109年 食農教育推廣計畫

創新型

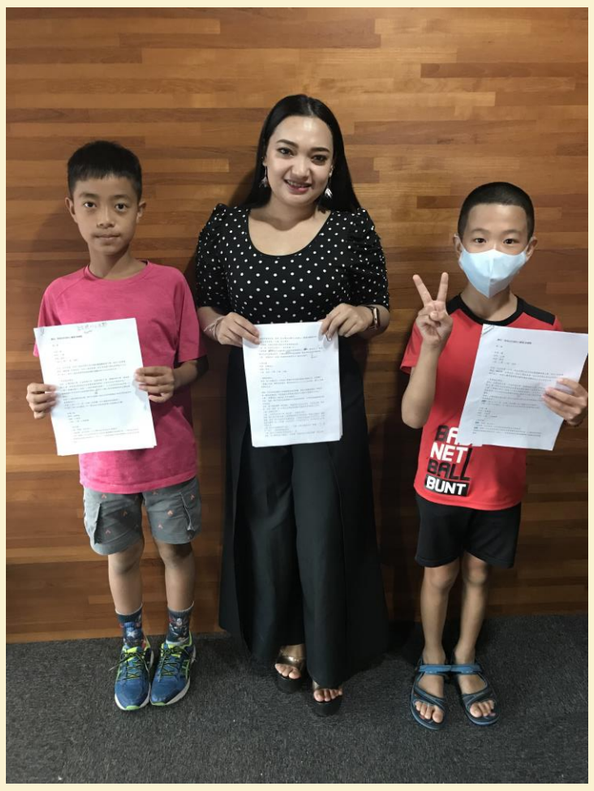
社團法人
大享食育協會

計畫簡介及亮點

大享食育協會策畫廣播劇「東南亞的滋味小劇場」，在十集節目中，我們以就讀國小三年級「小灣」為主角，在因緣際會之下品嘗泰國、越南、馬來西亞、印尼、菲律賓等五國料理，並藉由與同學、家人、親友間活潑、有趣的對話，以及娓娓道來的故事認識東南亞料理中常見的香料、食材、烹調方式與飲食文化。

讓孩子能在學校用餐時間體會來自南洋的滋味新感受，與臺灣這塊土地上的新朋友，擁有更進一步接觸的機會。

精選照片



計畫聯絡人：王婉育/專案經理

主辦單位：行政院農業委員會 COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN　執行單位：中國生產力中心 China Productivity Center

109年 食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會
東南亞好味到

創新型

主題農產品

雞、豬、魚

學習者

國小中、高年級生

概念面項

農業生產與環境
飲食健康與消費
飲食生活與文化

學習內容

1. 社會責任與倫理
2. 認識食物
3. 全球與多元飲食文化

教學理念

臺灣飲食隨著由東南亞移入的新住民增加而呈現多元風貌。新住民料理經常出現在餐桌上，但臺灣人卻不甚了解其食材、來源、文化等，因此本計畫從學校午餐常見的雞肉出發，讓學生能夠透過認識雞肉料理、觀察香料的特色，打開學習東南亞飲食文化的第一步。
透過收聽廣播劇中的情節與內容與練習五感體驗，進而知道東南亞的氣候、環境、物產或飲食小故事。

教學目標

1.認識使用國產肉類的東南亞料理。
2.了解東南亞料理特色、製作過程與飲食文化。
3.將廣播劇內容的食育知識與學科中的地理知識連結，進而培育108課綱中「多元文化與國際理解」素養。

教學大綱

教學時間	教學內容
8-10分鐘	請學生於收聽廣播劇「東南亞的滋味小劇場」
5分鐘	主題1：東南亞初登場 內容：「在廣播劇中，提到的料理是什麼？是用什麼食材做出來的？會是什麼味道」回想廣播劇的內容，讓學生發表意見，引起動機。
10分鐘	**主題2：熱帶好味道** 內容：發放廣播劇主題料理中的香料，讓大家觀察這些香料聞起來/看起來/嘗起來/摸起來的感覺，和臺灣其他香料比較有什麼不同？
25分鐘	**主題3：我是小小營養師/東南亞廚師** 方案一：食物大分類 內容：請同學認識今天午餐的料理，並進行六大類食物的分類。 方案二：動手做料理(40分鐘) 內容：說明料理的流程後，請同學親手製作廣播劇提及的料理。

計畫成果照片

計畫聯絡人：王婉育/專案經理

主辦單位：行政院農業委員會 COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN　執行單位：中國生產力中心 China Productivity Center

109年 食農教育推廣計畫

社團法人大享食育協會

創新型

東南亞的滋味小劇場

教材形式

廣播劇

學習者

國小中高年級生

規格篇幅

10集
8-10分鐘

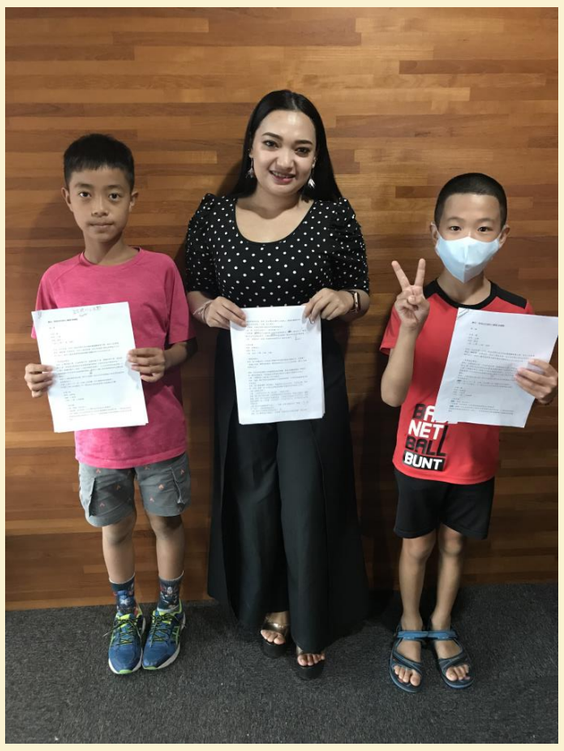
建議教學時間

40分鐘

使用說明

1. 於中午供應學校午餐，菜色為該集主題的料理。
2. 於用餐時間聽廣播劇。
3. 老師於下午第一節進行教學。或於下午第一二節進行手做料理體驗活動。

製作過程



使用情境

計畫聯絡人：王婉育/專案經理

主辦單位：行政院農業委員會 COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN
執行單位：中國生產力中心 China Productivity Center

109年 食農教育推廣計畫

創新型

東南亞的
滋味小劇場

可掃描QRCode收聽廣播劇

主辦單位：行政院農業委員會 COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN
執行單位：中國生產力中心 China Productivity Center