

3.2.1 落葉或廚餘再利用

■推動落葉或廚餘之資源循環利用並有成果者



說明:教師使用落葉進行教學活動。



說明:教師使用落葉枯枝進行教室布置



說明:教師利用落葉進行教學及布置



說明:學生利用枯枝落葉進行科展研究，使廢棄物重新發揮功用



說明:科展主題專題報告

臺南市第六十四屆公私立國民中小學科學展覽會作品查詢（共15件）

作品名稱	學校名稱	名次
113-14-1760 蝴蝶蝴蝶生得真美麗	新進國小	×
113-14-1771 我「濱水」，但一點都不「菜」	安平國小	佳作
113-14-1773 眾「蛭」成城-探討巴蛭(<i>Barbronia weberi</i>)的生態習性與動物行為	蓮潭國(中)小	第一名
113-14-1782 長腿房客不要來！驅逐「家幽靈蛛」方式之探討	安平國小	×
113-14-1830 幽靈蜘蛛在牆角的神出鬼沒	東光國小	第二名
113-14-1831 蜈蚣競走趣味多	東光國小	第二名
113-14-1832 蟑螂會躲在哪裡	東光國小	第三名
113-14-1845 登「螳」入世-寬腹斧螳之孵育與捕食行為探討	忠義國小	第一名
113-14-1875 有土斯有菜	崇明國小	×
113-14-1877 龍爭虎「豆」、「風」「封」有別	大港國小	佳作
113-14-1919 含酸茹歎亦不屈的成長毅力-植物次級代謝物對種子發芽生長的影響	永康國小	佳作
113-14-1927 「跖」物真奇妙	文元國小	第三名

說明:以落葉的次級代謝物為主題參賽

臺南市永康國民小學

午餐廚房工作日誌

日期	中華民國 113 年 9 月 26 日					星期	四
今日食譜	主食	燕麥飯				供應班級：92 班，供應人數：>600 人	
	菜	1	豉汁排骨			中心溫度：99℃； ☒ 合格， ☐ 不合格	
		2	三菜雞絲			中心溫度：92℃； ☒ 合格， ☐ 不合格	
		3	有機蔬菜			中心溫度：89℃； ☒ 合格， ☐ 不合格	
	湯	冬瓜文蛤湯				(1)中心溫度需達≥75℃持續 15 秒，始得起鍋。	
	水果					(2)檢體分項留樣 200g 以上，取樣後立即加蓋。	
	其他					(3)庫房溫度 28℃ 以下，庫房濕度 70% 以下。	
食材	類別	數量	品質	規格	溫度	廚房 記錄	檢體留樣(冷藏 0-7℃ 保存 48 小時)
	蔬菜類	✓	✓	✓	✓		丟棄時間：113 年 9 月 30 日
	豬肉類	✓	✓	✓	✓		廚餘統計(扣除水分約略估計) 重量總計：210 公升
	雞鴨類	✓	✓	✓	✓		
	海鮮類	✓	✓	✓	✓		
	冷調類	✓	✓	✓	✓		冷藏庫溫度：4℃，冷凍庫溫度：-21℃

說明：每日廚餘由廠商回收後飼養豬隻。