 製作-樸 213 烘焙教室

(2) 展示-穿堂

六、實施內容概要:

餐飲科伴手禮比賽-融入小田園食材

(4) 由小田園選擇伴手禮原料

(5) 製作伴手禮

(6) 解說商品

(7) 比賽作品由大家試吃，選出最佳人氣獎

七、成果照片:



說明：比賽選手以小田園為原料製作伴手禮。



說明：比賽選手以小田園為原料製作伴手禮。



說明：伴手禮靜態展示及試吃。



說明：選手介紹自製伴手禮。



說明：第一名與最佳人氣獎皆由 28A 獲得。



說明：指導、鼓勵選手參賽。



說明：選手與師長大合照。

八、特色:

結合高二烘焙課程與小田園，讓同學發會創意，研發屬於育達特有的伴手禮。

九、反思與回饋:

藉由伴手禮活動，讓餐飲科學生及全校師生認識小田園。選手學習食材的運用，進而包裝製作成伴手禮，再藉由介紹製作理念，讓參與試吃的師生認識小田園的多樣化呈現。

十、其他: