

花蓮化仁國小教案
教學規劃與教案設計成果

表 1 單元課程架構表

單元名稱	節數	教學重點*
吉安三寶 韭菜水餃	2	農業生產與環境-在地農業生產與特色 飲食健康與消費-認識食物、飲食消費行為 飲食生活與文化-愉悅的進食、分享與感恩
吉安三寶 吉安米搗麻糬	2	農業生產與環境-在地農業生產與特色 飲食健康與消費-認識食物、飲食消費行為 飲食生活與文化-愉悅的進食、分享與感恩
吉安三寶 芋頭香菇瘦肉粥	2	農業生產與環境-在地農業生產與特色 飲食健康與消費-認識食物、飲食消費行為 飲食生活與文化-愉悅的進食、分享與感恩
吉安三寶 胡麻龍鬚菜	2	農業生產與環境-在地農業生產與特色 飲食健康與消費-認識食物、飲食消費行為 飲食生活與文化-愉悅的進食、分享與感恩
米歷探蹤 (糙米)	2	農業生產方法-了解米製成過程
蓮荷一家親 (蓮花茶)	2	在地農業生產與特色-認識花蓮有名的蓮荷生態農場與蓮花可製成的農業產品

* 若該單元之教學重點涉及本計畫提供之「農業資源參考資料」，請加以註明

表 2 單元教學活動設計表

1. 吉安三寶-韭菜水餃

設計者	林思恩	學習目標	<p>食農教育概念面向及學習內容指標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 農業生產與環境-A-1-1 在地農業生產與特色 學生能透過課程認識在地吉安三寶-韭菜生產及農作物特色。 2. 飲食健康與消費-B-1-1 認識食物、B-2-1 飲食消費行為 學生能去吉安農會進行採買行為，認識韭菜水餃所需要的食材。 3. 飲食生活與文化-C-1-2 愉悅的進食、C-1-3 分享與感恩 學生能透過輕鬆愉快的氣氛，回顧烹飪歷程，傾聽、分享想法，進而擁有感恩的心。 4. 體驗學習 A/B/C-P-1 烹飪實作。
年級與人數	資源班中高年級組 (混齡) 12 人		學習領域
教學單元	吉安三寶-韭菜水餃	學習表現	<ol style="list-style-type: none"> 十二年國教社會技巧指標： <ul style="list-style-type: none"> ➤ 特社 3-II-1 在課堂或小組討論中適當表達與回應意見。 3. 技能：能分組合作完成指定料理。 <ul style="list-style-type: none"> 十二年國教社會技巧指標： <ul style="list-style-type: none"> ➤ 特社 3-II-2 在小組中分工合作完成自己的工作。 ➤ 特社 3-I-2 依指示完成簡單的工作。 ➤ 特社 3-I-5 遵守教室規則。
教材來源	自編	學習內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生學習從賣場找到指定物品、檢查製造日期及成分、結帳。 2. 讓學生學習桿水餃皮。 3. 讓學生學習如何切碎韭菜拌絞肉。 4. 讓學生學習如何包餡料。 5. 讓學生學習如何將水煮開，放入水餃。 6. 讓學生回顧烹飪歷程與分享心得。
教學日期及節數	108 年 9 月 6 日 80 分鐘/共 2 節 (星期五 3.4 節)		

學習活動	預期學生經驗	時間	評量方式
<p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師利用 PPT 介紹吉安三寶，並說明今日要介紹的是三寶中的韭菜，提供學生圖片，介紹在地吉安三寶韭菜的特色。 2. 讓學生發表自己是否有包過水餃的經驗，並說明包水餃需要準備哪些材料及注意哪些事項。 	學生經驗發表	5 分	口頭評量
<p>二、發展活動</p> <p>(一) 前置作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師口頭說明今日每組組員任務分配。 A 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 B 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 2. 採買組由淑英老師帶領出發吉安農會採買今日所需食材(購買食材為：韭菜、麵粉、豬絞肉)。 3. 所有學生至後台準備，前置作業組進行器具清理，攝影組進行記錄拍攝。 	學生各組執行任務	10分	實作評量
<p>(二) 製作水餃皮</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師發下麵粉和麵糰，示範如何桿皮，請各組主廚負責製作水餃皮，提醒學生麵粉易灑出，需小心處理，前置作業者負責在旁協助，組員也要合作。 2. 教師發下桿麵棍，各組開始桿水餃皮，需要的量請各組主廚與組員自行討論。 3. 教師發下保鮮膜，請主廚將水餃皮放置好。 	學生分組合作	10分	實作評量
<p>(三) 切韭菜、拌絞肉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師發下菜刀、砧板，先示範如何將韭菜切碎，組員採輪流使用的方式進行。 2. 將切好的韭菜放入絞肉中，攪拌。 3. 加入少許醬油和胡椒鹽調味。 	學生分組合作	10分	實作評量
<p>(四) 包水餃、丟入水中煮</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師先示範如何包水餃，兩組組員合作將水餃包完。 2. 水開之後，丟入水餃，主廚負責定時、監控水餃熟的情況。 3. 各組組員利用下課時間回教室拿餐具。 	學生分組合作	10分	實作評量

2.吉安三寶：芋頭香菇粥

授課教師	林思恩	學習目標	食農教育概念面向及學習內容指標：				
年級與人數	資源班中高年級組(混齡) 12人		1. 農業生產與環境-A-1-1 在地農業生產與特色 學生能透過課程認識在地吉安三寶之一的芋頭生產及農作物特色。	2. 飲食健康與消費-B-1-1 認識食物、B-2-1 飲食消費行為 學生能去吉安農會進行採買行為，認識芋頭粥所需要的食材。	3. 飲食生活與文化-C-1-2 愉悅的進食、C-1-3 分享與感恩 學生能透過輕鬆愉快的氣氛，回顧烹飪歷程，傾聽、分享想法，進而擁有感恩的心。	4. 體驗學習 A/B/C-P-1 烹飪實作。	
教學領域	特殊需求領域-社會技巧	學習表現	1. 認知：能了解食材相關知識及應用。	2. 情意：能分享、回顧習得技能與感受。 十二年國教社會技巧指標： ➤ 特社 3-II-1 在課堂或小組討論中適當表達與回應意見。	3. 技能：能分組合作完成指定料理。 十二年國教社會技巧指標： ➤ 特社 3-II-2 在小組中分工合作完成自己的工作。 ➤ 特社 3-I-2 依指示完成簡單的工作。 ➤ 特社 3-I-5 遵守教室規則。		
教學單元	吉安三寶-芋頭香菇粥						
教材來源	自編	學習內容	1. 讓學生學習從賣場找到指定物品、檢查製造日期及成分、結帳。	2. 讓學生學習清洗芋頭。	3. 讓學生學習削皮切塊。	4. 讓學生學習將芋頭加入白飯、高湯煮成粥。	5. 讓學生回顧烹飪歷程與分享心得。
教學日期及節數	108年9月13日 80分鐘/共2節 (星期五3.4節)						
學習活動			預期學生經驗	時間	評量方式		
一、引起動機 1. 教師利用 PPT 介紹在地吉安三寶-芋頭的生產過程與特色。 2. 教師利用 PPT 展示芋頭粥的步驟做法，另請學生注意處理芋頭的小方法。			學生經驗發表	5分	口頭評量		

<p>3. 讓學生發表在家是否曾有煮粥的經驗，並分享自己家中粥的煮法。</p>			
<p>二、發展活動</p> <p>(一) 前置作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師口頭說明今日每組組員任務分配。 A 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 B 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 2. 採買組由淑英老師帶領出發吉安農會採買今日所需食材(購買食材為：芋頭、高湯包、米、乾香菇)。 3. 所有學生至後台準備，前置作業組進行器具清理，攝影組進行記錄拍攝。 	<p>學生各自執行任務</p>	<p>10分</p>	<p>實作評量</p>
<p>(二) 清洗芋頭、香菇泡水</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師發下剛剛採買回來的芋頭，並示範如何清洗，各組組員開始清洗芋頭。 2. 將乾香菇稍微清洗後泡水至軟。 <p>(三) 將芋頭削皮切塊</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師示範將芋頭削皮切塊，各組組員開始將芋頭削皮切塊。 2. 教師示範將泡水的乾香菇切絲備用。 <p>(四) 丟入煮好的白飯一起煮</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各組將芋頭、白飯、香菇丟入鍋中，加入高湯，熬煮成粥。(白飯因時間問題先以教師準備好的替代) 2. 各組組員輪流攪拌粥體，下課時間由主廚負責，各組組員利用下課時間回教室拿餐具。 	<p>學生分組合作</p>	<p>25分</p>	<p>實作評量</p>
<p>-----第一堂課結束-----</p> <p>三、發展活動(接續)</p> <p>(五) 照片回顧與享用</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過教室電視螢幕播放各組拍攝的照片，進行烹飪歷程回顧。 2. 師生共同討論拍攝照片內容、角度、技巧及待改進之處。 	<p>學生經驗發表</p>	<p>25分</p>	<p>口頭評量</p>

3.吉安三寶：胡麻龍鬚菜

授課教師	林思恩		食農教育概念面向及學習內容指標：		
年級 與人數	資源班中高年 級組(混齡) 12人	學習 目標	1. 農業生產與環境-A-1-1 在地農業生產與特色 學生能透過課程認識在地吉安三寶之一的龍鬚菜生產及農作物特色。 2. 飲食健康與消費-B-1-1 認識食物、B-2-1 飲食消費行為 學生能去吉安農會進行採買行為，認識胡麻龍鬚菜所需要的食材。 3. 飲食生活與文化-C-1-2 愉悅的進食、C-1-3 分享與感恩 學生能透過輕鬆愉快的氣氛，回顧烹飪歷程，傾聽、分享想法，進而擁有感恩的心。 4. 體驗學習 A/B/C-P-1 烹飪實作。		
教學領域	特殊需求領域- 社會技巧	學習 表現	1. 認知：能了解食材相關知識及應用。 2. 情意：能分享、回顧習得技能與感受。 十二年國教社會技巧指標： ➤ 特社 3-II-1 在課堂或小組討論中適當表達與回應意見。		
教學單元	吉安三寶- 胡麻龍鬚菜	學習 表現	3. 技能：能分組合作完成指定料理。 十二年國教社會技巧指標： ➤ 特社 3-II-2 在小組中分工合作完成自己的工作。 ➤ 特社 3-I-2 依指示完成簡單的工作。 ➤ 特社 3-I-5 遵守教室規則。		
教材來源	自編		1. 讓學生學習從賣場找到指定物品、檢查製造日期及成分、結帳。		
教學日期 及節數	108年9月20 日 80分鐘/共2節 (星期五3.4 節)	學習 內容	2. 讓學生學習清洗龍鬚菜。 3. 讓學生學習把水煮開汆燙龍鬚菜。 4. 讓學生學習將龍鬚菜以胡麻醬調味。 5. 讓學生回顧烹飪歷程與分享心得。		
學習活動			預期學生經驗	時間	評量方式
一、引起動機 1. 教師利用 PPT 展示在地吉安三寶-龍鬚菜的生產過程與特色。			學生經驗發表	5分	口頭評量

<p>2. 教師利用 PPT 展示胡麻龍鬚菜的步驟做法。</p> <p>3. 讓學生發表在家是否曾有幫媽媽洗菜的經驗，並分享自己家中龍鬚菜的吃法。</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一) 前置作業</p> <p>1. 教師口頭說明今日每組組員任務分配。 A 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 B 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置</p> <p>2. 採買組由淑英老師帶領出發吉安農會採買今日所需食材(購買食材為：龍鬚菜、胡麻醬)。</p> <p>3. 所有學生至後台準備，前置作業組進行器具清理，攝影組進行記錄拍攝。</p> <p>(二) 清洗龍鬚菜</p> <p>1. 教師發下剛剛採買回來的龍鬚菜，並示範如何清洗，各組組員開始清洗龍鬚菜。</p>	<p>學生各自執行任務</p>	<p>10分</p>	<p>實作評量</p>
<p>(三) 煮水汆燙</p> <p>1. 教師協助學生將龍鬚菜放入煮滾的水中汆燙，教導學生確認熟度後撈起。</p> <p>(四) 淋醬擺盤</p> <p>1. 各組將龍鬚菜撈起後裝盤，主廚淋上市售胡麻醬，各組可討論醬料多寡。</p> <p>2. 各組組員利用下課時間回教室拿餐具。</p> <p style="text-align: center;">-----第一堂課結束-----</p> <p>三、發展活動 (接續)</p> <p>(五) 照片回顧與享用</p> <p>1. 透過教室電視螢幕播放各組拍攝的照片，進行歷程回顧。</p> <p>2. 師生共同討論拍攝照片內容、角度、技巧及待改進之處。</p> <p>3. 各組組員分享時間，教師提問： ◇ 有沒有人要分享剛剛在清洗龍鬚菜時自己的心情?</p>	<p>學生分組合作</p>	<p>25分</p>	<p>實作評量</p>
	<p>學生經驗發表</p>	<p>25分</p>	<p>口頭評量</p>

<p> ◇ 吉安龍鬚菜吃起來的感覺如何？ ◇ 這些任務讓你學到了什麼？ ◇ 過程中，你最想要感恩什麼事？ ◇ 汆燙龍鬚菜和你在家中處理青菜的作法有一樣嗎？ ◇ 學生自行提問。 </p> <p>4. 享用胡麻龍鬚菜，各組由主廚幫忙分發組員的量，學生一邊享用，一邊發表感受。</p> <p>(六) 環境整理與清潔</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各組討論今日清理人員。 2. 教室環境清潔，各組分工完成後台清潔、教室桌面、地板、黑板等清理工作。 <p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 口頭回顧吉安三寶-龍鬚菜的特色 2. 回顧今日胡麻龍鬚菜的做法。 3. 預告下次上課內容。 <p>-----第二堂課結束-----</p>	<p>學生合作完成任務</p>	<p>10分</p> <p>5分</p>	<p>實作評量</p>
---	-----------------	----------------------	-------------

4.吉安米搗麻糬

授課教師	林思恩	學習目標	食農教育概念面向及學習內容指標：		
年級 與人數	資源班中高年級組 (混齡) 12人		1. 農業生產與環境-A-1-1 在地農業生產與特色 學生能透過課程認識在地吉安米生產及農作物特色。	2. 飲食健康與消費-B-1-1 認識食物、B-2-1 飲食消費行為 學生能去吉安農會進行採買行為，認識烤飯糰所需要的食材。	3. 飲食生活與文化-C-1-2 愉悅的進食、C-1-3 分享與感恩 學生能透過輕鬆愉快的氣氛，回顧烹飪歷程，傾聽、分享想法，進而擁有感恩的心。
教學領域	特殊需求領域-社會技巧	學習表現	1. 認知：能了解食材相關知識及應用。	2. 情意：能分享、回顧習得技能與感受。 十二年國教社會技巧指標： ➤ 特社 3-II-1 在課堂或小組討論中適當表達與回應意見。	3. 技能：能分組合作完成指定料理。 十二年國教社會技巧指標： ➤ 特社 3-II-2 在小組中分工合作完成自己的工作。 ➤ 特社 3-I-2 依指示完成簡單的工作。 ➤ 特社 3-I-5 遵守教室規則。
教學單元	吉安米搗麻糬		1. 讓學生學習從賣場找到指定物品、檢查製造日期及成分、結帳。 2. 讓學生學習將飯糰塑形。 3. 讓學生學習使用烤箱。 4. 讓學生回顧烹飪歷程與分享心得。		
教材來源	自編	學習內容			
教學日期 及節數	108年9月27日 80分鐘/共2節 (星期五3.4節)				
學習活動			預期學生經驗	時間	評量方式
一、引起動機 1. 教師利用 PPT 展示在地吉安米的生產過程			學生經驗發表	5分	口頭評量

<p>與特色。</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師利用 PPT 展示搗麻糬的步驟與樣式，介紹麻糬數的做法。 讓學生發表自己是否曾有吃麻糬的經驗，並分享自己吃過的麻糬的差異。 <p>二、發展活動</p> <p>(一) 前置作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師口頭說明今日每組組員任務分配。 A 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 B 組：1.採買 2.攝影 3.主廚 4.前置 採買組由淑英老師帶領出發吉安農會採買今日所需食材(購買食材為：海苔、調味粉、日式醬油)。 所有學生至後台準備，前置作業組進行器具清理，攝影組進行記錄拍攝。 <p>(二) 製作麻糬主體</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師發下準備好的白飯請各組主廚負責攪拌，提醒學生白飯易掉出，需小心攪拌，前置作業者負責在旁協助，組員合作。 教師發下搗麻糬工具，請各組主廚與組員自行討論分工方式。 <p>(三) 加上配料</p> <ol style="list-style-type: none"> 教師發各種口味配料 學生講麻糬搓成自己喜歡的造型沾上配料 <p>(四) 各組擺盤</p> <ol style="list-style-type: none"> 各組將麻糬放置餐盤上。 <p style="text-align: center;">-----第一堂課結束-----</p> <p>三、發展活動 (接續)</p> <p>(五) 照片回顧與享用</p> <ol style="list-style-type: none"> 透過教室電視螢幕播放各組拍攝的照片，進行歷程回顧。 師生共同討論拍攝照片內容、角度、技巧及待改進之處。 	<p>學生各自執行任務</p> <p>學生分組合作</p> <p>學生各自完成任務</p> <p>學生分組合作</p> <p>學生經驗發表</p>	<p>10分</p> <p>10分</p> <p>10分</p> <p>5分</p> <p>25分</p>	<p>實作評量</p> <p>實作評量</p> <p>實作評量</p> <p>實作評量</p> <p>口頭評量</p>
--	---	---	---

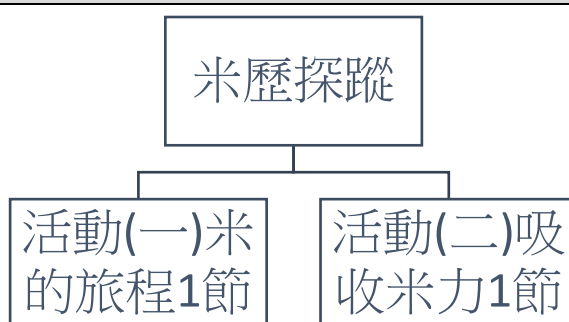
5.米粒現蹤

教案名稱	米歷探蹤		設計者	鄭淑霞
學習領域	綜合活動		時間	80 分鐘/2 節
學習對象	5 年級		人數	16
食農教育 概念面向	A 農業生產與環境 B 飲食、健康與消費	食農教育 學習內容	A-1-2 農業生產方法 B-1-1 認識食物 A/B/C-P-1 烹飪實作。	
選用之農業資源參考資料（可複選）	<input type="checkbox"/> 山蕉（香蕉） <input type="checkbox"/> 甘藷 <input type="checkbox"/> 甘藍 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 紅豆 <input type="checkbox"/> 番石榴 <input type="checkbox"/> 青花菜 <input checked="" type="checkbox"/> 糙米 <input type="checkbox"/> 玉米 <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 鯖魚 <input type="checkbox"/> 虱目魚 <input type="checkbox"/> 雞蛋 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 蜂蜜 <input type="checkbox"/> 金針 <input type="checkbox"/> 南瓜 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 農安教材-有效清洗蔬果去除農藥殘留 <input type="checkbox"/> 農安教材-蔬果安全 Q&A			
單元設計 理念	<p>小朋友對自己料理一道食物換感到興趣，但礙於經驗能力，大人們通常不敢放手讓他們獨立操作。</p> <p>米飯幾乎天天可見，但知道吃，卻不見得知道它們從產地到達餐桌的過程。挑選幾乎天天可見且烹調可以很簡單的米飯作為教材，讓小朋友們認識它、烹煮它。</p>			
12 年課綱	表現標準	<p>pc-III-2 能利用簡單形式的口語、文字、影像（例如：攝影、錄影）、繪圖或實物、科學名詞、數學公式、模型等，表達探究之過程、發現或成果。</p> <p>ah-III-1 利用科學知識理解日常生活觀察到的現象。</p> <p>ti-III-1 能運用好奇心察覺日常生活現象的規律性會因為某些改變而產生差異，並能依據已知的科學知識科學方法想像可能發生的事情，以察覺不同的方法，也常能做出不同的成品。</p>		
	內容標準	<p>Ea-III-1 個人的營養與熱量之需求。</p> <p>Ea-III-2 兒童及青少年飲食問題與健康影響。</p> <p>Ea-III-3 每日飲食指南與多元飲食文化。</p>		
議題融入	環 E2 覺知生物生命的美與價值，關懷動、植物的生命。			
單元目標	1. 米的旅程 2. 吸收米力	學習目標	1-1 能知道米的種類 1-2 了解米的生產過程 2-1 知道不同米的營養價值 2-2 知道如何煮出一鍋白米	
學生學習條件分析	學生有在學校種菜的經驗，但卻沒有種米的體驗，學校農家子弟不多，對幾乎天天吃的米飯的來歷多半不清楚。			
教學前準備	教師準備： 圖片簡報、上課影片、電鍋、生米		學生準備：	
教材來源	*Oing 特美多健康漫畫-糙米、胚芽米、白米的差異			


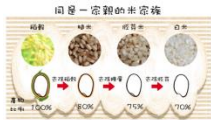

(或參考資料)

<http://littlej0202.pixnet.net/blog/post/83537351-oring%e7%89%b9%e7%be%8e%e5%a4%9a%e5%81%a5%e5%ba%b7%e6%bc%ab%e7%95%ab-%e7%b3%99%e7%b1%b3%e3%80%81%e8%83%9a%e8%8a%bd%e7%b1%b3%e3%80%81%e7%99%bd%e7%b1%b3%e7%9a%84%e5%b7%ae>
米食大探索_米的種類及米果類零食大賞_2 上生活自然
<http://twsunwu.blogspot.com/2016/12/blog-post.html>
兒童稻米文化館 <http://kmweb.coa.gov.tw/rice/village/v01.html>
稻米的成長故事 <http://kids.coa.gov.tw/ricestory/index.php>
台灣米食推廣協會
https://www.taiwanme.org.tw/article_detail.php?id=14&Page=2
兒童稻米數位文化館 <http://kmweb.coa.gov.tw/rice/index.html>

單元架構與時間分配



教學計畫*

時間	學習目標	教學流程/ 教學內容	教學資源/ 教學評量
第一節 40 分鐘	1-1 能知道米的種類及營養價值 1-2 了解米的生產過程	課前： 1、三種米先洗好放入鍋內煮。 2、老師留下三杯洗米水展示在講桌上。 主題 1 認識米的種類 米可以依照【加工方法】、【特性】、【產地】、【品種】來分類，今天主要以【加工方法】來區分： 分為三類：糙米、胚芽米、白米(圖片) 三種米的洗米水顏色不同 主題 2 認識米的構造與營養價值 1.胚芽米、糙米、白米的構造(圖片) 2.營養說明：米的營養價值包括醣類、脂肪、蛋白質、礦物質、維生素 B 群及纖維，而其中的糖類，則是供給我們熱量的最大來源。維生素含量較多的是維生素 B1	主題 1-1  主題 1-1  主題 2 

		<p>及 B2，大多存在於胚芽及糊粉層中。所以加工越多，去多越多層，營養流失愈多。白米的營養成分少於胚芽和糙米。</p> <p>主題 3 米的生成過程</p> <p>1.發下稻米成長各階段圖片，請小組依序排列。</p>  <p>2.發表自己排列的順序</p> <p>3.觀看稻米成長影片，看各組的排列順序是否一樣。</p> <p>主題 4 認識各式米製品</p> <p>1、各組寫下自己吃過的與米相關的食品</p> <p>2、討論大家吃過的米製品</p> <p>主題 5 總和整理</p> <p>觀看影片總結前面老師所講的內容</p> <p>小結：</p> <p>1-米歷經一連串生長、碾米過程，經最後煮熟後才成為餐桌上的白飯，過程中經過許多人辛苦空作與努力。</p> <p>2-糙米、胚芽米、白米，歷經去殼家估過程愈多，營養成分被去除越多，白米的營養價值是最低的。</p> <p>3-即使營養價值最低，但口感甚佳，依舊有它的營養價值在。</p> <p>4-米除了用米的形式當作主食，也被製成許多不同樣式，成為大家常吃的食物。</p>	 <p>主題 3</p>      <p>主題 3-3 水田故事 http://kmweb.coa.gov.tw/rice/world/w02.html</p>
<p>第二節 40 分鐘</p>	<p>2-1 捏出自己的創意飯糰</p> <p>2-2 品嚐時間</p>	<p>主題 1-動手做飯糰</p> <p>1.觀看創意飯糰圖片，想好自己想捏出濶樣的創意飯糰</p> <p>2.將老師事先煮好的三種米發給每一位同學，觀察三種米煮熟後的的外觀。</p> <p>3.動手捏飯糰</p> <p>4.品嚐三種米混合的、自己捏的創意飯糰。</p> <p>5.分享心得。</p>	<p>3'</p> <p>5'</p> <p>20'</p> <p>10'</p> <p>2'</p>

6.蓮荷一家親

授課教師	鄭淑霞	學習 目標	1-1 學會區辨蓮花與荷花 1-2 了解蓮花荷花生長所需要的環境	
年級	六年級		2-1 知道蓮、荷可食用部位與營養成分 2-2 知道在地蓮荷相關產地	
教學領域	自然	學習 表現	會從荷花與睡蓮的型態、構造、可食用部位分辨兩者，完成學習單 能從影片觀看中了解蓮子蓮藕採收不易，體諒栽種人的辛苦	
教學單元	食農-蓮荷一家親			
教材來源	自編	學習 內容	1. 認識蓮、荷生態特性與生長環境 2. 了解蓮荷可食部位與採收方式	
教學日期	108-11-18			
12 年課綱	表現標準	pc-III-1 能理解同學報告，提出合理的疑問或意見。並能對「所訂定的問題」、「探究方法」、「獲得之證據」及「探究之發現」等之間的符應情形，進行檢核並提出優點和弱點。		
	內容標準	INf-III-4 人類日常生活中所依賴的經濟動植物及栽培養殖的方法。 INb-III-7 植物各部位的構造和所具有的功能有關，有些植物產生特化的構造以適應環境。		
食農教育 概念面向	A 農業生產與環境	食農教育 學習內容	A-1-1 在地農業生產與特色 A-1-2 農業生產方法	
選用之農業 資源參考資 料(可複 選)	<input type="checkbox"/> 山蕉(香蕉) <input type="checkbox"/> 甘藷 <input type="checkbox"/> 甘藍 <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 紅豆 <input type="checkbox"/> 番石榴 <input type="checkbox"/> 青花菜 <input type="checkbox"/> 糙米 <input type="checkbox"/> 玉米 <input type="checkbox"/> 花椰菜 <input type="checkbox"/> 鯖魚 <input type="checkbox"/> 虱目魚 <input type="checkbox"/> 雞蛋 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 蜂蜜 <input type="checkbox"/> 金針 <input type="checkbox"/> 南瓜 <input checked="" type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 農安教材-有效清洗蔬果去除農藥殘留 <input type="checkbox"/> 農安教材-蔬果安全 Q&A			
學習活動		預期學生經驗	時間	評量方式
一、 從分辨荷花睡蓮的影片引起動機，發表自己的看法 二、 將老師準備好的荷花、睡蓮圖片張貼黑板上，請兩位小朋友上台區分哪個屬於荷花、睡蓮？ 三、 公布網路分辨兩者的圖片，全班看看剛剛的回答對不對。 四、 看涼拌蓮藕、蓮藕排骨湯、冰糖蓮子、荷葉飯、蓮花火鍋、蓮花茶、		發表自己看法 兩位同學上台分類、其他同學口語討論 能專心核對自己想的跟解答一不一樣	3' 4' 3'	口頭發表 圖片分類 輕嘆或歡呼聲

<p>蓮子米香圖片與影片，猜猜他們個屬於是荷花或睡蓮的？</p> <p>五、完成【蓮荷一家親？】紀錄</p>	<p>能發表自己日常食用經驗</p> <p>能詳實完成紀錄單</p>	<p>10</p> <p>20'</p>	<p>口頭發表</p>
<p>第二節</p> <p>1、觀看蓮藕、蓮子採收影片，體會農人生活與辛苦、喜悅之處。</p> <p>2、動手煮蓮子，品嚐原味蓮子。搭配自然課熱的對流活動，用自然教室設備：酒精燈、三腳架、陶瓷纖維網煮蓮子，品嚐原味蓮子味道。</p> <p>3、品嚐老師帶來的：涼拌蓮藕、冰糖蓮子、蓮花茶</p> <p>4、整理</p>	<p>能專心觀看影片</p> <p>能注意酒精燈使用安全</p> <p>能愉悅品嚐</p> <p>能收拾好</p>	<p>10'</p> <p>15'</p> <p>12'</p> <p>3'</p>	

【蓮荷一家親?】紀錄單

比較蓮、荷異同(構造型態、生長環境、可食用部位)

	荷花	睡蓮
相同		
相異		