

育秀盃創意烘焙課程校園實踐 ~大手牽小手，烘焙開心做~

全國教師工會總聯合會(全教總)與財團法人育秀教育基金會共同在校園推動種植國產雜糧，已邁入第 12 年，今年加入「食農學堂」的教師數更是創下歷年新高。「食農學堂計畫」提供國產雜糧的種子，讓老師帶領學生利用校園的空間種植雜糧，也不斷發想各種活動，讓師生可以用不同方式實踐食農教育。今天「大手牽小手」烘焙課程，就是由計畫中「育秀盃台灣小麥麵粉烘焙競賽」所衍生出的創意活動。

「育秀盃烘焙競賽」是唯一要求選手使用臺灣小麥為原料的烘焙比賽，並且要搭配其他本土的農產素材，這不只是考驗烘焙的技術，更是測試年輕學子們對臺灣小麥的熟悉度和掌握度，才能製作出兼具口感與美味的麵包，達到推廣本土小麥的目的，背後有很深刻的教育意涵。獲獎的選手透過全教總的媒合，與參加食農學堂的師生，一起體驗烘焙的技藝與樂趣。

「大手牽小手，烘焙開心做」活動，於 3 月 25 日邀請臺南市教育產業工會共同協辦。臺南市教育產業工會理事長陳葦芸表示，這次辦理烘焙課程校園實踐活動，臺南市教育產業工會很開心能參與協辦工作，並且順利媒合南台科技大學餐旅管理系學生及喜樹國小林淑鈴老師共同辦理，協助大專學生發揮專長及服務學習，建構能量實踐的平臺，引入具有烘焙專長之大專學生到校指導學生進行烘焙活動，讓具有烘焙專長的大專學生除了因為參加育秀盃烘焙競賽獲得專長的發揮專長及獎項的肯定外，更能具備公益關懷與服務學習的精神，將所學充份發揮。

陳葦芸理事長表示，此次活動有三大特色：一、課程講師皆是參與育秀盃創意烘焙競賽洗禮，具備烘焙專業知能的大專學生；二、全程操作的烘焙成品，必須以台灣本土小麥為材料。此部份係因全國教師工會總聯合會與各團體間共同合作的初心，即是要復興國產雜糧，將台灣本土小麥的價值建構完善，並能在日常生活深入每一個人的生活；三、公益、傳承、服務、關懷：是我們共同的核心價值。各團體皆以公益為目標。當大專學生經由師長的培育，具有專業的知能後，就要將這份植入心底的價值理念傳承給下一代的孩子，提供服務並關懷所有的人。

參與活動的林淑鈴老師本身即是食農學堂老師，她特別感謝臺南市教育產業工會提供機會，因為活動辦在週五上午，特地事前與班上家長與導師溝通，也感謝學校行政團隊的協助，家長也樂意讓孩子參與這難得的活動，與大學生一起學習烘焙，體驗多元有趣的食農教育。

教育局學輔校安科張惟琇股長致詞時表示，推廣食農教育可以讓學生瞭解食物從產地到餐桌的過程，進而更重視食物安全與食品衛生的議題，另外透過手作可以增加學生探索的機會，對學生未來探索職業性向也有所幫助。

喜樹國小黃懷慧校長表示，很開心今天有機會參與全教總食農學堂活動，讓孩子有不同的體驗，並且認識不同的食品製作方式。

新聞連絡人：臺南市教育產業工會暨臺南市教師會理事長陳葦芸 0917-898-121