

(2-4-3 臺東縣初鹿國小)  
114 學年度臺東縣原住民族教育資源中心  
子計畫 竹出好滋味 成果報告

壹、依據

- 一、臺東縣原住民族教育資源中心整體推動方案。
- 二、臺東縣政府114年9月30日府教課字第1140222921號函辦理。

貳、計畫目標

- 一、充實學生原住民族教育知能，延續卑南族人在飲食文化料理的智慧。
- 二、透過實作與經驗的分享，教導學生如何連結食物、文化、健康及環境之教育。

參、經費使用

- 一、核定金額：50000 元。
- 二、實際支出額：31660 元
- 三、核銷完成日期及經費落差說明：
  - (一)115 年 5 月 15 日完成核銷。
  - (二)經費落差說明：物品材料費規劃經費過高，實際執行下來份量無須太多也能有效執行，以至於經費核銷有落差。

肆、實施內容：

| 課程流程表     |                             |                                        |       |        |     |
|-----------|-----------------------------|----------------------------------------|-------|--------|-----|
| 日期        | 時間                          | 課程內容                                   | 講師    | 對象     | 助教  |
| 115.05.01 | 08:00-08:20                 | 學員報到                                   | 王秀玲   | 4-6 年級 |     |
|           | 08:20-10:00<br>(2 節/100 分鐘) | 1. 認識麻竹、桂竹<br>2. 採集桂竹、麻竹筍<br>3. 鋸桂竹    | 沈麗娟小姐 |        | 彭明慧 |
|           | 10:10-11:00<br>(1 節/50 分鐘)  | 1. 桂竹清洗及整理<br>2. 紅豆糯米竹筒飯、<br>樹豆排骨湯食材介紹 | 南媼嬪老師 |        | 孫家儀 |

|           |                             |                                              |       |              |     |
|-----------|-----------------------------|----------------------------------------------|-------|--------------|-----|
|           | 11：10-12：00<br>(1 節/50 分鐘)  | 烹煮樹豆排骨湯<br>(製作流程請參閱簡報)                       | 南媼嬪老師 | 學生           |     |
|           | 12：00-13：00                 | 午餐時刻                                         | 王秀玲   |              |     |
|           | 13：00-14：40<br>(2 節/100 分鐘) | 製作紅豆糯米竹筒飯                                    | 南媼嬪老師 |              | 林秋月 |
|           | 14：50-16：30<br>(2 節/100 分鐘) | 1. 品嘗紅豆糯米竹筒飯、<br>樹豆排骨湯<br>2. 活動分享、環境整理       | 南媼嬪老師 |              | 林秋月 |
| 115.05.06 | 13：20-14：10<br>(1 節/50 分鐘)  | 1. 卑南族酸辣湯的由來<br>2. 認識卑南族酸辣湯食材                | 南媼嬪老師 | 4-6 年級<br>學生 | 孫家儀 |
|           | 14：20-16：00<br>(2 節/100 分鐘) | 1. 製作卑南族酸辣湯<br>2. 課程分享<br>3. 卑南族酸辣湯隔日與家人一起品嘗 | 南媼嬪老師 |              | 林秋月 |

## 伍、工作計畫執行情形

### (一)績效目標達成情形

| 年度績效目標      | 關鍵績效指標              | 衡量標準<br>(包括案件數、期限及成果等質或量化績效目標) |                                            | 自我評估<br>報告<br>(未達成或部分達成之原因) |
|-------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
|             |                     | 114 學年度                        |                                            |                             |
|             |                     | 目標值                            | 達成值                                        |                             |
| 講座及<br>實作講師 | 內聘講師 11 節           | 內聘講師 11 節                      | 11 節                                       | 已達成                         |
| 講座助理        | 內聘助理 11 節           | 內聘助理 11 節                      | 11 節                                       | 已達成                         |
| 物品費         | 竹筒飯及酸辣湯罐<br>完成 30 份 | 竹筒飯 28 份<br>酸辣湯完成 28 罐         | 竹筒飯完成 28 份<br>酸辣湯完成 30 罐                   | 份數已達成但經費<br>仍有剩餘            |
| 參與人數        | 參加學生人數最少<br>達 80%   | 參加人數須達<br>24 人以上               | 115.05.01 參加學生 28 人<br>115.05.06 參加學生 30 人 | 已達成                         |

## 陸、檢討與未來精進策略

### (一)檢討：

1. 撰寫計畫物品費部分高估太多，在實際操作上份量過多會反會造成執行困難，竹筒飯烹煮過久而延誤學生結束時間。
2. 執行卑南酸辣湯活動無考量到麻竹生長的季節，所以竹筍部分只能用綠竹筍替代。

(二)未來精進策略：食材份量的估算再精準一些。

## 柒、附錄

### (一)參加學生人員名冊：

| 序號 | 班級 | 學生姓名  | 性別 | 序號 | 班級 | 學生姓名   | 性別 |
|----|----|-------|----|----|----|--------|----|
| 1  | 二甲 | 李 0 馨 | 女  | 16 | 四甲 | 戴 0 育  | 男  |
| 2  | 二甲 | 戴 0 洲 | 男  | 17 | 四甲 | 鄭 0 懷  | 男  |
| 3  | 二甲 | 鄭 0 玗 | 女  | 18 | 四甲 | 陳 0 宇  | 男  |
| 4  | 三甲 | 李 0 勳 | 男  | 19 | 五甲 | 詹 0 義  | 男  |
| 5  | 三甲 | 孔 0 認 | 男  | 20 | 五甲 | 曾 0 喬  | 女  |
| 6  | 三甲 | 廖 0 甯 | 女  | 21 | 五甲 | 鄭 0 宜  | 女  |
| 7  | 三甲 | 劉 0 玨 | 女  | 22 | 六甲 | 陳 0 偉  | 男  |
| 8  | 三甲 | 張 0 渝 | 女  | 23 | 六甲 | 郭 0 祥  | 男  |
| 9  | 三甲 | 張 0 睿 | 男  | 24 | 六甲 | 黃 0 毫  | 男  |
| 10 | 三甲 | 曾 0 淇 | 女  | 25 | 六甲 | 陳 0 帆  | 女  |
| 11 | 三甲 | 楊 0 臻 | 女  | 26 | 六甲 | 初 0 晨  | 男  |
| 12 | 四甲 | 孫 0 貞 | 女  | 27 | 六甲 | 洪 0 婷  | 女  |
| 13 | 四甲 | 張 0 芸 | 女  | 28 | 六甲 | 余 00 恩 | 女  |
| 14 | 四甲 | 陳 0 禎 | 女  | 29 | 六甲 | 廖 0 誌  | 男  |
| 15 | 四甲 | 孔 0 默 | 男  | 30 | 六甲 | 黃 0 穎  | 女  |

(二)參加工作人員名冊：

| 序號 | 工作人員職稱 | 姓名  | 性別 |
|----|--------|-----|----|
| 1  | 講師     | 沈麗娟 | 女  |
| 2  | 助理     | 彭明慧 | 女  |
| 3  | 講師     | 南媼嬪 | 女  |
| 4  | 助理     | 孫家儀 | 女  |
| 5  | 助理     | 林秋月 | 女  |
| 6  | 代理校長   | 林志賢 | 男  |
| 7  | 教導主任   | 王秀玲 | 女  |
| 8  | 教學組長   | 張季珍 | 女  |

(三)活動相片：

1.115 年 5 月 1 日：紅豆糯米竹筒飯、樹豆排骨湯烹飪

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |
| 說明：認識麻竹、桂竹                                                                          | 說明：不同竹子葉形也不一樣                                                                        |
|  |  |
| 說明：鋸竹子操作方法介紹                                                                        | 說明：認真鋸自己的竹子                                                                          |
|  |  |
| 說明：竹子清洗                                                                             | 說明：認識樹豆                                                                              |

|                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |   |
| <p>說明：樹豆排骨湯材料</p>                                                                 | <p>說明：紅豆糯米竹筒飯裝填工作</p>                                                              |
|  |  |
| <p>說明：紅豆糯米飯成品出爐囉！</p>                                                             | <p>說明：紅豆糯米飯配樹豆排骨湯真好吃</p>                                                           |

## 2.115 年 5 月 6 日：製作卑南族酸辣湯

|                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |  |
| <p>說明：介紹卑南族酸辣湯食材</p>                                                                | <p>說明：品嚐阿嬤做的酸辣湯竹筍</p>                                                                |
|  |  |
| <p>說明：酸辣湯製作流程說明</p>                                                                 | <p>說明：第一鍋竹筍先下鍋煮</p>                                                                  |
|  |  |
| <p>說明：學生分工合作搗蒜頭、切辣椒</p>                                                             | <p>說明：搗碎野生小蕃茄增添酸辣湯風味</p>                                                             |



說明：竹筍煮至苦味去掉後再加入小蕃茄、蒜頭及辣椒煮一下，煮好放涼



說明：隔天盛裝於殺菌過的瓶子裡開始自然發酵



說明：我的特製卑南族酸辣湯完成囉



說明：5 天後開罐品嚐酸辣好滋味