

壹、 創意教學背景

一、 在地文化的傳承

安定位於雲林縣西螺鎮的西陲，是全國重要的稻米糧食產區，稻田是孩子們每日上學能見到的風景，社區中擁有豐富的農業資源，也開啟我們對米食探究的動機，結合主題設置稻米種植區，探索植物生長的歷程；設立烹飪區，體會烹煮米飯的樂趣，孩子們展開一段奇妙的稻米之旅。

二、 培養惜福與感恩的情懷

在「西螺米尚賀呷」主題探索過程中，期許孩子透過實際體驗插秧踩泥、施肥以及採收的歷程，能夠體會農夫的辛勞，進而愛惜食物，珍惜家鄉土地滋養的農作物，讓惜福與感恩在心田裡萌芽。

貳、 教學理念

自發 嘗試

- 啟發學習興趣，鼓勵孩子主動思考，發現問題。
- 注重團隊合作，鼓勵孩子與他人分工合作。

探訪 學習

- 透過在地化課程，加深與家鄉文化的連結。
- 藉由與大自然的接觸，激發好奇與關懷心，鼓勵幼兒觀察紀錄，增進表徵能力。

探究 創新

- 鼓勵孩子勇於發表、展現創意、付出行動並實踐。
- 引導孩子發現問題、齊心合作，解決困境。

感恩 回饋

- 藉由生命與環境教育，激發關懷感恩的心。
- 培養孩子們愛惜家鄉土地、尊重生命的情懷。



參、 團隊運作與分工

一、 團隊組織

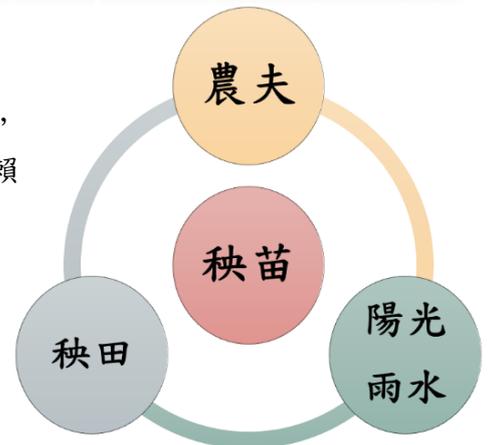
安定坐落於台灣稻米重要產區的西螺，一粒粒結實飽滿的稻穗，背後蘊藏著眾人辛苦的付出，有農夫的照顧；吸收秧田的養分；仰賴太陽與雨水的滋潤，得以茁壯、結實累累。

小秧苗-安定幼兒：吸收營養，成長茁壯

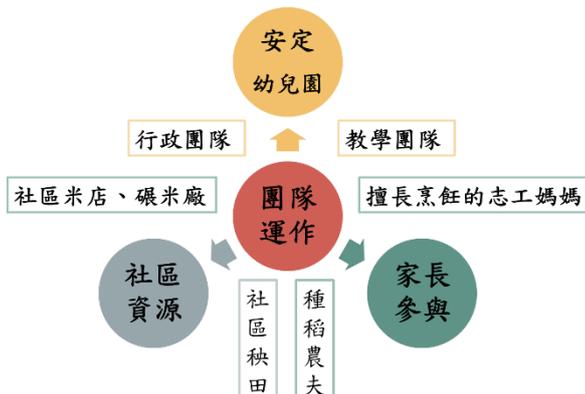
農夫-教學團隊：無私奉獻、辛勤工作

秧田-社區資源：提供養分，以利生長

陽光與雨水-家長參與：給予支援，提升學習效益



二、 運作模式



安定非營利幼兒園推行在地化課程，課程發展的過程中藉由家長參與與社區資源的支持，鼓勵孩子主動探索→發現問題→尋求解答，團隊成員們各司其職，老師、家長以及社區三方間的協同合作，達到相互支持的效果，幫助孩子們走向更完整的學習。

肆、課程發展與架構

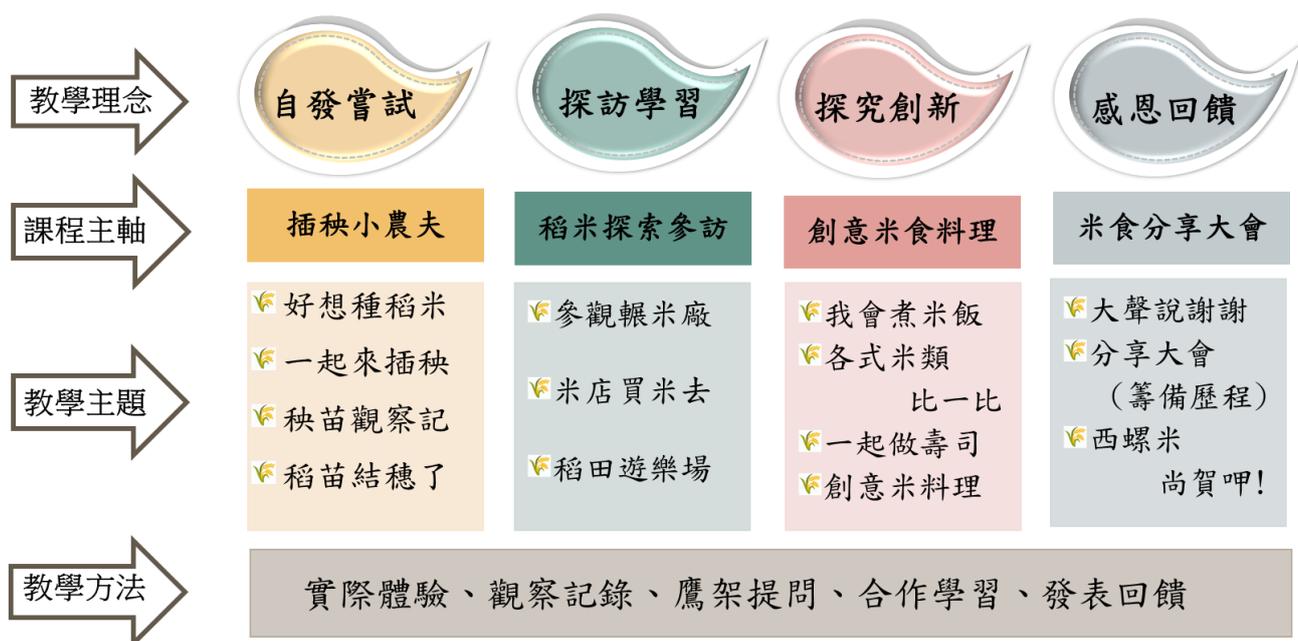
一、課程目標

美國教育學者布魯姆(B.S.Bloom)
將教育區分成認知、情意、技能三大層面。
我們希望培養孩子：

1. 觀察探索與描述植物生長歷程(認知)
2. 尊重同理他人，珍惜食物，懂得感恩惜福(情意)
3. 透過實際操作，熟練各種用具操作(技能)



二、課程架構



伍、創意教學活動

以生活環境出發，孩子發現上學途中的稻田，隨著季節有不同的變化，心中不免產生興趣及疑問，決定親身體驗插秧，探索秧苗的生長。隨著種植區的秧苗逐漸成熟，稻田正逢收割季，農夫先生邀請我們到收割後的田野玩耍，享受大自然帶來的快樂！

稻穀怎麼變成米飯呢？一系列的提問孩子開始尋找答案，結合社區資源深入參訪後，我們學習烹煮米飯，察覺不同的米能做出各種米食，孩子提出想與幫助過我們的大人分享，也想幫助沒人照顧、不能好好吃飯的獨居老人，於是舉辦「米食分享大會」，傳遞孩子最真實溫暖的感恩之情，入場券所得捐給華山基金會，讓孩子體會到用自己能力也能將愛回饋社會。

一、主題發展歷程

(一) 插秧小農夫

✿ 好想種稻米

孩子對稻田產生興趣，於是我們一同到稻田寫生，有了農夫先生的協助，孩子得以觀察秧苗的生長環境，產生種稻的想法。於是邀請農夫先生進班，想知道稻米的栽種方式。



透過寫生活動
對種稻產生興趣

煜程：「稻米是怎麼種下去的？」

農夫：「現在都是用插秧機，以前沒有，農夫都拿桶子裝稻米，一株一株彎腰插進泥土裡。」

秉哲：「為什麼種秧苗要分開種？」

農夫：「種得太擠，就會沒位置長大，如果有留位置，就有營養長高，不怕颱風、下雨倒下來。」

立玄：「我們的種植區可以種秧苗嗎？」

農夫：「可以種種看！可是要先育苗，等它發芽再移到你們的盆栽插秧。」

🌱 一起來插秧

一提到種稻插秧，孩子先想到的就是撒種子，藉由書籍「稻米達人大挑戰」，發現稻穀就是秧苗的種子，從育苗開始，將稻穀種進土壤中，大約過了三週稻穀就發芽了，分組輪流體驗插秧，最後再邀請農夫專家入班協助，在做足準備工作後彎下腰來插秧，一連串的操作經驗，孩子理解稻穀是怎麼發芽後變成秧苗再變成稻穗的，同時體會農夫的辛勞。



🌱 秧苗觀察日記

孩子發現我們種的秧苗和稻田裡的不太一樣，長大的速度好像比較慢，於是開始想辦法，找出大家認為的可能原因，試著調整我們照顧秧苗的方式，嘗試過後決定訪問楷曄伯公，請家長資源入園協助。

恩儀：「農夫種的秧苗很高，葉子很綠，可是我們的秧苗有的很高、有的很低。」

豐佑：「是因為農夫比較會照顧秧苗嗎？」

孩子發現問題	同儕鷹架	孩子的解決辦法
透過每日觀察，孩子們提出「為什麼我們種的不會直直的？」 	恩儀：會不會是水不夠多？ 立玄：那就一天澆水兩次。 承昀：「我們每天都有澆水，怎麼沒有長大？」 	孩子的結論：秧苗需要的水分比一般蔬菜還多！ 每一天要澆兩次，除了種植區時間，放學時間也要澆，假日也要輪流來澆水。  

孩子發現問題	專家入園	孩子的解決辦法
每日觀察，孩子們仍覺得：農夫的秧苗和我們的不一樣！ 	訪問楷曄伯公(種稻農夫) 楷曄：「我伯公也有種秧苗，我們可以問他！」 	原來秧苗除了要有水分，也要施肥，才會有營養！ 決定每週五進行施肥，替秧苗補充營養。 

🌱 稻苗結穗了

校園對面稻田的要收割了，於是帶孩子參觀割稻機的運作方式，孩子回到種植區也發現有些秧苗已經結穗，我們開始討論結穗的稻穗應該怎麼辦，延續到接下來參觀碾米工廠。

課程對話

玠杰：「我們種的稻穗有的黃色、有的綠色。」
煜程：「農夫收割的是黃色的，我們吃的是白色」
老師：「為什麼會這樣？」 宗錡：「米要脫殼」
苡彤：「要去米工廠脫皮吧！」
允睿：「對！元氣米米的心願(繪本)有寫。」
柁任：「我家外面有米工廠，離學校很近。」



種植區結穗的稻穗



觀察割稻機
收割稻穗

(二) 稻米探索與參訪

🌱 參觀碾米廠

觀察稻米包裝工作



孩子提到繪本「元氣米米的心願」有介紹脫殼的方法，書中敘述的內容是孩子對脫殼方式的想像，前往碾米廠探訪，實際了解稻穀變成米的過程中，工廠叔叔介紹了稻穀脫水、乾燥、脫殼的過程，驗證大家一開始對稻穀脫殼變白米的想法，了解稻穀是需要運用許多不同的機器，經過層層關卡才能變成白米包裝起來販售。



參觀以前與
現代的脫穀機

🌱 米店買米去

學校位於埔心路上，米店就在碾米工廠附近，經由米店阿嬤介紹，才知道米有分成好多種類，不同的米飯吃起來會不會不一樣呢？孩子對米飯料理的好奇心就這樣被點燃。

與米店阿嬤對話

湘棋：「你們有賣甚麼米？」
米店阿嬤：「台梗九號、壽司米、五穀米、十穀米、黑米，我們都有賣喔。」
苡彤：「我們廚房阿姨有煮過五穀米。」、采薰：「那有糙米嗎？」
米店阿嬤：「也有，糙米很營養，吃起來的口感也不一樣，你們可以買回去吃看看。而且我們賣的都是西螺米喔！」

米店阿嬤介紹 米的種類



第二次的買米經驗，我們到孩子推薦的里長家，里長阿公告訴我們西螺米因為濁水溪而營養，這正是西螺最大的特色。藉由在地人的介紹，孩子對西螺米食有越來越多的想像。

與里長阿公對話

苡彤：「為甚麼西螺米這麼好吃？」
里長阿公：「濁水溪裡面有豐富的泥巴以及礦物質，非常的營養，農夫用溪水灌溉，種出來的稻米又香又好吃！西螺很多的大人都是靠著種稻、種蔬果維生喔！」

里長阿公介紹西螺米



🌱 稻田遊樂場

農夫先生邀請我們到收割後的田野中玩耍，當孩子恣意在田野間奔跑，就能感受大自然最純粹的遊戲。每次走入社區都像是到不同的教室學習，一次又一次的資源分享，使孩子心中逐漸萌發對農夫的感謝！

在田野間玩耍



(三) 創意米食料理

🌱 我會煮米飯

買了各種米，孩子迫不及待想煮來吃看看，一講到煮米飯，孩子第一個想到的就是廚房阿姨，由於廚房阿姨工作較繁忙，沒有辦法實際示範，於是在廚房阿姨分享電鍋的使用技巧後，邀請擅長烹飪的媽媽協助孩子安全使用電鍋，有了志工媽媽們的協助，大家對於洗米的技巧、電鍋按鈕的操作越來越熟練，當孩子逐漸熟悉電鍋的操作後，也嘗試用不同的水量煮出稀飯，研發不同的創意料理！

志工媽媽進班協助

廚房阿姨介紹電子鍋

孩子自主操作、練習洗米煮飯



🌱 各式米類比一比

孩子學會煮米飯且品嚐過各式米類，發現有不一樣的口感、味道，主動提出要以海報統整訊息，將看起來(外觀)、聞起來(味道)、吃起來(口感)的感受記錄下來，在各種想法碰撞後，研發出不同的創意米食料理，並且思考不同的米種適合作出甚麼樣的飯！

品種	糙米	壽司米	台梗九號	紫米	小米
外觀	玢杰：橢圓形 展煜：煮熟是金黃色的 宗錡：沒熟淡黃色	煜程：白色比較長 允睿：頭頂有缺角	崢幃：短短 煜程：一點點白色 恩儀：一點點胖	聖喻：身體很長 子芯：頭頂沒缺角 苙形：瘦的、黑色	采薰：金黃色的 允睿：中間有黑點
口感	宸禎：QQ的 品萱：吃起硬硬的	柏徹：軟軟的 豐佑：黏黏的	啟祥：軟軟的 立玄：黏黏的	展煜：外殼滑滑的 宸禎：比其他的米硬	展煜：咬下去軟軟的
味道	子芯：稻草的味道 展煜宸禎：有稻田的味道	煜程：米香味 榕德：白米的味道	煜程：牛奶的味道 允睿：很像白米	宗錡：燒焦的味道 (焦香味)	玢杰：是最香的米
適合	鹹米飯 (炊飯料理)	壽司	鹹米飯 (炊飯料理)	甜的米飯/ 甜的稀飯	甜的稀飯

烹煮不同米類的過程中，孩子發現不同品種的米，有不一樣的料理方式，小米煮成飯好像怪怪的，那小米適合煮成粥嗎？要加多少水才能煮出像粥一樣的口感呢？

孩子發現問題	同儕的鷹架	孩子的解決辦法
<p>孩子發現小米煮熟後，口感一粒粒的不好吃，跟餐廳賣的不一樣。</p> 	<p>怎麼煮出水水的小米粥呢？</p> <p>立玄：「我在餐廳吃的小米，是像粥一樣，水水的」</p> 	<p>孩子發現加入兩次與米量相同的水量，就能煮出粥的口感。</p> <p>聖喻：「水要比米多」</p> <p>子芯：「加兩次水進去煮」</p> 

🌿 一起做壽司

有一天孩子分享假日吃壽司，認為用海苔把飯跟配料包起來就完成了，那我們能不能在烹飪區做做看呢？孩子突然的想法引發大家熱烈討論，剛好也有壽司米，那就來試試看吧！孩子回家訪問家長，再到學校分享做法，可是包壽司時，米飯黏在手上、餡料一直掉出，該如何解決這些問題呢？

最後在不斷練習與嘗試之下，學會如何調整配料份量以及將壽司捲起來的技巧，成功研發了三種大家公認最美味的搭配，分別是肉鬆芝麻、鮭魚玉米、小黃瓜美乃滋。

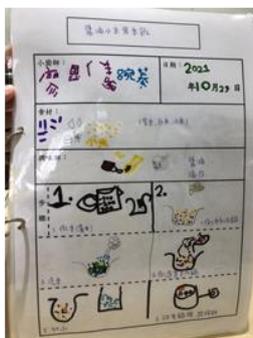
孩子發現問題	老師/同儕的鷹架	孩子的解決辦法
<p>壽司飯黏在手上，很難包！</p>  <p>小黃瓜包進壽司裡，會一直掉出來！</p>	<p>試看看在包壽司前，手先沾水再包。</p> <p>還有什麼方法讓小黃瓜變更小塊呢？</p> 	<p>觀看影片後，發現包壽司前手要先沾壽司醋。</p> <p>訪問廚房阿姨，切小黃瓜的方法。</p> <p>包壽司前沾壽司醋，飯就不會黏手。</p>  <p>阿姨示範如何將小黃瓜刨絲</p>

🌿 創意米料理



食譜書

米食步驟圖



不同的米適合作出不同米食，這是孩子在研發各種米食料理的發現，發揮想像力，嘗試哪些食材搭配在一起會變成更美味的料理，最終延伸出各種菜單。每天烹飪區的米飯料理都會經過全班投票，超過 20 個喜歡，小廚師就記錄下製作食材及步驟成為食譜書(如左圖)，最後討論出大家覺得最好吃的料理為：紫米紅豆粥、小米甜甜粥、壽司、炊飯料理，而這也是大家想分享的料理。

(四) 米食分享大會

🌿 大聲說謝謝

當孩子們研發出許多的米食料理，開始想要和大家分享，也想向幫助過我們的大人表達感謝，最後決定製作邀請卡並設計菜單，一起分配畫圖、寫字等工作完成邀請卡。也因

為園內關懷老人的活動，孩子擁有敬老的想法，主動提出要幫助沒有人照顧的獨居老人，於是大家舉辦「米食分享大會」，打算將入場券所得捐給華山基金會的獨居老人。

課程對話

宗錡：「老師我們煮的甜米飯可以拿給弟弟妹妹吃嗎？」、采薰：「我想給媽媽吃。」

老師：「大家做的米飯料理這麼好吃，你們覺得還可以分享給誰呢？」

玢杰：「品萱媽媽來教我們煮飯，可以邀請她。」、子芯：「把教室變成餐廳，讓爸爸媽媽來吃，因為他們對我們很好」、豐佑：「農夫，它讓我們去玩稻草」、佳芮：「廚房阿姨」、苡歆：「蘋果班的小朋友」、立玄：「可以給獨居老人吃嗎？他們都自己一個人住。」

老師：「那我們就來想一想，要怎麼舉辦分享的活動，讓大家吃我們的料理吧！」



邀請卡設計、發送

籌備分享大會

決定好要做的米食有哪些之後，我們每週試做一項料理，找出大家最喜歡的食材、調味搭配。而平時的烹飪區只會做全班的份量(30人)，可是分享大會還要加爸爸媽媽跟客人，最後決定煮三次三十人份的，怕當天忘記怎麼做，孩子們馬上想到可以做成大海報，以圖畫及數字將食譜記錄下來，這樣大家都看得到！



繪製各道料理的食譜

西螺米尚賀呷！（米食分享大會）

從一早開始處理食材、量米洗米...等等，一連串的準備活動都是孩子與老師一起討論的。分組別進行準備工作，儘管有時會忘記步驟也沒關係，彼此相互提醒、遵循大家共同討論出來的食譜海報，孩子從中獲得更多的成就感，藉由分享大會告訴大家「我們的西螺米尚賀呷！」



準備米食

活動流程

<p>紫米紅豆粥 測量米量→紅豆泡水→加水、加糖調味</p>	<p>小米甜甜粥 測量米量及配料→加水→加糖調味</p>
<p>壽司 測量米量→準備配料→包壽司</p>	<p>炊飯料理 清洗蔬菜→剪、切食材→鋪上配料</p>

1. 盛裝米食料理
2. 介紹食材及步驟
3. 上菜囉！
4. 感恩合唱

二、 教室環境規劃

(一) 環境的醞釀-學習區設置與規劃

調整教室學習區規劃，提供多元學習，幫助幼兒想法延伸。因應主題增設種植區、烹飪區，體驗育苗插秧以及煮米飯的步驟，發現孩子對於稻米生長、米食烹調有興趣，在語文區提供與其相關的讀物與知識性文本；稻田探訪，認識了插秧機與收割機，提供圖片及模型，鼓勵孩子在組合建構區創作；參訪米店後，發現原來米有不同品種、樣貌及顏色，美勞區提供各式米類，供幼兒探索，進行創作，藉由各學習區之間的串聯，加深課程的完整性！

種植區設置與規劃

種植區



1. 運用盆栽種植秧苗。
2. 提供適合幼兒種植的植物-聰、香菜、青椒、小黃瓜...等等。



提供鬆土類、澆水類、採收類以及觀測類種植工具。



烹飪區設置與規劃

烹飪區



提供各種米、食材及電鍋等工具，鼓勵孩子烹煮、研發米食料理。



←提供量杯、量匙及電子秤...等測量工具。



↑提供幼兒烹飪所需的容器及工具。

語文區設置與規劃

語文區



1. 加入種植、烹飪相關之知識性文本。
2. 提供與主題相關的稻米書籍與操作教具。



以「米從哪裡來」繪本出發，辨認書中常見文字，加入轉盤、學習單及黏土，能夠觀察常見文字的外型，進行黏土捏塑，對文字符號及其代表意義產生興趣。

數學區設置與規劃

數學區

以米袋及磅秤操作、稻米生長高度，設計學習單，建構基本測量能力。→



結合主題，以米作為數學區的操作，並加入與稻米、米食相關的自製教具。



↑拼圖區加入自製米料理拼圖。



←稻田寫生後，運用六型六色鋪排出秧田風景。



美勞區設置與規劃

美勞區



美勞區加入米粒相關的藝術創作；水彩區，孩子繪畫出稻田相關風景。



積木區設置與規劃

積木區



農田寫生後發現積木可以排出「田」字，透過農田與房屋的建造，延伸出社區雛形。



組合建構區設置與規劃

組合建構區



孩子們觀察到稻田時常出現的機器，提供插秧機、收割機的圖片，鼓勵孩子創作。



←提供 LA, Q 壽司作品分解圖，讓孩子自由創作壽司料理。



←LEGO 建構裝載稻穀的貨車

→LA, Q 建構收割機



(二) 跨區合作，統整學習

透過提問與思考，孩子提出種植區成熟的作物(小黃瓜、高麗菜、紅蘿蔔、馬鈴薯)都能交給烹飪區料理，嘗試過不同的食材搭配後，我們以食譜書及海報繪製，記錄孩子們喜歡的米料理。並將種植區的秧苗、植物生長歷程，紀錄為成長日記。最後運用各區的學習歷程，自製大富翁在數學區提供課程回顧的機會。

1. 歷程記錄與創意展現

種植區

聖喻：「種植區的蔥很多都長大了！」
苒彤：「小黃瓜也可以採收了！」
采薰：「可以讓小廚師煮啊！」
立玄：「這樣就有不同口味的米飯可以吃了。」

烹飪區

宗錡：「阿嬤煮飯會把蔥切小小的，撒在飯上，我們也可以這樣做！」
珮禕：「種植區的馬鈴薯可以加肉一起煮！」
宛蕻：「種植區採收的洋蔥要怎麼煮啊？」
柏徹：「加在飯裡面煮看看。」

語文區

煜程：「小奈奈的好好吃蔬菜飯(繪本)，有用洋蔥做炊飯料理，可以看看它怎麼做。」
老師：「你們煮的飯很好吃，如果下次的廚師還想煮一樣的料理，可以怎麼做？」
子芯：「可以到語文區畫下來，烹飪區就可以看步驟做出來了」

美勞區

老師：「米食料理大會的邀請卡，要怎麼設計呢？」
茹茜：「要不要畫我們的飯料理？」
子芯：「可以在學習區的時候，到美勞區畫」
品萱：「還可以用毛根、貼紙裝飾」

種植區：栽種各式蔬果，提供澆水、拔草、除蟲、施肥採收，依照植物生長的需求搭設棚架，採收後的蔬果可以用來做什麼呢？



烹飪區：種植區採收後的蔬果，交由烹飪區處理，協助清洗、調理、烹煮，將蔬果結合米飯，研發創意米食料理。



美勞區：運用親手栽種的蔬果結合稻米，舉辦米食分享大會。孩子運用美勞區操作的時間，繪製邀請卡以及菜單。



各學習區
串聯

語文區：畫下米飯料理的烹調步驟，繪製食譜書；紀錄種植過程，繪製秧苗成長日記。↓



↑提供種植知識類文本，孩子能翻閱書籍，尋找採收蔬果相關資訊。

2. 主題成長經驗融入數學遊戲

種植區

展煜：「秧苗一下子就長大了」
老師：「怎麼知道秧苗長大？」
苒歆：「原本小小的，現在跟我鼻子一樣高」
玠杰：「可以用尺量，就知道長多高」
允睿：「秧苗長大結穗了，脫殼之後就可以煮成米飯。」

數學區

玠杰：「秧苗用尺量是30公分，先畫下來，下次再量，就可以知道有沒有長高」

老師：「水比米多會變成粥，要加多少水呢？」
子芯：「加兩次300c.c的水試試看」
老師：「兩次300的水，總共是多少？」
恩儀：「 $3+3=6$ ，用計算機算！」
聖喻：「六後面有兩個零」

烹飪區

宸禎：「煮白米飯，米跟水要一樣多」
煜程：「可以用量杯量」
老師：「30個小朋友要煮多少米飯？」
允睿：「煮300cc米，上次也煮這樣，剛剛好」
老師：「白米煮成粥要怎麼煮呢？」
湘棋：「多加點水」
展煜：「多加一次的水會變成粥」

種植區：發現植物生長的變化：秧苗會長高、蔬菜也會結果，因此進行測量記錄。



烹飪區：要加一樣比例的水和米，才能煮出相同口感的米飯，使用量杯，可以精準的測量食材所需份量。



各區之間
串聯

數學區：提供捲尺、紀錄單紀錄秧苗生長歷程。



←計算米食分享大會所需的食材分量。

數學區：透過自製大富翁桌遊，回顧種植區、烹飪區的操作歷程。



陸、具體成效

一、幼兒成長

認知 能認識稻米生長過程的變化 能夠紀錄秧苗成長歷程	孩子能夠了解秧苗生長的歷程，發展出蒐集訊息、整理訊息的能力，以圖像符號繪製秧苗成長小書。	認知 測量秧苗高度，繪製秧苗生長歷程。	情意 發現孩子社會互動能力已有提升，願意理解他人、進行合作分工，並主動提出感恩回饋的想法，製作邀請卡表達感謝。	情意 討論米食分享大會菜單，幼兒繪製邀請卡。
	技能 能熟練烹飪用具的操作方式 會照顧秧苗及其他作物			

二、教師成長

(一)傾聽孩子的聲音，放慢學習腳步，放大學習歷程

在拜訪西螺米食的歷程中，我們帶著孩子們走出教室踏入社區，彎腰蹲低以孩子的角度看世界，透過傾聽我們察覺孩子的興趣，當孩子的朋友、做孩子的夥伴，一起溝通與討論，看著孩子逐漸學會傾聽他人說法、勇於表達自己想法，發展出對生命的感謝，並將這份情意轉化成行動，在米食分享大會裡，將習得的烹飪技巧主動回饋，用自己的力量幫助其他需要幫助的人，看見了孩子的成長與進步，對我們來說是一趟共學共好的歷程。

(二)提供各式學習材料，統整幼兒學習經驗

以學習單連結家庭與學校課程，支持課程發展。		←設計稻米相關學習單，疫情期間不中斷主題學習。
學習區提供與主題相關的統整性教具，連結幼兒探訪經驗。		←語文區提供種植及烹飪相關書籍，供幼兒閱讀。 ←大富翁遊戲：「神奇米飯變變變」
統整幼兒學習經驗，製作海報與小書，整合學習歷程。		→稻田探訪後，繪製問題小書。

三、家長成長

(一)看見孩子的成長

展煜媽媽：「展煜現在回到家都會主動要求煮晚餐，全家人一起吃炊飯料理~」

恩勛媽媽：「我有讓他在家幫忙洗米，以前都不喜歡幫忙，現在越來越厲害！」

擘幃媽媽：「擘幃要我買米給他煮，說自己是米飯達人，而且真的能記住步驟，做出炊飯。」 11

(二)家長與孩子相互成長

煜程媽媽：「因為學校提供很多種植類書籍，現在孩子很喜歡挑戰閱讀不同的書籍，說到種稻，比我還厲害！」

允睿媽媽：「假日在家的時候，也很喜歡和媽媽一起包壽司，減少外食，和孩子一起作米料理，感覺真好！」

杉翰爸爸：「以前放假杉翰只想在家看電視，至從學校開始種稻米後，假日都想和我往稻田跑，和兒子一起當農夫，也不錯。」

四、社區回饋

米食分享大會當日活動，詳請可參閱：雲林新聞網 <https://youtu.be/Ki3p0-zi5PY>
社區回饋內容如下：

里長：「了解家鄉的人事物，孩子學會愛護生長環境，感受人親土親。」

農夫：「小孩到稻田裡面，我們也很開心，讓他們看我們在收割就可以知道種田的辛苦，這樣的課程也很有趣！」

華山愛心天使：
「孩子們認識到華山照顧的長輩，也更清楚施比受更有福。」



安定國小校長：「老師們讓孩子們學習親自參與農產品，由生產、處理至烹飪的完整歷程，從土地到餐桌，讓他們瞭解食材的來源，透過農田的勞動體驗，加強孩子們與這片大地更深刻的情感連結。」

議員阿伯：
「孩子的表現值得稱許，從學習、嘗試、分享一直到回饋、感恩，呈現非常完整的教育理念。」



柒、回顧與展望

小小秧苗快長大，我會好好照顧你。
小小秧苗我愛你，種在土裡快長大。
一個一個小秧苗，快快長大我愛你！

雲林縣安定非營利幼兒園 柚子班

孩子朗朗上口的改編兒歌，期許秧苗快快長大，應證了這趟米食旅程中，孩子的快樂與踏實。我們將學習的主導權交給孩子，不設限孩子的想像力，多次探索和挑戰，帶給孩子最大的成就感。

安定是稻米的故鄉，街道上黃澄澄的稻田，是孩子成長環境裡常見的景色，走入社區走進秧田，孩子們從小學習愛惜大地、尊重生命，安定的孩子們，就如同一株株秧苗，期許你們如秧苗般堅韌，無懼風雨；如稻穗般，結實纍纍卻又謙遜不驕。