港九街坊婦女會孫方中小學　　193e 號通函

參加「綠匯學苑」慧食工作坊

敬啟者：為了讓同學認識食物由田野到餐桌，以及食物資源循環的重要性，從而了解氣候變化及低碳健康飲食智慧的關聯作用，現安排同學參加由「綠匯學苑」舉辦的慧食工作坊。

日　　期：　2025 年 1 月 11 日（星期六）
時　　間：　上午 9 時至 11 時 30 分
地　　點：　新界大埔運頭角里 11 號綠匯學苑
交　　通：　旅遊車接送往返（車費全免，由「全方位學習基金」資助）
對　　象：　四至六年級學生
人　　數：　20 人（如參加人數過多，將以抽籤決定）
活動費用：　全免（由學校活動津貼每名學生$180，希望大家珍惜資源，**當日若無故缺席，將有可能被收取全額活動費用**）
服飾裝備：　冬季運動服，帶校帽、背包、雨具、水、食物盒及餐具、防蚊液
帶隊老師：　黃淑娟老師、韋詠詩老師
集合時地：　**上午 8 時 30 分，本校陳守仁博士樓**
解散時地：　**中午 11 時 45 分，本校陳守仁博士樓**
活動內容：

1. 認識低碳飲食：通過互動遊戲和討論，引導學生了解低碳飲食的概念，包括食物的來源、生產方式和碳足跡，並學習如何在日常生活中做出對環境友善的飲食選擇。
2. 食物里程：透過探索食材園和實例，教導學生了解食物里程的概念，從而明白長途運輸對環境的影響，並學習選擇本地和季節性食物的重要性。
3. 太陽能焗爐設計：學生將在導師引導下合力組砌太陽能焗爐，從而了解太陽能的應用，並探討用可再生能源使用的潛力及限制。
4. 製作低碳小食：學生將通過製作純素小食，包括有機香草小 Pizza、豆腐乳酪，從中學習選擇低碳食材和省能烹飪方法，體驗自己製作食物的樂趣和成就感。
5. 惜食用心嚐：學生將會享用有機素食茶點，在導師引導下用心感受食物與自然的連繫，以感恩及惜食的態度品嚐食物。（同學亦可選擇把小食帶回家享用）

食物安排：在園內享用，或自備食物盒帶走低碳小食材料

1. 豆腐乳酪蘸醬（材料: 鹽滷豆腐、奶蕉、檸檬汁、椰子花蜜、紅莓乾、餃子皮）
2. 自製香草小 Pizza（材料: 餃子皮、自製青醬（含香草、葵花籽、米糠油）、鹽滷豆腐、葵花籽及南瓜籽、有機香草）
3. 可可松露/抹茶松露（材料: 腰果、椰子花蜜、椰子油、可可粉/抹茶粉）

備　　註：　如因惡劣天氣或特殊情況，教育局宣佈停課，是次活動將取消舉行

如對此活動有任何疑問，請致電本校與黃淑娟老師聯絡。

此致
貴家長台照

校長：蔡惠儀謹啟
二零二四年十二月十八日

✂✂✂----------

參加「綠匯學苑」慧食工作坊　　193e 號通函

（請家長於 2024 年 12 月 24 日前回覆，逾期則當作「不希望」貴子弟參加）

敬覆者：本人 ＊ **希望** / **不希望** 敝子弟參加此活動，並得悉校方之安排。　　＊請刪去不適用者

放學方法：☐家長接送　☐自行放學　　＊請☑適用者

敝子弟**沒有**食物敏感：☐　　＊請☑適用者

敝子弟有食物敏感：☐　若有，請寫上對哪些食物敏感：

此覆

港九街坊婦女會孫方中小學校長

學生姓名：_____

班　　別：_____（　）

家長簽署：_____

緊急聯絡電話：_____

二零二四年十二月_____日

負責老師：黃淑娟、韋詠詩