咱糧學堂：從認識麵粉到烘焙

大手牽小手 齊手做糕餅
哥姐愛分享 畫面滿溫情

文／董書芬

雖然「大手牽小手」咱糧烘焙課程的啟動，最初是為了推廣台灣小麥麵粉，協助大學生發揮專長及服務精神，所以育秀教育基金會邀請第四屆大專組入圍決賽選手走入國中小校園，教導小學生基本烘焙；但是才開始舉辦第二期的咱糧烘焙課程，就發現無論是教小學生的大學生，或是跟著大學生學烘焙的小學生，都在「大手牽小手」的兩節課程中，得到滿滿的收獲。







01｜一日小老師 教學感受新

Date：*11 月 15 日——舒芙蕾鬆餅*

大手：*樹德科技大學餐旅與烘焙管理系 蔡美姿、蔡昆霖*

小手：*五權國小六年級*



蔡美姿：感謝育秀基金會與全教總的師長們，給予我們可以當一日小老師的機會。第一次教導小朋友做甜點，其實內心挺緊張的，雖然我們這一次發生了很多突發狀況，在時間掌控上也沒很好，跟預想中都不太一樣等。

但我們在現場教學當中，也充分感受到了小朋友們分工合作的團結，雖然很累但彼此還是會互相鼓勵對方加把勁，這種全新的感受，使得我們更有成就感，讓我們覺得自己得再更加把勁好好加油！等下次有機會再教導小朋友時，我們一定會有更大的進步！



也感謝老師們給了我們許多建議和教導小朋友的訣竅，也幫我們搬器具，載器具等，大家都辛苦了，真的很感謝有這次的合作經驗。

蔡昆霖：感謝育秀基金會與全教總的師長們，給予我們這個可以擔任一日指導老師，讓我們能夠跨出第一步的機會，雖然活動成果沒有自己預期的那麼好，但這次寶貴的經驗我們也會好好的銘記在心，把每次都當成是最後一次讓自己能夠有所成長，看到小朋友開心的操作就知道他們有多開心！看到小朋友開心的笑容，心裡就會感到欣慰，也謝謝五權國小的老師們為我們借到這麼棒的場地。





02｜新烘焙體驗 樂不想下課

Date：*11 月 22 日——法式水果千層蛋糕*

大手：*中臺科技大學食品科技系 魏妤庭、洪于婷*

小手：*饒明國小四、五、六年級*

饒明國小江昭德老師：今天師生進行了一趟五感兼具的「法式千層水果蛋糕」動手做烘焙體驗課程，在育秀教育基金會董書芬主編、全教總黃文欣老師、中臺科技大學食品科技系郭炯村老師、師母及四位大姐姐大哥哥的帶領下，小朋友們都玩得不亦樂乎，完全不想下課，因為他們要煎許多層送給阿公阿嬤或爸爸媽媽，還有校內的同學，甚至是校長、主任及老師們（情意面）。





在這堂課當中，我們學到了點心的食譜與做法（認知、技能面），基於用火安全考量，我們採取混齡的方式編組，也讓組內不同年級的小朋友，能夠有更多互助合作學習的機會（群育）。

實作結束後，接著就是簡單的交流分享時間，讓主辦、協辦、承辦及參與學校師長彼此對話，跨教育階段的學習形態與跨學習領域的教學內容，跨專業領域的激盪，真是一趟色香味兼備的饗宴。



03｜手把手傳承 笑語伴酥香

Date：*11 月 29 日——蛋黃酥*

大手：*中臺科技大學食品科技系 范華津、許勝凱*

小手：*省三國小三年級*



全教總專業發展中心吳彩鳳執行長：酥皮一層一層都是喜悅的堆疊，烤箱一陣一陣飄散的是滿室的笑語，這是食農教育，這是老師的專業力，這更是生命影響生命的教育，感謝所有為教育一起付出的好夥伴們。

今天中臺科大 SUPER 郭炯村老師帶領的超級小老師，牽起省三國小弟弟妹妹的手，把這份對本土作物的情感與創意發想，手把手傳承。

省三國小黃裙惠老師參與三年的咱糧學堂老師，帶學生經歷種植過程的新奇，豐收的喜悅，也有失敗的寶貴經歷。

大手牽小手是教育現場最有溫度的畫面，是餐桌上最有味道的佳餚。





04 | 親手作點心 親嚐真開心

Date：12 月 9 日——千層可麗餅

大手：東方設計大學餐飲管理系 李哲硯、陳昱誠

小手：同安國小四、五、六年級





屏東縣教育產業工會副祕書長黃忠勳：咱糧學堂系列之「大手牽小手 哥姐帶你做」來到屏東縣同安國小，這次由 2019 年「野創盃」優勝選手：東方設計大學大哥哥來指導小朋友們製作「千層可麗餅 」。

「野創」就是野生創客，是代表著「不受束縛」、「接近原初」、「簡單粗放」、「自由活潑」的創客（Makers），三位大哥哥發揮野創精神，很專業的指導小朋友們一個步驟一個步驟的完成點心製作，小朋友最後吃下親手製作的點心，從滿足的表情中，就知道這是個成功的活動。

李哲硯、陳昱誠：這次真的很感謝全教總、育秀基金會和同安國小讓我們有這一個難得的機會，能夠和小朋友們互動，當下他們的反應真的遠遠超出我的想像，那種滿足又想在繼續的感覺令我一時間忘了一路的勞頓，這樣一個看似簡單又有點技巧的點心就滿足他們的心，這真的是這第一次有這麼好的體驗，這種心境真的是平時完全無法想像的呢！

05 | 感恩育種心 野創傳真情

Date：12 月 13 日——鹹派

大手：南臺科技大學餐旅管理 鄭沛宸、陳姿安

小手：那拔國小四、五、六年級



鄭沛宸、陳姿安：謝謝野創盃的用心安排，從北上參加比賽時，主辦單位的用心款待一直感恩在心，直到今日把這些回饋給小朋友們，對於我來說這股感動的能量相信是會繼續被傳遞下去的，野創的精神也會不斷的被延續，謝謝野創盃，謝謝一起成就今日辛苦每一位種子，有大家才能夠讓台灣更好，讓台灣小麥被推廣出去，甚至被發揚光大，因為緣分讓大家在今日相遇，並且互相學習，這難能可貴的經驗會永遠深刻在心。

那拔國小黃信穎老師：感謝育秀教育基金會的贊助，與全教總、臺南市教育產業工會及熱血的大姐姐們到校指導學生進行鹹塔烘焙活動。

學生們將麵粉混合起司、蛋液及餡料，從麵粉、桿揉、加熱熟成餅皮，餡料加工，再經一次高溫的淬煉，漸漸四溢的香味，學生們聞香讚嘆的說著：好香啊！可以吃了嗎？！

手作烘焙從麵粉到食品，過程的邏輯順序，團隊分工合作，衛生習慣的注意，整理收拾環境，素養的培養落實在活動中。

再次感謝所有人的協助，有志工媽媽來校協助孩子過程中的動作，甚至出借烤箱，還有各位同仁夥伴一同參與協助指導學生，因為有大家的一同參與，一切都是美好，感謝大家，也感謝天讓一切平安！





環保愛地球・童心去圖彩

育秀兒童著色比賽　　2020活動辦法登場



活動宗旨　育秀基金會愛護地球、保護環境，為讓孩子用童心童意，繪出童真的認知，以「環保愛地球」為題，讓著色繪本增光添彩，敲響警醒，傳達正能量.....

收件期間　2020年1月16日(四)～2020年3月2日(一)

參賽組別　幼兒園組、國小1～3年級組

收件方式　郵寄至「11568台北市南港區南港路一段209號B棟2F 健康食彩 收」(截止日以郵戳為憑)，或親送至全台「聯華·健康食彩天然有機生鮮超市」及「歐奇窯烤披薩」。

獎勵辦法　兩組分別各選出優等5名與佳作35名(共80名)，致贈精美禮品與獎狀(以郵寄方式寄送至學校)。

評分辦法　色彩表現50%、創意加工20%、整體美感30%

得獎公告　將於2020年4月初公布得獎結果，詳情請見〈健康食彩官網〉最新公告；得獎作品將刊登於健康食彩社群平台(FB、LINE等)及刊物上分享，實體佈展場地另行於官網公告。

※ 請至健康食彩、歐奇窯烤披薩實體門市索取繪本 (數量有限)，或至健康食彩官網下載著色比賽指定圖稿。

詳情請上健康食彩官網
https://www.jian-mart.com

主辦單位：財團法人育秀教育基金會

協辦單位：全國教師工會總聯合會　聯華製粉食品股份有限公司 Lien Hwa Milling Corporation

承辦單位：健康食彩