

2024小學生公益行動



臺中市新社區大南國小

滿懷信心，不可菇亮



掀起想法的波浪

得天獨厚的人文景觀，
和頗具特色的香菇街，
及壯闊花海景點。由於
環境適宜香菇栽培，
國人吃到的香菇，有
八成來自新社。



所有改變，都是一
個人從想法開始！
於是將想法透過有
趣的參訪與實作課
程，讓每個人更了
解自己家鄉的特產。

從自身的發現開始

每天早上從家裡到
學校，下午再由學
校回到家裡，一路
上看見了什麼，
把它畫出來！

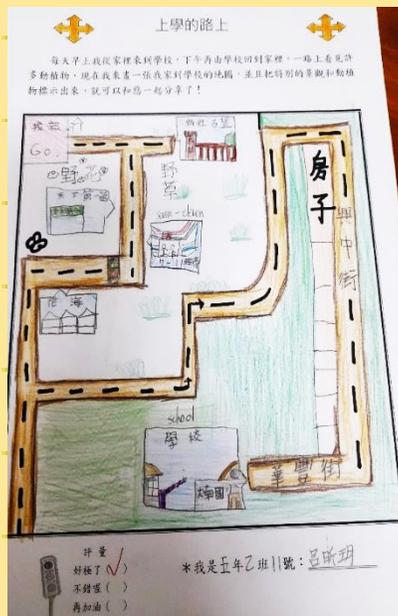
頓時一臉茫然又訝異！



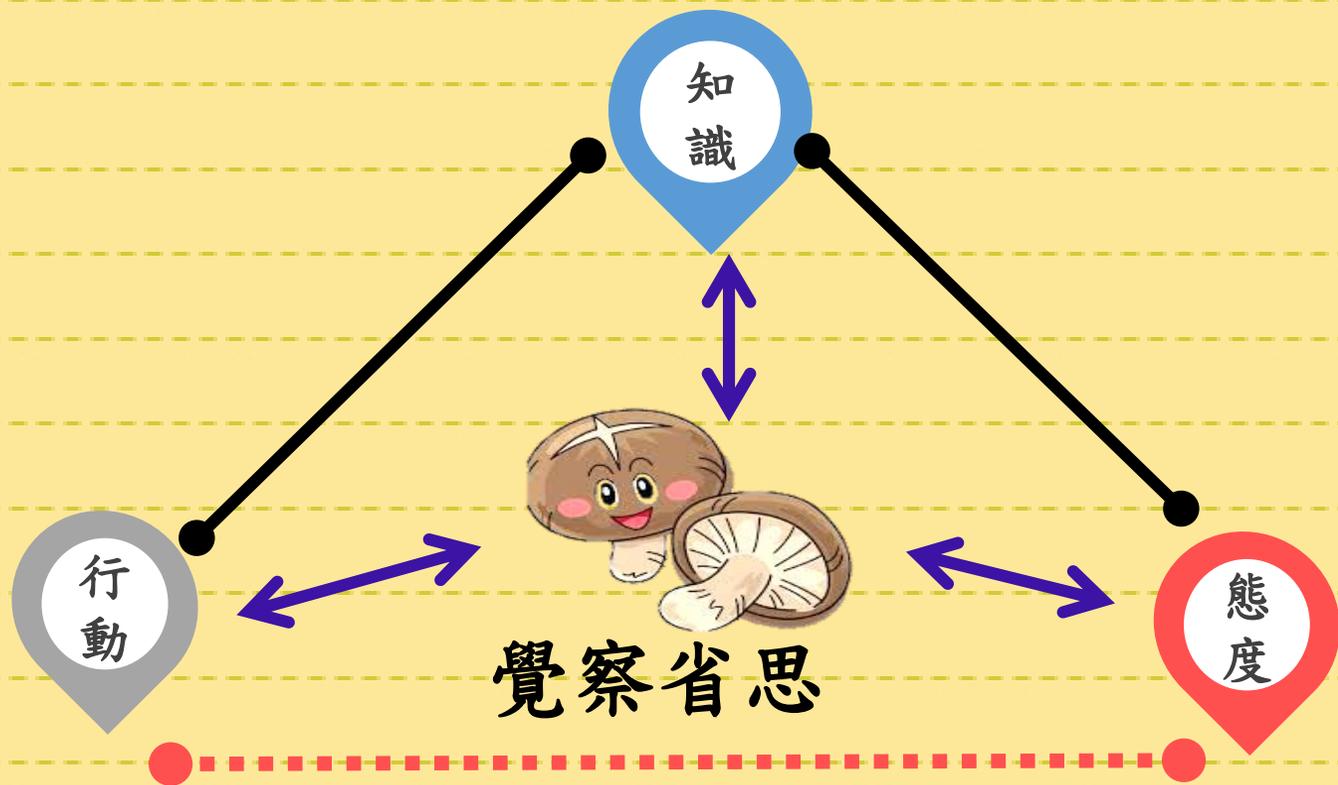
種一棵等待的大樹

經過沉澱、思索、用心

終於等待成一片林了...



我們改變了什麼？



動機改變了學習方式



收集資料



烹飪實作



實地參訪

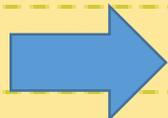
從認識香菇開始 上網蒐集相關資料及分組討論

1. 從生活常見的香菇開始認識香菇種植
2. 到現場實際了解香菇目前栽種方式及採收的情況與消費者的心態。
3. 主動參訪香菇寮及實作，希望可以了解香菇的生長與烹飪的口感，並與小組討論和分享給學弟們香菇知識與常識。

實際走訪體驗



時間靜置90-120天



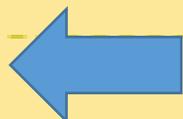
時間等待機會



時間醞釀香菇



時間懂得分享



時間推手主角



時間滋養香菇

思考、學習我們增能了



靜置90-120天



白色多表示雜菌多
咖啡色多表示菌絲
多較佳。

• 請問香菇要如何種植？

1. 最適宜溫度23-25℃
2. 要有良好的通風環境
3. 濕度保持在65-80%
4. 日照採斜照方式
5. 30℃以上菌絲開始死亡
6. 太空包在包口處塞上棉花，是避免汙染物入侵。
7. 太空包需先靜置90-120天的時間。
8. 太空包材料以木屑79%、輔料20%、碳酸鈣1%，含水量55-60%為基礎。



傳統菇寮



現今菇寮

思考、學習我們增能了

• 菇寮外常有黑色網幕罩住，主要目的是什麼？

1. 有減弱陽光，有保溫保濕的功能。
2. 避免直接曝曬，過多陽光不利香菇生長。
3. 有透氣保溫效果，利於香菇生長。
4. 防止香菇水分過度散失。

• 香菇出菇時需要噴水，噴水時要注意什麼？

1. 早晚各一次，每次噴4~6下即可。
2. 較熱或較乾燥下適度增加噴水量。
3. 過多的水份會使太空包腐爛或感染霉菌。



• 如何提高香菇種植的產量？

1. 透過新品種及環境升級。
2. 使用優質菌種，嚴格消毒滅菌。
3. 控制好溫度，濕度和通風換氣。
4. 出菇期間保持適當的溫度。



在創意中找獨特性



藉由香菇搭配不同
食材，展現層次不
同的餘韻口感。



在創意中找獨特性學習單

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 陳雅晴

佐料準備 月桂油	烹煮技巧 加入檸檬汁	如何擺飾 美味裝飾
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現 美味裝飾
食材準備 	事前準備工作 洗淨、切片、炒香	善後整理 我們整理

◎此次的活動中，你學到了什麼?
我學到了如何切菇。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
雞蛋香菇

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 劉品霖

佐料準備 鹽、胡椒粉、油、香菇	烹煮技巧 炒、拌	如何擺飾 想像力
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現
食材準備 	事前準備工作 洗淨	善後整理 收拾餐桌、其他同學收拾

◎此次的活動中，你學到了什麼?
A: 我學到了香菇的技巧。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
A: 炸香菇

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 廖心慧

佐料準備 鹽	烹煮技巧 炒	如何擺飾 直接放上去
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現 有一層油
食材準備 吐司、高麗菜、香菇、火腿	事前準備工作 洗淨	善後整理 洗盤子、洗手

◎此次的活動中，你學到了什麼?
我學到怎麼切食材。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
香菇炒肉類

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 黃梓睿

佐料準備 油	烹煮技巧 	如何擺飾
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現
食材準備 列出菜單到市場 	事前準備工作 工作分配、器皿準備	善後整理 洗手、擦桌子

◎此次的活動中，你學到了什麼?
香菇可以吃出用心工作農民的辛苦

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 廖心慧

佐料準備 油、鹽	烹煮技巧 炒、煎、煮	如何擺飾 加吐司
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現
食材準備 	事前準備工作 洗托盤	善後整理 洗盤具、擦桌子

◎此次的活動中，你學到了什麼?
這不要放太多。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
香菇雞湯。

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 廖心慧

佐料準備 有鹽、油	烹煮技巧 開火大、慢、慢翻火少	如何擺飾
如何採購 在超市買	主題: 香菇料理	佳餚呈現
食材準備 	事前準備工作 我們一起準備	善後整理 最後有擦桌子、有人洗盤子

◎此次的活動中，你學到了什麼?
家人做事不會馬。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
炸香菇

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 廖心慧

佐料準備 鹽	烹煮技巧 炒、煎、煮	如何擺飾 沒有特別
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現 放在吐司包上
食材準備 香菇、火腿	事前準備工作 各小組準備食材	善後整理 小組收拾

◎此次的活動中，你學到了什麼?
如果鹽放太多就會太鹹。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
炸香菇

美味的香菇佳餚料理學習單
 班級: 五(2) 姓名: 黃梓睿

佐料準備 	烹煮技巧 同學學習	如何擺飾 沒有特別
如何採購 	主題: 香菇料理	佳餚呈現
食材準備 	事前準備工作 洗手	善後整理 洗盤子

◎此次的活動中，你學到了什麼?
雖然做出來的食物味道差強人意，但是大家通力合作努力的成果還是感到滿足及有興趣。
◎你覺得還可以做哪些的香菇料理呢?
香菇雞湯

行動點燃動力

- 利用課餘時間解說，達到共享、共好與共學。
- 創意Q版香菇公仔
- 簡易香菇故事分享



票選最有創意Q版香菇公仔

瞬間找到了堅持

- 在參與的過程中，相互學習與分享，更能真正學得相關知識或常識，同時以生活在這個社區為傲，希望成為社區的代言人及最佳解說員，而我們更有信心面對未知的挑戰和探索新的領域。



我們學到了.....

- 知識力:**
1. 辨知力：學生能分辨對香菇生長有利的條件。
 2. 理解力：學生能瞭解香菇採收情況與客戶消費的心態。
 3. 鑑賞力：學生能學會欣賞繪本插畫的藝術及Q版公仔。

- 情意表現力:**
1. 自信力：學生比較願意發表自己對事情的看法。
 2. 挑戰性：學生願意挑戰設計導覽手冊和解說員。
 3. 精進力：願意花更多時間在課業學習或相關知識的學習上
 4. 發問力：學生學會勇敢的舉手向老師或同學問問題。
 5. 合作力：學生以共同討論香菇相關介紹與導覽。

- 資訊力:**
1. 收集力：能由網路資料蒐集及相關書籍中取得相關資料。
 2. 組織力：會將所蒐集的資料加以分類並重新編排。
 3. 應用力：能應用對香菇的了解設計一本繪本小書。

創作表達力

- 與技能增長:**
1. 正確性：能正確的分辨香菇近親並做出特色介紹。
 2. 效率性：能在時間內完成學習單及任務。
 3. 創意性：設計一套圖像導覽手冊與簡介海報



掀起夢法的波浪

『環境是最好的教材、體驗是最好的教學』

對孩子而言，認同鄉土的芽正在萌發；

對班級而言，那凝聚班級的力量正在茁壯。

我們雖是小星光，相信也能點燃一片光。

