國立宜蘭特殊教育學校新聞剪輯

活動主題	田園餐桌	活動日期	108.5.9
報導媒體	葛瑪蘭新聞網	登刊日期	108.5.9

特殊教育報導/系列四~宜蘭特教生結合社區居民辦桌 全國首創【影音新聞】

【記者李寶琴 / 五結報導】

國立宜蘭特殊教育學校園藝組、餐飲組及手工藝組學生及教職員結合參與認養該校幸福菜圃之社區居民總計90餘人，於5/9日上午在該校中庭舉行「幸福宜特、田園餐桌」辦桌，所有的菜餚皆是這三組師生們從種植到餐桌一手包辦，亦為一份活生生的教材。

該校教務主任林靜文表示，今年已經邁入第四年辦理田園餐桌的活動，最主要配合農園藝種植維護、基礎蔬果加工、西餐烹調、香草植物加工、烘焙食品、種子花卉利用及農園產品處理利用等課程，讓孩子們學習和認識食物從產地到餐桌的過程，孩子們從種植到收成除了了解植物的生態發展，更也了解食物的加工附加價值。

林靜文非常感謝認養幸福菜圃的社區居民們，願意配合有機耕作而能隨時讓孩子們去接觸各種植物，居民們的接納與互動，對孩子們接觸人群和進入社會是一種實質的鼓勵。

《辦桌、請人客的目標，成就孩子學習的動力》

負責園藝組的高藝眞主任談到，其實孩子們面對炎熱的天氣，偶而也會有不願前去農園的舉動，但只要反問孩子們不去種菜？那麼在5月9號拿什麼菜「請人客」？要煮什麼菜給阿姨叔叔們吃？孩子們就會興沖沖地又前往農場去！

烘焙組老師林慧妮伯孩子們不喜歡吃蔬菜，因此精心設計「田園蔬菜鹹派」，餡料中加入多種蔬果，尤其菇類，兼顧營養，並且握著孩子的手，一勺一勺地教導學生放餡料，其耐心愛心令人感動。

雖說特教孩子行動比較不是那麼俐落，但在陳春秀、許媛婷老師帶領下，將平時學生課堂上所製作的手工藝品，佈置於今日「田園餐桌」，

會場呈現出來的氛圍不亞於一般餐廳，且因多取自學校園藝素材，更多了一份田園之美。

在孩子一大早採收，認真切切洗洗，社區居民快炒共同努力下，端出了豐盛的佳餚，包括：

前菜：
梅漬蕃茄、田園蔬菜鹹派、香菫菜水果沙拉。

主餐：
青醬野菇燉飯、芝麻涼麵。

配菜：
古早味脆瓜、新鮮時蔬。

湯品：
檸檬香茅排骨湯、蒜頭雞湯。

甜點：
田園蛋塔、酸甜情人果。

飲料：

紫蘇雞尾酒、醒腦複方香草茶、水果醋飲。

洋洋灑灑擺滿了十幾張長桌，孩子們、教職員、家長、社區居民們，在歡樂的氣氛下品嚐這一切自給自足的成果，健康滿分、雖沒有神戶牛排般的濃郁香味，但是卻為梅雨季節下的宜蘭注入一股暖流，
迴盪在你我心中。