

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第二學期美感智能閱讀計畫

成果報告書

主辦單位：教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位： 新北市鶯歌區中湖國民小學

執行教師： 詹雅婷 教師

目錄

一、美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標
3. 執行內容與反思

二、同意書

1. 成果報告授權同意書
2. 著作權及肖像權使用授權書（如有請附上）

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	新北市鶯歌區中湖國民小學
授課教師	詹雅婷
教師主授科目	健康、英語
班級數	1 班
學生總數	23 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱	尋味校園：小小食農探險家				
報紙使用 期數及頁數	第 23 期，第 3 頁		文章標題	香噴噴！用食材說故事	
課程融入 議題	☐ 性別平等教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 能源教育 ☐ 家庭教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☒ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 無特定議題 ☐ 其他				
施作課堂	健康	施作總節 數	5	教學對象	☒ 國民小學 3 年級 ☐ 國民中學 _____ 年級 ☐ 高級中學 _____ 年級 ☐ 職業學校 _____ 年級

1. 課程活動簡介（300 字左右的整體課程介紹）

課程首先導讀《安妮新聞》第 3 頁**「用食材說故事」**，引領學生穿越時空，探索台灣在地食材背後的歷史脈絡與土地記憶，建立對食物的情感連結。隨後，學生將化身特派員走進學校的**「幸福農園」**進行尋寶，運用五官感知蔬果的生命力，並以平板記錄下蔬果的獨特特徵。

在分組共學時間，學生透過平板蒐集資料，深入討論蔬果的營養價值與創意烹飪菜色。緊接著進行**「蔬果伸展台」成果報告**，每組需介紹 2-3 項農園食材，精確說出其中英文名稱，並分析其對健康的益處。最後，課程結合數位敘事，由各組錄製**「健康宣導影片」**，大聲說出專屬的健康宣言，將「吃得在地、吃得健康」的理念轉化為實際行動。

配合 **校訂特色－寰宇中湖－三年級食農綠意生活家課程**，落實 108 課綱素養導向的學習

精神。

中湖國小校訂課程總體架構

學校願景	健康		自信		創意		禮節			
	成就學生逐夢(DREAM)踏實，成為有品好公民的山林藝術小學									
課程願景	Design 設計		Reflection 反思		Explore 探索		Aesthetics 美學		Maker 創客	
課程主軸	野遊中湖 愛山敬山愛台灣			美哉中湖 好品生活美學家			寰宇中湖 徜徉國際悅讀趣			
課程目標	透過走入社區與山林，認識大自然，成為愛護山林環境的行動者。			透過觀察生活中的美，培養美感，進而主動創造有品質的生活環境。			透過閱讀多元文化書籍，達成 SDGs，放眼國際、尊重多元、永續發展。			
三年級	愛校愛家愛中湖									
	省水節電小高手			中湖美學鑑賞家			閱植香草綠手指			
	我愛中湖綠活圖			校慶美學藝術家			食農綠藝生活家			

2. 課程目標（條列式）

- (1) 學生能透過閱讀《安妮新聞》與觀察實物，辨識 5 種以上台灣及學校農園常見食材的名稱及其所屬的六大類營養素。(知識)
- (2) 學生能運用「五感觀察法」（視、聽、嗅、味、觸），描述食材蔬果的特徵。(技能)
- (3) 學生能認同「從農場到餐桌」的連結，展現對土地與生產者的尊重，並願意在日常生活實踐均衡飲食。(態度)

學習重點	學習內容	學習表現	戶外教育議題
	1a-Ⅱ-2 了解促進健康生活的方法。	a-Ⅱ-2 展現促進健康的行為。	戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）。
	Ea-Ⅱ-1 食物與營養的種類和需求。		
			戶 E3 善用五官的感知，培養眼、耳、鼻、

			舌、觸 覺及心靈對環境感受的能 力。
--	--	--	--------------------

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果（請提供 5-8 張，如有學生學習回饋可附上。）



分組閱讀報紙與討論



分組閱讀報紙與討論



分組報告：用食材說故事-稻米



分組報告：用食材說故事-咖啡

中興國小 114 學年度 三年級健康課 延升學習單
 安妮新聞報 用食材說故事 我們的幸福農園-2

我們一起尋找校園幸福農園的食材，透過各種分享，認識我們生活中美味的食物！

★班級：二年 座號：18 姓名：王育安

蔬：菜：	薯：類：	果：蔬：	地：瓜：類：
蔬：菜：1	薯：類：1	果：蔬：1	地：瓜：類：1
蔬：菜：2	薯：類：2	果：蔬：2	地：瓜：類：2
蔬：菜：3	薯：類：3	果：蔬：3	地：瓜：類：3
蔬：菜：4	薯：類：4	果：蔬：4	地：瓜：類：4
蔬：菜：5	薯：類：5	果：蔬：5	地：瓜：類：5
蔬：菜：6	薯：類：6	果：蔬：6	地：瓜：類：6
蔬：菜：7	薯：類：7	果：蔬：7	地：瓜：類：7
蔬：菜：8	薯：類：8	果：蔬：8	地：瓜：類：8
蔬：菜：9	薯：類：9	果：蔬：9	地：瓜：類：9
蔬：菜：10	薯：類：10	果：蔬：10	地：瓜：類：10

蔬：菜：11 薯：類：11 果：蔬：11 地：瓜：類：11

蔬：菜：12 薯：類：12 果：蔬：12 地：瓜：類：12

蔬：菜：13 薯：類：13 果：蔬：13 地：瓜：類：13

蔬：菜：14 薯：類：14 果：蔬：14 地：瓜：類：14

蔬：菜：15 薯：類：15 果：蔬：15 地：瓜：類：15

蔬：菜：16 薯：類：16 果：蔬：16 地：瓜：類：16

蔬：菜：17 薯：類：17 果：蔬：17 地：瓜：類：17

蔬：菜：18 薯：類：18 果：蔬：18 地：瓜：類：18

蔬：菜：19 薯：類：19 果：蔬：19 地：瓜：類：19

蔬：菜：20 薯：類：20 果：蔬：20 地：瓜：類：20

蔬：菜：21 薯：類：21 果：蔬：21 地：瓜：類：21

蔬：菜：22 薯：類：22 果：蔬：22 地：瓜：類：22

蔬：菜：23 薯：類：23 果：蔬：23 地：瓜：類：23

蔬：菜：24 薯：類：24 果：蔬：24 地：瓜：類：24

蔬：菜：25 薯：類：25 果：蔬：25 地：瓜：類：25

蔬：菜：26 薯：類：26 果：蔬：26 地：瓜：類：26

蔬：菜：27 薯：類：27 果：蔬：27 地：瓜：類：27

蔬：菜：28 薯：類：28 果：蔬：28 地：瓜：類：28

蔬：菜：29 薯：類：29 果：蔬：29 地：瓜：類：29

蔬：菜：30 薯：類：30 果：蔬：30 地：瓜：類：30

蔬：菜：31 薯：類：31 果：蔬：31 地：瓜：類：31

蔬：菜：32 薯：類：32 果：蔬：32 地：瓜：類：32

蔬：菜：33 薯：類：33 果：蔬：33 地：瓜：類：33

蔬：菜：34 薯：類：34 果：蔬：34 地：瓜：類：34

蔬：菜：35 薯：類：35 果：蔬：35 地：瓜：類：35

蔬：菜：36 薯：類：36 果：蔬：36 地：瓜：類：36

蔬：菜：37 薯：類：37 果：蔬：37 地：瓜：類：37

蔬：菜：38 薯：類：38 果：蔬：38 地：瓜：類：38

蔬：菜：39 薯：類：39 果：蔬：39 地：瓜：類：39

蔬：菜：40 薯：類：40 果：蔬：40 地：瓜：類：40

蔬：菜：41 薯：類：41 果：蔬：41 地：瓜：類：41

蔬：菜：42 薯：類：42 果：蔬：42 地：瓜：類：42

蔬：菜：43 薯：類：43 果：蔬：43 地：瓜：類：43

蔬：菜：44 薯：類：44 果：蔬：44 地：瓜：類：44

蔬：菜：45 薯：類：45 果：蔬：45 地：瓜：類：45

蔬：菜：46 薯：類：46 果：蔬：46 地：瓜：類：46

蔬：菜：47 薯：類：47 果：蔬：47 地：瓜：類：47

蔬：菜：48 薯：類：48 果：蔬：48 地：瓜：類：48

蔬：菜：49 薯：類：49 果：蔬：49 地：瓜：類：49

蔬：菜：50 薯：類：50 果：蔬：50 地：瓜：類：50

蔬：菜：51 薯：類：51 果：蔬：51 地：瓜：類：51

蔬：菜：52 薯：類：52 果：蔬：52 地：瓜：類：52

蔬：菜：53 薯：類：53 果：蔬：53 地：瓜：類：53

蔬：菜：54 薯：類：54 果：蔬：54 地：瓜：類：54

蔬：菜：55 薯：類：55 果：蔬：55 地：瓜：類：55

蔬：菜：56 薯：類：56 果：蔬：56 地：瓜：類：56

蔬：菜：57 薯：類：57 果：蔬：57 地：瓜：類：57

蔬：菜：58 薯：類：58 果：蔬：58 地：瓜：類：58

蔬：菜：59 薯：類：59 果：蔬：59 地：瓜：類：59

蔬：菜：60 薯：類：60 果：蔬：60 地：瓜：類：60

蔬：菜：61 薯：類：61 果：蔬：61 地：瓜：類：61

蔬：菜：62 薯：類：62 果：蔬：62 地：瓜：類：62

蔬：菜：63 薯：類：63 果：蔬：63 地：瓜：類：63

蔬：菜：64 薯：類：64 果：蔬：64 地：瓜：類：64

蔬：菜：65 薯：類：65 果：蔬：65 地：瓜：類：65

蔬：菜：66 薯：類：66 果：蔬：66 地：瓜：類：66

蔬：菜：67 薯：類：67 果：蔬：67 地：瓜：類：67

蔬：菜：68 薯：類：68 果：蔬：68 地：瓜：類：68

蔬：菜：69 薯：類：69 果：蔬：69 地：瓜：類：69

蔬：菜：70 薯：類：70 果：蔬：70 地：瓜：類：70

蔬：菜：71 薯：類：71 果：蔬：71 地：瓜：類：71

蔬：菜：72 薯：類：72 果：蔬：72 地：瓜：類：72

蔬：菜：73 薯：類：73 果：蔬：73 地：瓜：類：73

蔬：菜：74 薯：類：74 果：蔬：74 地：瓜：類：74

蔬：菜：75 薯：類：75 果：蔬：75 地：瓜：類：75

蔬：菜：76 薯：類：76 果：蔬：76 地：瓜：類：76

蔬：菜：77 薯：類：77 果：蔬：77 地：瓜：類：77

蔬：菜：78 薯：類：78 果：蔬：78 地：瓜：類：78

蔬：菜：79 薯：類：79 果：蔬：79 地：瓜：類：79

蔬：菜：80 薯：類：80 果：蔬：80 地：瓜：類：80

蔬：菜：81 薯：類：81 果：蔬：81 地：瓜：類：81

蔬：菜：82 薯：類：82 果：蔬：82 地：瓜：類：82

蔬：菜：83 薯：類：83 果：蔬：83 地：瓜：類：83

蔬：菜：84 薯：類：84 果：蔬：84 地：瓜：類：84

蔬：菜：85 薯：類：85 果：蔬：85 地：瓜：類：85

蔬：菜：86 薯：類：86 果：蔬：86 地：瓜：類：86

蔬：菜：87 薯：類：87 果：蔬：87 地：瓜：類：87

蔬：菜：88 薯：類：88 果：蔬：88 地：瓜：類：88

蔬：菜：89 薯：類：89 果：蔬：89 地：瓜：類：89

蔬：菜：90 薯：類：90 果：蔬：90 地：瓜：類：90

蔬：菜：91 薯：類：91 果：蔬：91 地：瓜：類：91

蔬：菜：92 薯：類：92 果：蔬：92 地：瓜：類：92

蔬：菜：93 薯：類：93 果：蔬：93 地：瓜：類：93

蔬：菜：94 薯：類：94 果：蔬：94 地：瓜：類：94

蔬：菜：95 薯：類：95 果：蔬：95 地：瓜：類：95

蔬：菜：96 薯：類：96 果：蔬：96 地：瓜：類：96

蔬：菜：97 薯：類：97 果：蔬：97 地：瓜：類：97

蔬：菜：98 薯：類：98 果：蔬：98 地：瓜：類：98

蔬：菜：99 薯：類：99 果：蔬：99 地：瓜：類：99

蔬：菜：100 薯：類：100 果：蔬：100 地：瓜：類：100

中興國小 114 學年度 三年級健康課 延升學習單
 安妮新聞報 用食材說故事 我們的幸福農園-2

我們一起尋找校園幸福農園的食材，透過各種分享，認識我們生活中美味的食物！

★班級：二年 座號：18 姓名：王育安

蔬：菜：	薯：類：	果：蔬：	地：瓜：類：
蔬：菜：1	薯：類：1	果：蔬：1	地：瓜：類：1
蔬：菜：2	薯：類：2	果：蔬：2	地：瓜：類：2
蔬：菜：3	薯：類：3	果：蔬：3	地：瓜：類：3
蔬：菜：4	薯：類：4	果：蔬：4	地：瓜：類：4
蔬：菜：5	薯：類：5	果：蔬：5	地：瓜：類：5
蔬：菜：6	薯：類：6	果：蔬：6	地：瓜：類：6
蔬：菜：7	薯：類：7	果：蔬：7	地：瓜：類：7
蔬：菜：8	薯：類：8	果：蔬：8	地：瓜：類：8
蔬：菜：9	薯：類：9	果：蔬：9	地：瓜：類：9
蔬：菜：10	薯：類：10	果：蔬：10	地：瓜：類：10

蔬：菜：11 薯：類：11 果：蔬：11 地：瓜：類：11

蔬：菜：12 薯：類：12 果：蔬：12 地：瓜：類：12

蔬：菜：13 薯：類：13 果：蔬：13 地：瓜：類：13

蔬：菜：14 薯：類：14 果：蔬：14 地：瓜：類：14

蔬：菜：15 薯：類：15 果：蔬：15 地：瓜：類：15

蔬：菜：16 薯：類：16 果：蔬：16 地：瓜：類：16

蔬：菜：17 薯：類：17 果：蔬：17 地：瓜：類：17

蔬：菜：18 薯：類：18 果：蔬：18 地：瓜：類：18

蔬：菜：19 薯：類：19 果：蔬：19 地：瓜：類：19

蔬：菜：20 薯：類：20 果：蔬：20 地：瓜：類：20

蔬：菜：21 薯：類：21 果：蔬：21 地：瓜：類：21

蔬：菜：22 薯：類：22 果：蔬：22 地：瓜：類：22

蔬：菜：23 薯：類：23 果：蔬：23 地：瓜：類：23

蔬：菜：24 薯：類：24 果：蔬：24 地：瓜：類：24

蔬：菜：25 薯：類：25 果：蔬：25 地：瓜：類：25

蔬：菜：26 薯：類：26 果：蔬：26 地：瓜：類：26

蔬：菜：27 薯：類：27 果：蔬：27 地：瓜：類：27

蔬：菜：28 薯：類：28 果：蔬：28 地：瓜：類：28

蔬：菜：29 薯：類：29 果：蔬：29 地：瓜：類：29

蔬：菜：30 薯：類：30 果：蔬：30 地：瓜：類：30

蔬：菜：31 薯：類：31 果：蔬：31 地：瓜：類：31

蔬：菜：32 薯：類：32 果：蔬：32 地：瓜：類：32

蔬：菜：33 薯：類：33 果：蔬：33 地：瓜：類：33

蔬：菜：34 薯：類：34 果：蔬：34 地：瓜：類：34

蔬：菜：35 薯：類：35 果：蔬：35 地：瓜：類：35

蔬：菜：36 薯：類：36 果：蔬：36 地：瓜：類：36

蔬：菜：37 薯：類：37 果：蔬：37 地：瓜：類：37

蔬：菜：38 薯：類：38 果：蔬：38 地：瓜：類：38

蔬：菜：39 薯：類：39 果：蔬：39 地：瓜：類：39

蔬：菜：40 薯：類：40 果：蔬：40 地：瓜：類：40

蔬：菜：41 薯：類：41 果：蔬：41 地：瓜：類：41

蔬：菜：42 薯：類：42 果：蔬：42 地：瓜：類：42

蔬：菜：43 薯：類：43 果：蔬：43 地：瓜：類：43

蔬：菜：44 薯：類：44 果：蔬：44 地：瓜：類：44

蔬：菜：45 薯：類：45 果：蔬：45 地：瓜：類：45

蔬：菜：46 薯：類：46 果：蔬：46 地：瓜：類：46

蔬：菜：47 薯：類：47 果：蔬：47 地：瓜：類：47

蔬：菜：48 薯：類：48 果：蔬：48 地：瓜：類：48

蔬：菜：49 薯：類：49 果：蔬：49 地：瓜：類：49

蔬：菜：50 薯：類：50 果：蔬：50 地：瓜：類：50

蔬：菜：51 薯：類：51 果：蔬：51 地：瓜：類：51

蔬：菜：52 薯：類：52 果：蔬：52 地：瓜：類：52

蔬：菜：53 薯：類：53 果：蔬：53 地：瓜：類：53

蔬：菜：54 薯：類：54 果：蔬：54 地：瓜：類：54

蔬：菜：55 薯：類：55 果：蔬：55 地：瓜：類：55

蔬：菜：56 薯：類：56 果：蔬：56 地：瓜：類：56

蔬：菜：57 薯：類：57 果：蔬：57 地：瓜：類：57

蔬：菜：58 薯：類：58 果：蔬：58 地：瓜：類：58

蔬：菜：59 薯：類：59 果：蔬：59 地：瓜：類：59

蔬：菜：60 薯：類：60 果：蔬：60 地：瓜：類：60

蔬：菜：61 薯：類：61 果：蔬：61 地：瓜：類：61

蔬：菜：62 薯：類：62 果：蔬：62 地：瓜：類：62

蔬：菜：63 薯：類：63 果：蔬：63 地：瓜：類：63

蔬：菜：64 薯：類：64 果：蔬：64 地：瓜：類：64

蔬：菜：65 薯：類：65 果：蔬：65 地：瓜：類：65

蔬：菜：66 薯：類：66 果：蔬：66 地：瓜：類：66

蔬：菜：67 薯：類：67 果：蔬：67 地：瓜：類：67

蔬：菜：68 薯：類：68 果：蔬：68 地：瓜：類：68

蔬：菜：69 薯：類：69 果：蔬：69 地：瓜：類：69

蔬：菜：70 薯：類：70 果：蔬：70 地：瓜：類：70

蔬：菜：71 薯：類：71 果：蔬：71 地：瓜：類：71

蔬：菜：72 薯：類：72 果：蔬：72 地：瓜：類：72

蔬：菜：73 薯：類：73 果：蔬：73 地：瓜：類：73

蔬：菜：74 薯：類：74 果：蔬：74 地：瓜：類：74

蔬：菜：75 薯：類：75 果：蔬：75 地：瓜：類：75

蔬：菜：76 薯：類：76 果：蔬：76 地：瓜：類：76

蔬：菜：77 薯：類：77 果：蔬：77 地：瓜：類：77

蔬：菜：78 薯：類：78 果：蔬：78 地：瓜：類：78

蔬：菜：79 薯：類：79 果：蔬：79 地：瓜：類：79

蔬：菜：80 薯：類：80 果：蔬：80 地：瓜：類：80

蔬：菜：81 薯：類：81 果：蔬：81 地：瓜：類：81

蔬：菜：82 薯：類：82 果：蔬：82 地：瓜：類：82

蔬：菜：83 薯：類：83 果：蔬：83 地：瓜：類：83

蔬：菜：84 薯：類：84 果：蔬：84 地：瓜：類：84

蔬：菜：85 薯：類：85 果：蔬：85 地：瓜：類：85

蔬：菜：86 薯：類：86 果：蔬：86 地：瓜：類：86

蔬：菜：87 薯：類：87 果：蔬：87 地：瓜：類：87

蔬：菜：88 薯：類：88 果：蔬：88 地：瓜：類：88

蔬：菜：89 薯：類：89 果：蔬：89 地：瓜：類：89

蔬：菜：90 薯：類：90 果：蔬：90 地：瓜：類：90

蔬：菜：91 薯：類：91 果：蔬：91 地：瓜：類：91

蔬：菜：92 薯：類：92 果：蔬：92 地：瓜：類：92

蔬：菜：93 薯：類：93 果：蔬：93 地：瓜：類：93

蔬：菜：94 薯：類：94 果：蔬：94 地：瓜：類：94

蔬：菜：95 薯：類：95 果：蔬：95 地：瓜：類：95

蔬：菜：96 薯：類：96 果：蔬：96 地：瓜：類：96

蔬：菜：97 薯：類：97 果：蔬：97 地：瓜：類：97

蔬：菜：98 薯：類：98 果：蔬：98 地：瓜：類：98

蔬：菜：99 薯：類：99 果：蔬：99 地：瓜：類：99

蔬：菜：100 薯：類：100 果：蔬：100 地：瓜：類：100

2. 課堂流程說明

- (1) **溯源導讀：食材的歷史時光機** 運用《安妮新聞》第 3 頁「用食材說故事」單元，引導學生了解台灣在地食材的歷史演進，從文化視角建立對食物的深度認識與土地認同。
- (2) **農園尋寶：五感觀察與影像記錄** 帶領學生走進學校「幸福農園」親自探索，分組尋找蔬果蹤跡，並利用平板相機捕捉蔬果的色澤與型態，落實戶外教育的感官體驗。
- (3) **數位共學：營養與料理的深度對話** 分組透過平板進行資料檢索與討論，研究農園蔬果的營養成分（如維生素、礦物質）以及適合的烹飪方式，將植物觀察延伸至生活應用
- (4) **成果發表：蔬果伸展台中英發表** 各組上台發表 2-3 項農園蔬果，要求能正確說出中英文名稱，並條理清晰地介紹其健康益處與創意菜色，培養表達力與跨領域素養。
- (5) **產地到餐桌：蛋香料理親手做** 引導學生親手採集學校農園的蔥或九層塔，走進廚房體驗烹調「蔥蛋」或「九層塔蛋」的過程；透過觀察食材從原型轉變為餐點的變化，親自感受親手料理的樂趣，並在品嚐現採美味的同時，深刻體會「食在地、吃當季」的健康價值。

3. 教學觀察與反思（遇到的問題與對策、未來的教學規劃等等，可作為課程推廣之參考。）

(1) 問題：時間安排未施作最後階段烹飪 原定第5週的「產地到餐桌：蛋香料理親手做」課程，因課堂流程包含報紙導讀、農園尋寶、數位共學及中英發表等諸多環節，導致最終因時間不足，未能讓學生實際進入廚房動手烹調「蔥蛋」或「九層塔蛋」。

(2) 對策：

彈性調整授課節數與時程：將原本每週1節、共5週的彈性課程，在最後涉及烹飪實作的單元時，與導師協調調整為彈性連堂（2節課連上），以確保食材採集、清洗、烹飪料理到最後品嚐與收拾有充裕的時間。

簡化或預先分工發表環節：將「蔬果伸展台」的中英發表時間予以精簡，或將部分數位共學（資料檢索）移至課前導讀或當作課後延伸任務，藉此壓縮課堂理論討論時間，釋出更多時間給廚房實作。

改採「冷食料理」或「輕烹飪」替代：若受限於廚房硬體或時間，可將複雜的熱炒蛋料理，調整為運用現採蔬果進行免開火的「現摘蔬果沙拉」或「油漬番茄/桑葚汁拌蜜」（如學生學習單中提到的番茄、桑葚與地瓜葉應用），縮短烹調與清洗時間。

(3) 未來教學規劃：

跨領域課程深度協同：未來可進一步加強與健康領域（營養素、均衡飲食）及英語領域（中英發表）的縱向整合，將語文與知識性教學分散在常態領域課堂中，使本校本特色課程能全心專注於戶外探險與食農實作。

建立常態性食農實作基地：持續優化學校的「幸福農園」，規劃「閱植香草綠手指」與「食農綠藝生活家」的常態體驗，並於學期初即將「產地到餐桌」的烹飪課列為跨學科的重點大型活動，提早排入學校行事曆以預留完整時段。

導入數位敘事記錄烹飪遺憾：在未來的實作課中，可延續使用平板記錄的習慣，引導學生將烹飪實作的完整過程（或若因故未能完成時的替代方案，如訪問外婆的拿手菜）錄製成「健康宣導影片」或數位食譜，讓食農教育的理念延伸至家庭生活中實踐。