

114年臺南市學校環境教育推動成果

課程名稱	從種植到料理--認識碳足跡	實施日期	114.04.10
教學目標	1. 覺知碳足跡、碳排放量及其對環境的影響。 2. 藉由植物的生長過程，了解在地食材。 3. 透過在地食材，了解碳的旅程、碳資源的消耗、對空氣品質的影響。 4. 認識減碳觀念，並學會選用當季當地食材。		
進行方式	(一)什麼是碳足跡？ 1. 啟發引導：老師提問「今天的青醬，是怎麼來的？」 2. 說明碳足跡：簡單介紹碳足跡的定義，與食物的關係。 3. 舉例說明：九層塔、榴槤，哪一個食材的碳足跡比較高？ (二)吃在地的好處 1. 什麼是本地食材？住家附近？有什麼農產品？ 2. 「在地 vs 進口」比一比（比較距離、運送方式、碳排放量） 3. 創意活動 vs 分享： 準備青醬食材，有：九層塔、花生、橄欖油、蒜頭。 4. 課程小節：「我願意多吃在地的___」		
成果描述	1. 藉由台灣常見的香草植物-九層塔，讓學生觀察植物的生長過程及中間澆水、拔草的辛勞，最後享用成品。 2. 學生能認識在地食材、碳足跡、碳排放量的觀念，並協助家人挑選在地食材，如荔枝、芒果。 3. 學生能夠與家人共同檢視生活中是否採購在地食材減少碳排放量。		
實施心得	透過在地食材的課程，讓學生了解每天吃的食物很多都是從很遠的地方運來。像是蘋果可能是從美國來的，牛肉可能是從澳洲來的，這些食物都要靠船或飛機運送到台灣，過程中產生很多碳排放，對地球不好。 台灣農業發達生產了很多本地的食材，吃這些在地食物，不但能幫助農夫，增加農夫的收入，也可以減少地球的負擔，減少空氣污染，讓環境更健康。 認識台灣的在地食材，例如玉井的芒果、雲林的蒜頭、關廟的鳳梨、麻豆的文旦、東山的龍眼……，吃當季、吃當地，不僅美味又新鮮，而且價格便宜又實惠。		

學習者心得	A 生：自己種自己吃，我們真正做到減少碳排放量。 B 生：吃在地食材和當季食物，不僅可以把最美味的食物吃下肚，而且是在花費最少的情況下，好處多多。 C 生：原來榴槤要出現在家裡的餐桌上，必須經過一長串旅程，這一長串旅程，導致碳排放量增加。 D 生：我要減少購買外國貨。		
教學照片 （請提供至少2張照片並附上文字說明）			
	說明：收成九層塔		說明：準備青醬材料
			
	說明：青醬完成		說明：烤青醬麵包