

菱角食農教育計畫

成果報告

主婦聯盟生活消費合作社 112 年公益金

申請人：謝麗菁、李佳蓉

中華民國 113 年 10 月 22 日

目錄

一、計畫簡介	1
(一) 計畫名稱：菱角食農教育計畫	1
(二) 計畫目標與範疇	1
(三) 主辦與協辦單位	1
二、計畫執行成果	1
(一) 工作規劃	1
1. 本計畫內容扣合食農教育三面六項	1
2. 培養菱角新力軍未來發展構想	2
(二) 工作成果說明	3
1. 小小烘培師	3
2. 主廚私房菜	8
3. 菱角講師培訓	10
4. 菱角商品化提案	16
5. 官田小旅行	17
(三) 執行期程說明	19
三、效益	20
(一) 量化效益	20
(二) 質化效益	20
四、經費收支明細表	20
(一) 活動收支	20
(二) 支出總表	21
五、附件	22

一、計畫簡介

(一) 計畫名稱：菱角食農教育計畫

(二) 計畫目標與範疇

- 1.推廣本土食材菱角，透由菱角入菜來支持菱角產業里山生態發展。
- 2.培養民眾成為「菱角的粉絲」，並持續鼓勵成為「菱角講師」、「菱角料理生產者」、「菱角計畫人員」、「菱角媽媽」等角色。

(三) 主辦與協辦單位

- 1.主辦單位：謝麗菁、李佳蓉
- 2.協辦單位：社團法人台灣里山里海推廣協會

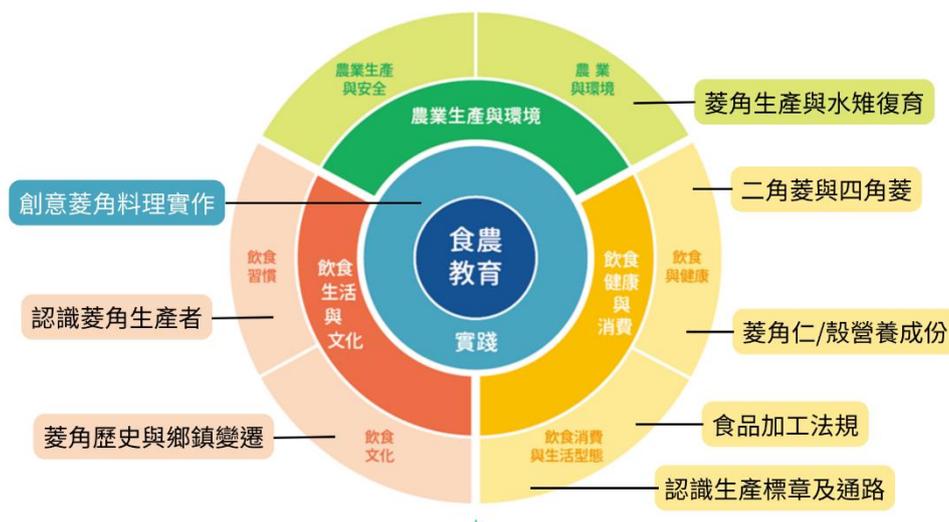
二、計畫執行成果

(一) 工作規劃

1. 本計畫內容扣合食農教育三面六項
 - (1) 藉由「菱角生產與水雉復育」單元，導讀《水雉的浮葉》繪本，讓學員理解菱角產業的生產、生態密不可分；
 - (2) 藉由介紹「二角菱與四角菱」的差異，讓學員對菱角有更多認識；
 - (3) 藉由介紹「菱角仁與菱角殼的營養成份」，讓學員對了解食用菱角對自身健康的好處，提高他們的食用意願；
 - (4) 藉由介紹「食品加工法規」，讓有意願生產菱角料理的學員可合法進行販售；
 - (5) 藉由「認識生產標章及通路」單元，介紹「綠色保育」、「生產履歷」等安全用藥、友善環境標章，並介紹「主婦聯盟生活消費合作社」、「里仁」、「友善大地社會企業」、「官田菱雉菱」、「官田區農會」、「全聯」等通路商，鼓勵學員到這些通路選購友善環境的菱角；
 - (6) 藉由「菱角歷史與鄉鎮變遷」單元，讓學員了解菱角自兩千多年前即存在於人類典籍，自日治時期引進台灣種植，在高雄左營興盛到沒落，讓學員了解菱角在台灣這塊土地上的變遷；
 - (7) 藉由「認識菱角生產者」單元，讓學員提升對生產者堅持友善種植的認同，

進而生起感恩的心，願意以購買行動支持；

- (8) 藉由「創意菱角料理實作」，讓學員學習菱角的多元食用方式，提升其料理菱角的意願，亦可選擇自行加工販售。



圖、本計畫扣合食農教育三面六項

2. 培養菱角新力軍未來發展構想

本團隊去年執行菱角計畫後，觀察到民眾上完課程後，雖然已成為「菱角的粉絲」，仍需要透過本團隊持續經營此社群，才能將「粉絲」轉化為「新力軍」，持續為菱角產業投入助力。

因此，本年度將著重培養菱角粉絲成為以下幾種身分：

- (1) **菱角講師**：學員上完菱角課程後，已了解菱角背景知識以及菱角料理製作技能。若對於帶活動有興趣，可以進一步安排其進行講師工作：
- **【初階】菱角食物日講師**：配合本計畫，練習對一般民眾宣講菱角背景知識，慢慢磨練其簡報技巧，培養其在未來成為自費活動講師。
 - **【進階】自費活動講師**：由本團隊規劃菱角料理 DIY 活動，邀請一般民眾(親子、學校師生、社區長者)報名學習菱角料理，並由學員帶領活動進行。

透由多場次的宣講，除了可培養學員的能力、為其增加收入，也讓更多民眾成為菱角的粉絲，持續創造社會正向驅動力。

- (2) **菱角料理生產者**：學員上完菱角課程後，若對於生產販售菱角產品有興趣，

可鼓勵其自行創業，或加入「水中撈月」品牌共同接單。在每一次的菱角食物日及自費活動時，亦可宣傳菱角產品，鼓勵民眾多多支持。

- (3) **菱角計畫人員**：若學員具備有專案管理、企劃、美編、會計、行銷等專長，可鼓勵其加入計畫，成為核心團隊成員。
- (4) **菱角媽媽**：學員上完課程後，若暫時無心力成為新力軍，可鼓勵從家庭做起，持續製作菱角料理，分享給家人及親朋好友食用。



圖、菱角新力軍未來發展構想

(二) 工作成果說明

1. 小小烘焙師

今(113)年初開發「小小烘焙師—菠蘿菱角蛋黃酥DIY」收費活動，鎖定親子族群進行食農教育，已在親子社群打出口碑，2-5月每場活動推出後即快速額滿。已成功辦理5場次，共102人參加。活動設計讓親子組裝蛋黃酥，簡單好上手，保證成功做出成品。本團隊設計菱角水雉塗鴉本及貼紙做為獎品，深受小朋友喜愛，於課程中認真投入有獎徵答環節。

本活動安排菱角講師實習，以此學習食農教育活動辦理經驗。

表、活動場次一覽表

	日期	時間	地點	人數
1	2/1(四)	09:00-12:00	高雄菁手作商行2樓	20(10大10小)
2	2/25(日)	09:00-12:00	高雄菁手作商行2樓	20(10大10小)
3	3/9(六)	09:00-12:00	高雄菁手作商行2樓	21(10大11小)
4	4/14(日)	09:00-12:00	高雄菁手作商行2樓	21(11大10小)
5	5/19(日)	09:00-12:00	高雄菁手作商行2樓	20(10大10小)

活動現場照片：



2/1 第一場小小烘焙師





2/25 第二場小小烘焙師





3/9 第三場小小烘焙師



4/14 第四場小小烘焙師



5/19 第五場小小烘焙師



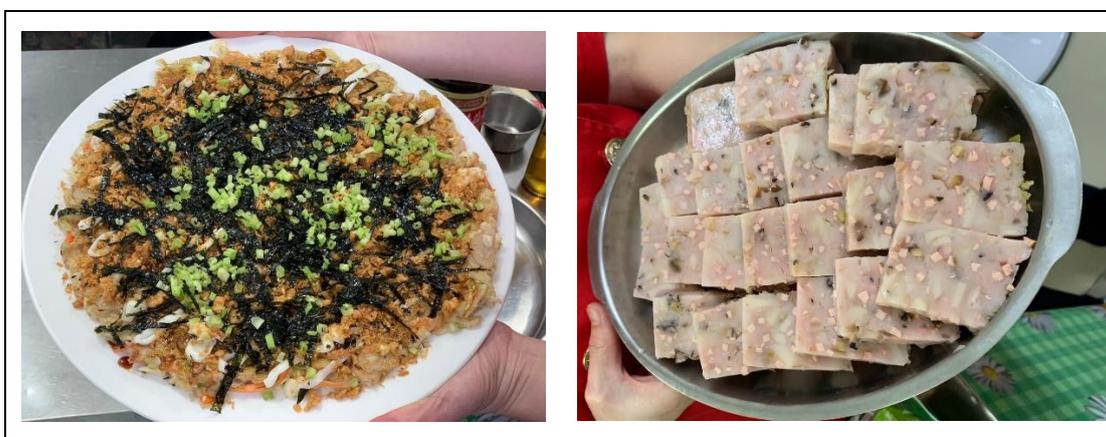
2. 主廚私房菜

今年度分別於 5/21 及 6/4 舉辦兩場主廚私房菜的課程，邀請高雄萬豪酒店主廚蔡長志老師研發獨一無二的菱角料理，並親自授課。蔡長志老師共研發 4 道菱角創意料理-菱角大阪燒、菱角糕、菱角豆腐及塔香菱角，課程受到熱烈的反應，讓更多民眾持續關注我們的菱角料理課程並從中學習到菱角在料理上的多樣變化，成為菱角粉絲。

表、活動場次一覽表

	日期	時間	地點	人數
1	5/21(二)	09:00-12:00	高雄菁手作商行 2 樓	20 人
2	6/4(二)	09:00-12:00	高雄菁手作商行 2 樓	16 人

課程實況：





5/21 第一場主廚私房菜-菱角糕、菱角大阪燒



6/4 第二場主廚私房菜-菱角豆腐、塔香菱角

3. 菱角講師培訓

本課程目標，除了提升學員講師的認知及技能，更重要的是提升其對於保育菱角、水雉的熱情。因此，課程以 112 年 9 月農業部林業及自然保育署出版之《浮生—記一群守護水雉的身影》，作為教材，強化學員講師對於綠色保育菱角的認同度。因菱角及水雉的故事，學員講師皆已於去年修習，這部分的內容將提供錄影檔，供學員講師複習。課程將著重介紹食農教育三面六項、消費心理學等理論，解析食農活動案例，包含：爭鮮小廚神、必勝客小主廚、小小烘焙師—菠蘿菱角蛋黃酥 DIY、菱角小旅行、高雄的黑元寶—菱角、鬼滅菱角餅乾等。最後，引導學員講師以「人事時地物」發想活動設計，並由講師及學員一起共同備課，互相提供建議。最後再由學員講師試辦 1 場收費菱角活動，累積成功經驗，提升其信心。

本課程總共培力 4 位菱角講師，並協助其申請勞動部「婦女再就業」計畫，以勞動部獎金鼓勵其完成受訓。

培訓課程內容：

時間	活動內容	地點
3/30(六) 09:00-12:00	李佳蓉老師教學： 學員破冰、基礎理論介紹(食農教育三面六項、消費心理學)、食農活動案例賞析、活動設計教學。學員需於 4/10 繳交「菱角活動計畫書」。	線上
4/13(六) 09:00-12:00	共同備課： 講師與學員共同提供計畫書修正建議。 李佳蓉老師教學： 行銷計畫、《浮生》導讀。	線上
4/27(六) 09:00-12:00	共同備課： 學員共同提供計畫書修正建議。 李佳蓉老師教學： Canva 製作簡報、海報教學。	線上
5/11(六)、 5/25(六) 09:00-12:00 13:00-16:00	共同備課： 學員將簡報、教具等帶到教室，進行試教學，彼此提供建議。 李佳蓉老師教學： FB/IG 行銷工具。 謝麗菁老師教學： 簡單的菱角料理 DIY。	菁手作商行
6-7 月	學員試辦收費活動。	實體
8/2(五) 19:00-20:00 (每位 15 分鐘)	於每位學員辦理完收費活動後，召開線上檢討會，分享彼此的心得，並討論活動修正。	線上

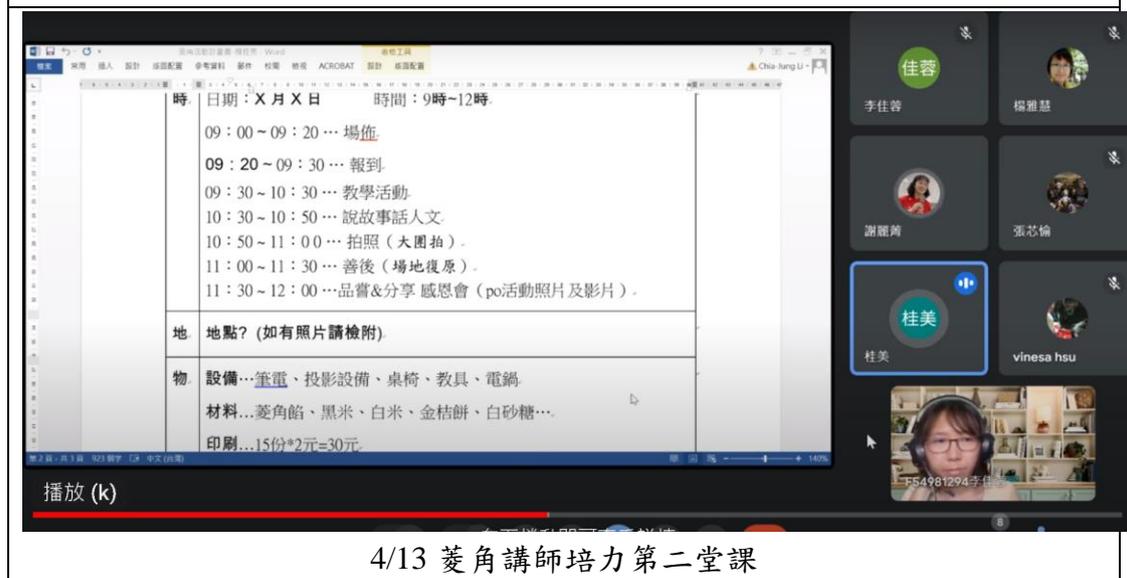
表、試辦收費活動場次一覽表(共 94 人參加)

	日期	時間	講師	主題	地點	人數
1	6/14(五)	09:00-11:00	張芯愉	菱角銅鑼燒	鳳山區佑昇幼兒園	15 位小孩
2	7/17(三)	09:00-11:30	楊桂美	黑金菱角糕	慈濟新營共修處	20 位大人
3	7/27(六)	19:30-21:30	楊雅慧	菱角鬼滅餅乾	育耀道場	22 人 (11 大 11 小)
4	7/31(三)	09:00-12:00	林美玉	菠蘿菱角蛋黃酥	後庄國小	15 人 (7 大 8 小)
5	10/8(二)	09:00-10:00	楊雅慧	菱角鬼滅餅乾	立人附幼	22 人

線上課程照片：



3/30 菱角講師培力第一堂課



4/13 菱角講師培力第二堂課



4/27 菱角講師培力第三堂課



8/2 菱角講師心得分享會

實體課程照片：



5/11 張芯愉學員菱角教案演練



5/11 楊雅慧學員菱角教案演練



5/25 林美玉學員菱角教案演練



5/25 楊桂美學員菱角教案演練

學員試辦食農教育課程照片：



6/14 張芯愉學員-菱角銅鑼燒



7/17 楊桂美學員-黑金菱角糕



7/27 楊雅慧學員-菱角鬼滅餅乾



7/31 林美玉學員-菠蘿菱角蛋黃酥



10/8 楊雅慧學員-菱角鬼滅餅乾(立人國小附幼邀約)

4. 菱角商品化提案

為了讓菱角產品能朝商品化的方向邁進，今年度亦透由公私部門及單位的計畫提案，希望爭取更多的經費挹注，前後分別向農業部、勞動部、全家、社

會創新平台 TiC100、尤努斯基金會提出計畫申請；雖然最終未通過提案，但整個過程對團隊來說是很珍貴的經驗，接受提案的單位提供了很多的學習資源及諮詢服務，幫助我們更加瞭解到自己的不足及需要加強的面向，並藉此培養「菱角計畫人員」。

為了符合提案資格，本團隊於今年成功籌組「社團法人台灣里山里海推廣協會」，以法人身份向農業部、勞動部提案。未來亦將透過本協會，來推廣更多食農教育活動。

受理提案單位	計畫名稱	參賽說明
農業部	食農教育推廣計畫	藉由計畫來支持團隊在菱角食農教育的推廣與開發新教案。
勞動部	多元就業開發方案 (社會型)	藉由計畫來聘僱專案經理及推廣人員，擴充團隊成員，提供婦女就業機會。
全家	全家永續創新大賞	擬將菱角料理推廣至全家便利商店試售，期待能將菱角料理推廣到一般大眾易於接觸的通路，實現地產地銷的願景。
社團法人 台灣社會 創業創新 創業學會	Tic100 社會實踐競賽 決選影片： https://youtu.be/auBoB7gXW8E?si=5z4qnEL2Vd7sgYwA	透由計畫能提供婦女們更具彈性、能發揮其專長的友善職場環境，將菱角料理推廣到一般大眾易於接觸的通路，推展我們的菱角產品成為南部的特色伴手禮。
尤努斯 基金會	第四屆台灣尤努斯創新獎	

註：相關參賽證明請見附件。

5. 官田小旅行

官田小旅行之課程內容，扣合食農教育三面六項，主題包含：菱角生產與水雉復育、認識菱角剝殼加工及通路、品嚐菱角特色料理、認識菱角生產者。透過小旅行的規劃，將帶學員前往菱角的產地拜訪友善種植的菱農，以及參

觀水雉生態教育園區；除了實際感受菱角和水雉之間的生態關係，也藉由和菱農直接面對面的接觸，開啟消費者和生產者之間的對話。

10/5(六)官田小旅行—活動資訊：

時間	地點	活動內容
09:00-10:30	友善種植菱角田 (育健幸福農場)	拜訪菱農、採收菱角體驗
10:30-12:00	水雉生態教育園區	認識菱角生產與水雉復育
12:00-13:30	凱旋餐廳	吃菱角風味餐
13:30-14:00	葫蘆埤自然公園	採買菱角產品



學員體驗採收菱角



水雉生態教育園區參訪



凱旋餐廳品嚐菱角風味餐

 林霽鈴

2024/10/05
感謝麗菁老師及雅慧
有妳們真好
今天過了一個開心的採菱角
的知識之旅
有玩有體驗又有豐盛的
菱角風味餐
真是物超所值
非常感謝 🙌❤️

 Jennifer Lin (芸珊珊兒 🌸)

謝謝麗菁與雅慧老師，很開心
有候補到，有這個機會到官田
(平常應該也不會去)，覺得
有賞鳥採菱角(超難)風味
餐，身心靈都飽了 😊😊😊。
這次從台北下去，昨天先在嘉
義住了一個晚上，覺得很值得。

 范桂庭Phoebe

謝謝麗菁和雅慧老師辦這次活
動，採菱角我們玩的很開心
😊菱角餐點也很可口好吃 😊
希望下次還有這樣的活動、我
一定會廣邀朋友參加的，辛苦
二位老師了，謝謝 🙌

 Amy-林秀美

謝謝雅慧、麗菁老師的安排，
與菱角、水雉的接觸，度過身
心靈充實的一天！我喜歡，
也會推薦給周遭朋友！

 Coco Lin

採菱角初體驗，完全體會農民「粒粒皆辛苦」，從此以後我會支持「吃菱角，救水雉」。今天最開心的就是採菱角的不遠處就看到水雉爸爸帶著三隻小水雉，太開心了。

學員正向回饋

(三) 執行期程說明

年	112	113											
月	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
小小烘焙師		籌備	舉辦 5 場										
主廚私房菜						舉辦 2 場							
菱角講師培訓				菱角講師培訓			試辦 4 場 收費活動		心得 分享				
菱角商品化 提案		農業部、勞動部、全家、Tic100、尤努斯 培養菱角計畫人員，並成立協會提案											
官田小旅行										籌備	舉辦		

三、效益

(一) 量化效益

1. 產出 4 項菱角料理：菱角大阪燒、菱角糕、菱角豆腐、塔香菱角。
2. 總共辦理 13 場活動，共 252 位名眾報名參加。
 - (1) 辦理 5 場小小烘焙師課程，共 102 位報名參加。
 - (2) 辦理 2 場主廚私房菜課程，共 36 位報名參加。
 - (3) 菱角講師試辦課程 5 場，共 94 位報名參加。
 - (4) 辦理 1 場官田小旅行，共 20 位報名參加。
3. 辦理菱角講師培訓課程，共 4 位學員完成培訓，並協助其中 3 位學員取得勞動部「婦女再就業計畫」每人 2 萬元的補助。
4. 網路擴散效益：
 - (1) 主廚私房菜：FB 曝光 4,311、3,675 次、IG 觸及 7,379、10,745 個帳號
 - (2) 官田小旅行：FB 曝光 12,649 次、IG 觸及 11,417 個帳號

(二) 質化效益

1. 幫助菱角入菜，增加現代人食用菱角的意願。
2. 透由使用友善種植菱角，支持友善種植生產者及水雉復育。
3. 培力婦女成為講師，增加收入、就業競爭力、自信及心理健康。
4. 參加菱角商品化提案獲得寶貴經驗，商業模式建立、食品包裝安全、團隊分工運作模式等知識的學習，幫助團隊在婦女在就業議題及菱角商品化上逐步調整至可行的方向上。

四、經費收支明細表

(一) 活動收支

本計畫辦理活動採部分收費，收入總計 34,800 元，列入自籌款專款專用。活動收入詳表格說明。

主題	收入	說明
小小烘焙師	16,800	2/1, 3,300 元。2/25, 3,000 元。3/9, 3,300 元。4/14, 3,300 元。5/19, 3,900 元。
主廚私房菜	18,000	5/21, 10,000 元。6/4, 8,000 元。
菱角講師 試辦活動	0	<ul style="list-style-type: none"> ● 6/14, 收入 750 元, 支出 2,000 元(超支由講師吸收) ● 7/17, 收入 4,000 元, 支出 5,507 元(超支由講師吸收) ● 7/27, 收入 2,200 元, 支出 3,162 元(計畫補貼材料費 962 元)。 ● 7/31, 收入 2,400 元, 支出 6,204 元(計畫補貼材料費 804 元, 其他超支由講師吸收)。 ● 10/8, 收入 1,800 元, 支出 1,800 元。 ● 勞動部婦女再就業計畫, 每人收入 2 萬元*3 人, 全數由 3 位學員支領。
官田小旅行	0	10/5, 收入 18,000 元, 支出 18,000 元。

(二) 支出總表

項目	公益金	自籌款	說明
租金	18,000		場地費：小小烘焙師、主廚私房菜、菱角講師培訓
薪資	64,011	34,800	講師費、臨時工資
物品	9,067		菱角仁、其它食材
雜支	4,076		影印、誤餐費、郵資、文具等
國內旅費	2,736		搭乘大眾運輸、加油費、停車費
小計	97,890	34,800	
所得稅	2,110		謝麗菁、李佳蓉各扣 1,055 元
總計	100,000	34,800	

五、附件

附件一 菱角講師培訓後心得-楊桂美

附件二 菱角講師培訓後心得-張芯愉

附件三 菱角講師培訓後心得-林美玉

附件四 菱角講師培訓後心得-楊雅慧

附件五 菱角商品化提案參賽證明-Tic100 社會實踐競賽

附件六 菱角商品化提案參賽證明-第四屆台灣尤努斯創新獎

心得報告/自主訓練

姓名： 楊桂美

自主訓練課程名稱：菱角講師培訓課程

心得報告：

首先很感恩勞動部發展署，為有意重返職場就業的女性朋友開啟一扇窗，多一層就業管道與資源，讓因家庭或需陪伴老弱長者及幼兒的婦女在期待重返職場，尋職均未能找到適合職缺、自信心逐漸低落之下，重啟職涯的另一道曙光。

更加感恩在一次機緣下參與菁手作商行的課程活動，進而加入「菱角講師培訓課程」，在培訓課程中對食農的議題及觀念與內涵更加深入了解。針對當季、當地農產的產業與如何開發小農的生機延續在地農產的產銷與人文的結合，吸收在地農產相關故事，結合食材的創意料理，是一完整又實用的課程。

因團體協作發揮了相互觀摩、交流、分享，來自不同地點本著那份同事度的愛，讓培訓課程更加有溫度；在沒有壓力及歡喜學習下，增加對農產美食製作技巧與關懷大自然萬物的一份執著…感恩、尊重、愛。

在實質運作下，更體悟大眾對農產與結合人文更具吸引力。講述故事是參與者獲得菱角與環境生態和人文最直接的接觸，藉由生動的故事發揮菱角創意美食的精髓與宣講，尤其能獲得獨一無二的「菱角手作吊飾」時，印象深刻到極致。能學得一技之長幫助有機農產小農有持續經營的機會及宣導環境生態保護，是利己利他的一樁美好學習歷程。

婦女再就業計畫-自主練心得報告

姓名張芯愉

在自主訓練的過程中，學習如何製作菱角銅鑼燒，不僅是一種烹飪技巧的提升，更是一種對食農教育的深刻體會。

首先，在挑選食材的過程中，我了解到菱角的種植方法和生長環境。這讓我更加珍惜農民的辛勤勞動，並意識到天然食材的重要性。在清洗和處理菱角時，我學會了耐心和細心，這是烹飪過程中不可或缺的品質。

其次，在製作銅鑼燒的過程中，我體會到傳統食譜的重要性。每一個步驟都有其獨特的意義，從攪拌麵糊到煎製出來的完美銅鑼燒，都是對傳統飲食文化的尊重和傳承。

最重要的是，這次的訓練讓我體會到團隊合作的價值。與同學們一起互相交流製作心得，分享成功的喜悅，這種共同學習和進步的過程，讓我感受到集體的力量和溫暖。

總結來說，這次參加菁手作料理-美善品體驗舉辦的的菱角銅鑼燒自主訓練，不僅讓我提升了烹飪技巧，更讓我深入了解了食農教育的真諦。從選材到製作，每一個環節都蘊含著豐富的知識和智慧，這對我未來的學習和生活都具有深遠的影響。

未來就業規劃

銅鑼燒（日式紅豆餅）是一種傳統的日式甜點，其甜美的口感和美麗的外觀受到了許多人的喜愛。製作和銷售銅鑼燒的業務不僅適合創業，也非常適合婦女就業規劃，尤其是對於那些希望在家庭和工作之間找到平衡的婦女。

1. 家庭式小型企業

婦女可以在家中開設小型銅鑼燒製作工廠，既可以照顧家庭，又能進行生產。這種模式下，可以通過線上平台或社區市場銷售產品。

2. 合作社模式

多位婦女可以組成合作社，共同製作和銷售銅鑼燒，這樣可以分擔生產和銷售的壓力，並且提升產品的產量和市場競爭力。

3. 銷售與推廣

利用社交媒體平台（如 Facebook、Instagram）進行銷售和推廣，這樣可以有效地吸引目標客戶。還可以參加各種美食展會和市集，擴大銷售渠道。

4. 技術培訓與支持

提供製作銅鑼燒的技術培訓，確保品質穩定。可以邀請專業師傅進行技術指導，並定期舉辦培訓班，提升婦女的製作技能。

5. 靈活的工作時間

銅鑼燒製作過程相對靈活，婦女可以根據自己的時間安排進行生產，這樣可以更好地兼顧家庭和工作。

心得報告

姓名：林美玉

一開始會報名菱角講師培訓課程是因為自己很喜歡烘焙，又知道勞動部勞動力發展署有「婦女再就業計畫-自主訓練獎勵」一案，心想可以試試看，所以就參加菱角講師培訓課程了。

這個課程讓我學習到如何設計教案、活動成本的概算、海報製作以及如何行銷自己，雖然離開學校已經很久遠了，但是還是虛心學習，終於取得了結業證書。

此次自己設計收費的活動是【菱角食農趣-菠蘿菱角蛋黃酥DIY】，活動特色是：

1. 創造親子美好回憶：親子一起做烘焙，為彼此創造深刻的回憶。
2. 五感體驗：製作過程需要手眼協調、專注聆聽教習、品嚐食物香氣等，昇華五官感受。
3. 食農教育：活動富含食農教育精神，認識農產品、產地、生產者、食物營養、創意料理實作等。

印象最深刻之處就是活動日期遇到放颱風假三天，所以活動被迫延期，當時擔心事先準備的食材壞掉，還好沒事。在這次活動中讓我學習到如何規劃一場活動的流程、事前的準備工作、人員的分工都很重要。

未來就業規劃就是希望能找烘焙相關的工作或成立一間小烘焙教室教小朋友玩烘焙，也可以自行接單在家中做微型創業製作烘焙產品販售。

菱角講師培訓心得報告-楊雅慧

參與菱角講師的培訓後，讓我對菱角及水雉有更多的認識，包括對於菱角的生態、營養成份及食用方式，還有水雉鳥和菱角田的密切關係。這算是菱角講師的基本功，透過老師的介紹，引領我們從食農教育的角度去思考。

老師還教導我們許多方便使用的行銷工具，讓我們可以自行製作海報及短影片來行銷我們的課程。對於不常使用這些軟體工具的我，就需要自己找時間多練習，多看一些別人的範例學習。在準備教案的過程當中，經常不知從何下手，老師亦提供範例的參考，並且不斷給予我們在教案設計上的建議與指導，受益良多。

在教案演練的過程中，老師提供場地以及許多的引導，幫助我們在克服所遇到的困難。真正自己試辦課程後，讓我學習到在教學過程中有哪些地方是需要再調整和改進，而試教的經驗也給了我很大的信心；謝謝老師一路的陪伴與教導，讓我們在未來可以更有信心的去接受不同的挑戰。

TiC100

2024 TiC100 社會創新實踐家

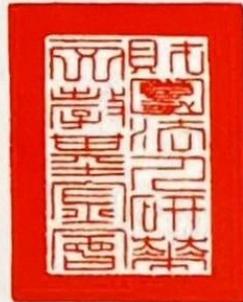
參賽證書

李佳蓉 君

為「水中撈月」隊長，報名參加「2024 TiC100社會創新實踐家-社會關懷」，表現優異，經競賽評選後，入圍決選團隊。特頒此狀，以資證明。

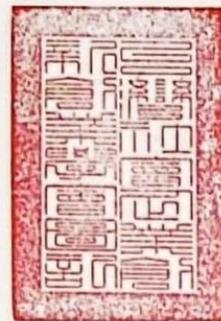
研華文教基金會 劉克振董事長

劉克振



台灣社會企業創新創業學會 吳思華理事長

吳思華



中華民國 113 年 7 月 27 日



參賽證明

茲證明

【水中撈月】團隊參與

第四屆台灣尤努斯創新獎

社會組競賽

提案主題：菱角食農教育暨婦

女培力計畫

團員姓名：楊雅慧、謝麗菁

特頒此狀，以茲鼓勵



Dr. Muhammad Yunus
2006 Nobel Peace Prize Laureate



財團台灣尤努斯基金會
法人 諾貝爾和平獎得主尤努斯博士授權機構



董事長 蔡慧玲 執行長 王絹閔

中華民國113年7月19日