

## 新化社大大豆推廣到國中

記者黃文記／新化報導

2015-01-25

新化社區大學以台灣本土大豆為教材，到**新化國中**教學生煮豆漿，讓學生經由實際操作了解豆漿的來源及食品安全的重要性。由於想體驗的學生漸多，新化社大將招募推廣志工協助教學體驗活動。

新化社大日前先後到新化國中特教班進行推廣台灣本土大豆教學體驗活動，以煮豆漿的活動設計讓學生實際參與，教導學生認識大豆、親手剝豆莢、學煮豆漿及利用煮豆漿的殘渣製成豆渣餅。

新化社大表示，推廣台灣本土大豆是手釀醬油課程的延續，社大農事專案負責人陳盈君引導學生認識黃豆與黑豆的豆莢，再由社大手釀醬油班老師鄭國基與張麗雲以生動活潑的「豆油哥」、「豆油妹」的角色介紹大豆的種類與用途，並且告訴學生最近台灣發生的食安問題，提醒留意食品安全。

到各所國小教導煮豆漿、推廣台灣本土大豆需要不少人力，新化社大歡迎民眾踴躍報名推廣志工，協助教學體驗活動進行，有意者可洽新化社大（○六）五九○五八八○。

「豆」陣俱樂部，  
一同栽進校園！

大豆，是雜糧作物中最常用的食材，也是植物性蛋白質最重要的來源，甚至被稱為「田裡的肉」。可是，卻很少人知道，市場上黃豆和豆漿的原料，超過八成都是來自其他地區進口的基因改造作物。近年來，一股環保的風氣漸漸興起，台灣各地許多農民開始種植非轉基因大豆，投入糧食供給、飲食安全的行列。邀請您一同加入，帶領孩子透過種種來學習生活的知識，持續為提升台灣糧食自給率的教育發光，展開一趟復興本土非基改大豆的食育教學旅程。

說明會：  
3/25 (三) 下午2點，新化國中  
洽詢電話：  
新化社區大學專員 陳盈君  
06-5905880, 5908147  
(週一到週五 14:00-21:00)

詳細計畫內容請參閱新化社區大學網址  
<http://www.sinhuacu.org/?p=2890>

指導單位：全國教師工會總聯合會、臺聯共合團  
主辦單位：臺南市新化社區大學、臺南市教育產業工會、臺南市教師會  
協力單位：台南市教保產業工會、新化社大自然身心健康職社、新化池南地農場、臺南市華化醬油生產合作社