




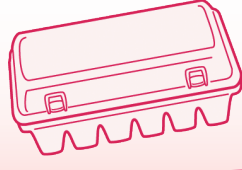





活動四、澱粉植物的加工與利用

請觀察並辨認志工老師準備的一些種子後，在下面各種食物加工品裡填入適當的食材（可複選）：

米 A. 秈米 (在來米) B. 粳米 (蓬萊米) C. 糯米	麥 A. 小麥 B. 大麥 C. 燕麥 D. 蕎麥
粽子、飯糰、油飯、米酒、年糕、湯圓、紅龜、麻糬、米血 答 	高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉分別可做出麵包、麵條、餅乾等等 答 
米飯、米香、米漿、米果、壽司、漢堡 答 	飼料、啤酒、大麥粥、薄餅、麥茶 答 
發糕、米粉、粿條、蘿蔔糕、米苔目 答 	麥粉、麥片、麥片粥、嬰兒副食品 答 

玉米 A. 普通玉米 B. 糯質玉米 C. 超甜玉米 D. 硬質玉米	大豆 A. 黃豆 B. 黑豆 C. 青皮豆
飼料、酒精、果糖、布丁、糕餅、嬰兒食品 答 	豆腐、豆漿、豆干、豆皮、豆芽、醬油、納豆、味噌、沙拉油 答 
蒸、煮、烤當主食或副食如：蔬菜、零食、玉米罐頭等等 答 	黑豆醋、黑豆酒、黑豆漿、黑豆茶、蜜黑豆、鹽味黑豆 答 
玉米澱粉、生物可分解塑膠袋、環保餐具等等 答 	豆漿、豆芽、綠肥 答 



活動五、有獎問答，猜猜我是誰

志工老師說出植物特色的提示後，請搶答，答對者可獲得活動四的小種子。遊戲題目如下：

地下塊莖含豐富的澱粉、維生素C和鉀，在歐洲被稱為「大地的蘋果」，是重要的糧食、蔬菜兼用作物，但發芽後有龍葵鹼毒素不可食用。	可水田或旱地栽培，地下塊莖含豐富的澱粉，葉子能凝結水珠，葉柄當蔬菜吃。全株有黏液，含草酸鈣結晶，觸摸或削皮時會使皮膚發癢。
有一種藜科植物的名字有「麥」卻不是麥，約80天便可結實，自溫帶至寒帶地區皆可栽培。	「頭上長鬍鬚，身穿幾層衣」是全世界總產量最高的糧食作物，主要成分為澱粉和蛋白質。除了供人類食用及供禽畜吃的飼料外，還可製成工業產品。
屬溫帶、禾本科作物，適合栽培於冷涼和乾燥的旱田，是麵食的主要來源，僅少量用來生產澱粉、酒精、麵筋等，加工後的副產品為牲畜的優質飼料。	古稱「菽」，含有豐富的澱粉、蛋白質及18~20%脂肪，可做豆漿、豆花、豆腐……，也可提煉沙拉油，待八分熟時可採收當蔬菜用。

結語 提升消費者的食安意識，引導無毒農業的永續經營

禾穀類或根莖類植物所含豐富的澱粉，為我們的主食或副食，也是產生熱量的來源。層出不窮的毒澱粉、黑心食品等事件，已嚴重危害國人的健康。多攝取安全天然的食物，才能維護生產者和消費者的健康與安全。