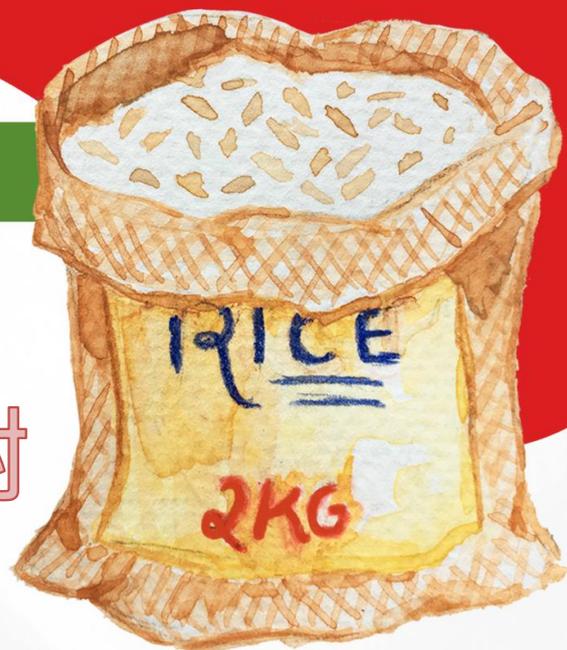


臺南市112 學年度生活課程輔導團
「生活課程素養導向教學案例徵稿」活動

教學主題名稱

Yummy! 米食派對



附件二 壹、教學主題名稱：Yummy! 米食派對

貳、教學年級：二年級

參、教學節數：五節

肆、主題架構圖：

Yummy! 米食派對



單元名稱	好吃的『米』密	『米』麗變身秀	『米』好小『食』光	Yummy『米』謝謝你
時間	一節課	一節課	二節課	一節課
課程內容	米飯是怎麼來的 介紹稻米成長過程 我是煮飯大廚師	介紹各種米製品 米食接力賽 米食TEMPO跳跳樂	廚師帽製作 壽司小當家	食在好感謝 米食感恩小卡
學習資源	教師：上課簡報、 電子書、影片、繪 本 學生：上傳洗米 煮飯照片	教師：上課簡報、 上營養午餐菜單、 米製品照片 學生：無	教師：上課簡 報、壽司圖片、 壽司的材料 學生：廚師帽、口罩	教師：上課簡報、 米食相關人物圖 感恩小卡、粉彩紙 學生：美勞工具
學習脈絡	1. 介紹米飯怎麼來的 2. 介紹稻米成長過程 3. 指導學生煮飯的方 式及注意事項。	1. 引導觀察營養午餐 菜單。 2. 介紹各種米製的食 物。 3. 米食熱身遊戲	1. 引導觀察廚師 的特徵。 2. 指導學生製作 廚師帽。 3. 指導製作豆皮壽司	1. 介紹米食相關人 物圖 2. 指導學生製作米 食感恩小卡
學習重點	【生】2-I-1 3-I-1 4-I-1 7-I-1 7-I-2	【生】2-I-1 3-I-1 4-I-2 7-I-3 7-I-4	【生】2-I-5 3-I-1 4-I-1 4-I-5 5-I-1	【生】2-I-1 2-I-6 3-I-1 4-I-1 6-I-5

伍、教學活動設計：

主題名稱	Yummy！米食派對	授課年級	二年級	總節數	5 節
		設計者	吳明蓉、黃婉菁、趙美蘭		
核心素養	<input type="checkbox"/> 生-E-A1 <input checked="" type="checkbox"/> 生-E-A2 <input checked="" type="checkbox"/> 生-E-A3 <input checked="" type="checkbox"/> 生-E-B1 <input checked="" type="checkbox"/> 生-E-B2 <input checked="" type="checkbox"/> 生-E-B3 <input type="checkbox"/> 生-E-C1 <input checked="" type="checkbox"/> 生-E-C2 <input type="checkbox"/> 生-E-C3	主題軸	<input checked="" type="checkbox"/> 悅納自己 <input checked="" type="checkbox"/> 探究事理 <input checked="" type="checkbox"/> 樂於學習 <input checked="" type="checkbox"/> 表達想法與創新實踐 <input checked="" type="checkbox"/> 美的感知與欣賞 <input checked="" type="checkbox"/> 表現合宜的行為與態度 <input checked="" type="checkbox"/> 與人合作		
主題學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 能認識從米到飯的生產歷程。 能知道煮飯的步驟。 能實際洗米煮飯。 能知道多種米製食品，可以分辨米製品與非米製品。 進行米食團體遊戲的過程中，能與同儕互相幫助與合作。 能分享製作料理時廚師的特徵。 觀察米製品的外觀與特性，激發想像力，製作創意米食。 能說出廚師配戴的物品有什麼原因。 能運用媒材製作廚師帽作品。 能運用媒材製作米飯餐點作品。 能知道米飯是由許多人的努力才能完成。 能找出想要感謝的對象並分享。 能實際進行感謝行動。 				
總結性表現任務	<ul style="list-style-type: none"> ● 能實際洗米煮飯。 ● 能分享自己的煮飯歷程。 ● 能與同儕互相幫助與合作。 ● 能運用媒材製作廚師帽作品。 ● 能運用媒材製作米飯餐點作品。 ● 能實際進行感謝行動。 				
學習表現	2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。	學習表現說明	2-I-1 1. 接觸並辨別生活中各種自然物、人造物與藝術作品的特性，建立初步的素材探索經驗。2. 比		

	<p>2-I-6 透過探索與探究人、事、物的歷程，了解其中的道理。</p> <p>3-I-1 願意參與各種學習活動，表現好奇與求知探究之心。</p> <p>4-I-1 利用各種生活的媒介與素材進行表現與創作，喚起豐富的想像力。</p> <p>4-I-2 使用不同的表徵符號進行表現與分享，感受創作的樂趣。</p> <p>5-I-1 覺知生活中人、事、物的豐富面貌，建立初步的美感經驗。</p> <p>6-I-5 覺察人與環境的依存關係，進而珍惜資源，愛護環境、尊重生命。</p> <p>7-I-1 以對方能理解的語彙或方式，表達對人、事、物的觀察與意見。</p> <p>7-I-2 傾聽他人的想法，並嘗試用各種方法理解他人所表達的意見。</p> <p>7-I-4 能為共同的目標訂定規則或方法，一起工作並完成任務。</p>	<p>較人、事、物的特徵，辨識及表達其異同之處。</p> <p>2-I-6</p> <p>1. 透過生活中人、事、物之特性、關係、變化、成長歷程等的探究，獲得相關的知識與概念。</p> <p>3-I-1</p> <p>1. 認真參與學習活動、工作及遊戲，展現積極投入的行為。 2. 對生活周遭的環境和事物展現好奇心，並喜歡提出看法和問題。</p> <p>4-I-1</p> <p>1. 嘗試運用生活中的各種素材，進行遊戲與活動，表現自己的感受與想法。2. 從事藝術、文學、科學、社會等創作活動，以喚起豐富的想像力。</p> <p>4-I-2</p> <p>1. 嘗試將自己的感受或想法，以某種創作形式表現。</p> <p>5-I-1</p> <p>1. 體驗並發現生活周遭的視覺、聽覺、動覺等美感元素。</p> <p>6-I-5</p> <p>1. 親近自然、愛護生命及珍惜資源，並願意參與環境保育的活動。</p> <p>7-I-1</p> <p>1. 運用語言、文字、圖像、肢體等形式，嘗試讓對方理解自己對於人、事、物的觀察和想法。</p> <p>7-I-2</p> <p>1. 願意耐心聽完對方表達意見。 2. 感知及關注他人傳達的訊息。 3. 遇到不清楚的訊息，能以適當的方式詢問。</p> <p>7-I-4</p> <p>1. 知道任務目標，溝通與討論做事的方法與規則。 2. 遵守約定的規範，調整自己的行動，與他人一起進行活動與分工合作。 3. 在工作過程中，願意協助他人或尋求他人協助。 4. 遇到困難與衝突時，能透過溝通找出適切的解決方式。</p>
--	---	---

學習內容	<p>A-I-2 事物變化現象的觀察。</p> <p>C-I-1 事物特性與現象的探究。</p> <p>C-I-2 媒材特性與符號表徵的使用。</p> <p>C-I-3 探究生活事物的方法與技能。</p> <p>C-I-4 事理的應用與實踐。</p> <p>C-I-5 知識與方法的運用、組合與創新。</p> <p>D-I-3 聆聽與回應的表現。</p> <p>D-I-4 共同工作並相互協助。</p> <p>E-I-4 感謝的表達與服務工作的實踐。</p> <p>F-I-1 工作任務理解與工作目標設定的練習。</p>		
連結的議題	<p>家庭教育</p> <p>家 E3 察覺家庭中不同角色，並反思個人在家庭中扮演的角色。</p> <p>家 E6 覺察與實踐兒童在家庭中的角色責任。</p> <p>家 E7 表達對家庭成員的關心與情感。</p> <p>家 E11 養成良好家庭生活習慣，熟悉家務技巧，並參與家務工作。</p> <p>環境教育</p> <p>環 E2 覺知生物生命的美與價值，關懷動、植物的生命。</p> <p>品德教育</p> <p>品 E3 溝通合作與和諧人際關係。</p> <p>科技科 E9</p> <p>科 E9 具備與他人團隊合作的能力。</p>	實質內涵	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學童除了得到稻米相關知識外，也能實際在家裡動手洗米煮飯，在學校製作創意米食並與同儕相互欣賞。 2. 透過聆聽、觀察、實作、分組討論、全班分享等教學歷程，讓學童能夠分辨出各種米製品，也能讓學童米食對人類的重要性，瞭解食物來源之不易，也強化學童對米食文化的認識與常抱有感恩之心。 3. 透過廚師帽的製作，可以了解到做食物的人，需要注意料理時的衛生。 4. 進行實際做出壽司，可以提高學童的學習興趣外，也讓學童們共同享受米食的美味，而且自製的美食，一定最美味。 5. 以感恩小卡來表達學童對於米食、米食種植及米食料理人的感謝，也可知道每一份米食得來不易。
學生背景分析	<ul style="list-style-type: none"> ● 疫情停課期間，孩子在家裡只能做線上學習、之後又有防疫假在家的日數頗長，與同儕之間的互動、合作的機會真的以往歷屆學童減少。 ● 疫情停課期間，孩子無法去幼稚園接受教師實體的規範、以及群體的約 		

	<p>東，有些孩子對於理解能力相對弱勢。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 市區學校的家長大部分是雙薪工作者，加上現代人工作忙碌，外食頻率非常高，能在家裡煮米飯的機會並不多。 ● 升學壓力下，很多孩子從小要學習的科目多，課後補習也相對多，家長放手讓孩子動手做的機會較少，生活自理能力訓練機會較少。 ● 長期住在市區，市區建築物及商店居多，很多孩子從來沒有看過實際的鄉間稻米生長的模樣。 			
教學流程				
單元一 名稱： 好吃的 「米」密	活動 名稱	學習脈絡 (老師引導+學生學習歷程:提問、教學策略、 學習策略等)	時間 節次	學習評量 (形成性或 總結性-評 量方式/評 量工具)
學習目 標： 1. 能知道 煮飯的步 驟。 2. 能探究 認識從米 到飯的生 產歷程。 3. 能實 際洗米煮 飯。	活動 一	<p>單元一：好吃的「米」密</p> <p>準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 故事角:老師在教室的閱讀角準備「米」的相關書籍，鼓勵學生利用課餘時間閱讀。 1 電子書 2 影片連結 3 繪本(書名如下列) 4 量杯 <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>米飯一級棒! 米從哪裡來 跟飯糰一起插秧 元氣米米的心願</p> </div> </div> <p>【活動一、米飯是怎麼來的】</p> <p>(一)引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師問:想一想，平日最常吃到的是飯類還是麵類呢?老師用舉手投票來統計近兩日全班的晚餐。 <p>(二)發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師問:我們吃的米飯原本長什麼樣子? 2. 欣賞影片「第一稻米倉稻穀脫殼」，認識 <div style="display: flex; align-items: center;">   </div>	<p>40 分 第 1 節</p> <p>3 分</p> <p>5 分</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.形成性-口語評量/並能針對提問內容進行討論、能分享製作白米飯的由來或作法。 2.形成性-態度評量/能積極參與分享活動。 3.總結性-作品評量/能動手煮出白米飯。

稻米原本的模樣。

<https://www.youtube.com/watch?v=yJ976HsFYlo>

(三)綜合活動

有獎徵答：從上述的影片中出題，並引導孩童說出自己的想法。

2分

【活動二、介紹稻米成長的過程】

(一)引起動機

- 1 展示繪本內的圖片
- 2 老師問：長長的葉子，這是什麼呢？



3分

(二)發展活動

- 1 先口頭介紹稻米從秧苗到成熟的經過。
- 2 展示影片，介紹「水稻成長記錄」稻米生長的過程。

<https://www.youtube.com/watch?v=DWBV84TKYSA>

重點包含：插秧→結穗→收割→曬穀→碾米。

5分

(三)綜合活動

- 1 老師逐項解說每一個過程。
- 2 知道白米怎麼變成香噴噴的白米飯嗎？

5分

【活動三、我是煮飯大廚師】

(一)引起動機

- 1 在你的家裡面，通常都是誰在煮飯呢？
- 2 生米如何變成香噴噴的白米飯？

2分

(二)發展活動

- 1 師問：在家裡面誰最愛吃”飯”？
- 2 師問：猜猜看，你家都吃幾個量杯的米？（老師拿出量杯）
- 3 引導孩子分享，平常所知道的煮飯步驟有那些呢？

10分

- 4 播放洗米教學影片



<https://www.youtube.com/watch?v=ptaiHKS526Y>

5 老師歸納總結，指導煮飯的方式及注意事項。

(1) 算人數

- 預估會有幾位家人用餐，大概會吃碗飯？大約需幾杯米？（一杯米能煮出兩碗飯）

(2) 量米杯

- 將米放入量杯，倒入飯鍋中。（盛米的量杯頂端是平平的，不要凸凸的）。

(3) 洗米樂

- 動作要輕快，小心濾掉洗米水，洗米的步驟要重複 2~3 次，不要過度清洗）

(4) 來加水

- 米一杯、內鍋的水就加一杯，也就是幾杯米加幾杯水放在內鍋；無論米量多少，都要在外鍋加入一杯的水，但電子鍋不用在內鍋加水加入。

(5) 放電鍋

- 蓋上電鍋蓋子並按下煮飯鍵。
- 等電鍋跳起，表示白米飯煮熟了！

(6) 先悶著

- 不要立刻打開，先悶著 10~15 分鐘。
- 提醒家長忙打鬆米飯，這樣米飯更好吃！

(三) 綜合活動

1 教師歸納稻米的生長過程，讓學童解每粒米飯都得來不易。

2 教師複習煮飯步驟。

3 請學生回家後，兩週內任選一天實際練習洗米煮飯。

4 請孩童由家長協助拍照，或是錄影，並把照片上傳班級群組成為記錄。



5 分

<p>單元二 名稱： 「米」 麗變身秀</p>	<p>活動 名稱</p>	<p>學習脈絡 (老師引導+學生學習歷程:提問、教學策略、 學習策略等)</p>	<p>時間 節次</p>	<p>學習評量 (形成性或 總結性-評 量方式/評 量工具)</p>
<p>學習目 標： 1. 能知道 多種米製 食品，可 以分辨米 製品與非 米製品。 2. 進行米食 團體遊戲 過程中， 能與同儕 互相幫助 與合作。</p>	<p>活動 一</p>	<p>單元二：「米」麗變身秀 準備活動 1. 六張學校本月的營養午餐菜單 2. 電腦先搜尋好相關的米製品照片</p>  <p>https://tmrc.tiec.tp.edu.tw/HTML/RSR20081204114243JDC/%E7%B1%B3%E9%A3%9F%E7%95%B6%E5%AE%B6_%E4%BD%9C%E5%93%81%E6%AA%94/s2-1.htm</p> <p>【活動一：介紹各種米製品】 準備活動 (一)引起動機 教師請學童 3~5 人一組，每組分派一張營養午餐菜單做觀察，並提問：「菜單上的主食有什麼呢？」(例如：白米飯、紅藜米飯、紫米飯、炒飯條、雞肉絲飯、義大利肉醬麵……) (二)發展活動 1. 教師提問：米能做成的食物有很多，除了我們常吃的「米飯」以外，小朋友們還吃過哪些米製的食物呢？ 2. 老師將網路上關於米製食品資料，做有系統的介紹與解說，並開放學生互動討論。 (1)米果 (2)麻糬 (3)飯糰 (4)米香 (5)年糕 (6)油飯 (7)蘿蔔糕 (8)其他 (三)綜合活動 3. 教師提問：米製食物有這麼多，小朋友你最喜歡哪一種？ 有獎徵答：鼓勵兒童自由發表。引導孩童說出自己的想法。</p>	<p>40 分 第 2 節</p> <p>10 分</p>	<p>學習評量 (形成性或 總結性-評 量方式/評 量工具)</p> <p>1.形成性- 口語評量/ 能發表所知 的米製食品 。 2.形成性- 態度評量/ 能積極參遊 戲與分享活 動。</p>

	<p>【活動二：米食接力賽】</p> <p>(一)引起動機</p> <p>1. 教師說明：讓我們搭配歌曲中的節奏，念念看。</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=gxTGgo5B8hY</p> <p>(二)發展活動</p> <p>(1)玩玩樂 S6【蘿蔔蹲】</p> <p>教師念一次，帶領兒童念一次。碗粿(蹲)、碗粿(蹲)、碗粿(蹲)完，換年糕(蹲)。</p> <p>2. 教師說明：讓我們加入動作，米製品喊完的時候就要蹲一下，碗粿(蹲)、碗粿(蹲)、碗粿(蹲)完，換年糕(蹲)。</p> <p>3. 確認兒童都會念謠及動作後，教師說明規則：</p> <p>(1)引導兒童分組。(約三到五人一組)</p> <p>(2)引導各組討論「喜歡的米食」，並決定一個做為隊名，例如：炒飯、元宵、麻薯……等，老師協助組間的隊名不能重複。</p> <p>(3)老師協助各組輪流報出自己的隊名，並寫在黑板上。</p> <p>(4)隨機抽取其中一隊開始玩「米食接力賽」的遊戲。</p> <p>(5)遊戲中要依照課本上的節奏：碗粿(蹲)、碗粿(蹲)、碗粿(蹲)完換年糕(蹲)。若「年糕」被指名了，下一個就換年糕隊：年糕(蹲)，年糕(蹲)，年糕(蹲)完，換肉粽(蹲)。</p> <p>(6)隊伍若沒有依照節奏或者沒有整齊說出下一隊的隊名，則記一次缺點，累積最少缺點的組別獲勝。</p> <p>(一)綜合活動</p> <p>教師可以歸納誰是 TEMPO 王。請大家予以歡呼，並頒發獎勵品。</p> <p>【活動三：米食 TEMPO 跳跳樂】</p> <p>(一)引起動機</p> <p>1. 大家對米製食物已經有初步的認識，誰會是米製食物的認識大王呢?老師帶大家來玩「米食 TEMPO 跳跳樂」遊戲，找出冠軍。</p> <p>(二)發展活動</p> <p>1. 教師先在地板上畫一條線，告訴全班教室</p>	15 分	
	<p>【活動三：米食 TEMPO 跳跳樂】</p> <p>(一)引起動機</p> <p>1. 大家對米製食物已經有初步的認識，誰會是米製食物的認識大王呢?老師帶大家來玩「米食 TEMPO 跳跳樂」遊戲，找出冠軍。</p> <p>(二)發展活動</p> <p>1. 教師先在地板上畫一條線，告訴全班教室</p>	15 分	

什麼原因。

3. 能運用媒材製作廚師帽作品。

1. 教師提問：請問大家有看過做料理的廚師有什麼特徵嗎？

2. 鼓勵學生自由回答：如有穿圍裙、綁頭髮、戴口罩、戴手套、戴帽子。

3. 教師歸納答案，並將廚師的圖片展示在電視螢幕上，並逐一講解廚師身上的特徵。



並和同學分享。

(二)發展活動

1. 教師提問：大家覺得廚師為什麼需要這些裝備呢？

2. 鼓勵學生自由回答：如衛生、乾淨、不會沾到食材、口水不會噴到料理上。

3. 教師歸納：大家的回答都很棒喔！我們之後有做壽司的活動，為了健康與衛生，我們自己製作一頂廚師帽。

4. 教師發下廚師帽材料：西卡紙、雙面膠，並請學生拿出美勞工具箱。

5. 教師說明廚師帽的做法：先將已裁好的西卡紙組合，並使用雙面膠黏起來，再用剪刀剪出廚師帽的造型。最後，可以做一點小裝飾(水果、米粒、食物)貼在廚師帽上。

6. 可用教學影片，按步驟教學。



網址：

<https://www.youtube.com/watch?v=7YV-CSsWcKc>

7. 學生完成廚師帽。

(三)綜合活動

1. 教師請全班的學生將廚師帽放在桌面上，並展示給全班一同欣賞。

2. 教師預告：下一節，我們將帶著這頂廚

30 分

5 分

	<p>師帽製作 yummy 的米食，請大家好好期待！</p> <p style="text-align: center;">—第三節課結束—</p>		
<p>學習目標：</p> <p>1. 能運用媒材製作米飯餐點作品。</p>	<p>單元三：「米」好小「食」光</p> <p>準備活動</p> <p>1. 教師準備：上課簡報、壽司圖片、壽司的材料(使用學校營養午餐的米飯、玉米粒、美乃滋、豆皮)</p> <p>2. 學生準備：自己製作的廚師帽、口罩、手套。</p> <p>【活動二：壽司小當家】</p> <p>(一)引起動機</p> <p>1. 教師說明：之前上的課程，我們已經知道米食可以做成各種不同的料理，例如：湯圓、碗粿、粽子、壽司……等。</p> <p>2. 教師提問：我們今天一起來製作壽司，大家想看看壽司有哪些呢？</p> <p>3. 鼓勵學生自由回答：豆皮壽司、花壽司、握壽司、捲壽司……等。</p> <p>4. 教師歸納答案，並將各種不同種類的壽司圖片，展示在電視螢幕上。</p> <p>5. 教師逐一指出學生發表的壽司，並介紹沒有發表到的壽司。</p> <div style="text-align: center;">  <p>にぎり寿司</p> </div> <p>(二)發展活動</p> <p>1. 教師說明：我們今天要來做最簡單又美味的豆皮壽司，在開始之前，請大家將自己的廚師帽戴起來並戴好口罩。</p> <p>2. 教師發下豆皮壽司的材料，材料有：米飯、玉米粒、美乃滋、豆皮。</p> <p>3. 教師說明豆皮壽司製作的步驟。</p> <p>4. 學生依照步驟完成豆皮壽司。</p> <p>(三)綜合活動</p>	<p>40分 第4節</p> <p>5分</p> <p>30分</p>	<p>1. 形成性-態度評量／能完成老師的口令。</p> <p>2. 形成性-口語評量／能分享壽司的種類與材料。</p> <p>3. 總結性-作品評量／能運用媒材製作米飯餐點作品。</p> <p>4. 形成性-態度評量／能積極參與分享活動。</p>

活動二

		<p>1. 教師請學生將自己製作的豆皮壽司放在餐盒的盤子上，並提供全班共同欣賞。</p> <p>2. 享用「ya 米」的壽司時間。</p> <p>3. 教師總結：今天透過自己做壽司的活動，除了可以知道米食得來不易，也可以了解到米食的製作過程，希望大家對於米食有更進一步的了解喔！</p> <p style="text-align: center;">—第四節課結束—</p>	5 分	
<p>單元四 名稱： Yummy 「米」謝 謝你</p>	<p>活動 名稱</p>	<p style="text-align: center;">學習脈絡</p> <p>(老師引導+學生學習歷程:提問、教學策略、學習策略等)</p>	<p>時間 節次</p>	<p>學習評量 (形成性或 總結性-評 量方式/評 量工具)</p>
<p>學習目 標： 1. 能知道 米飯是由 許多人的 努力才能 完成。 2. 能找出 想要感謝 的對象並 分享。 3. 能實際 進行感謝 行動。</p>	<p>活動 一</p>	<p>單元四：Yummy「米」謝謝你 準備活動 教師準備：上課簡報、米食相關人物圖。 學生準備：無。</p> <p>【活動一：食在好感謝】 (一)引起動機 1. 上一次上課，大家對米食已經有所了解了，大家喜歡米做成的食物嗎？ 2. 鼓勵學生自由回答。</p> <p>(二)發展活動 1. 教師提問：我們從生活中可以知道米食做成的料理都很美味，那大家知道米食料理怎麼來的嗎？ 2. 鼓勵學生自由回答：廚工媽媽辛苦煮的、農夫要先將米種出來、廚師煮出來的、媽媽從洗米煮飯都好用心……。</p> <p>(三)綜合活動 1. 教師總結：大家有提到米是辛苦種的，米食也是好多人付出和努力，才会有這麼美味又豐富的米食料理。那我們在品嚐美食時，也應該有感恩的心。</p> <p>單元四：Yummy「米」謝謝你 【活動二：米食感恩小卡】 (一)準備活動 1. 教師準備：米食感恩小卡、空白的粉彩紙。 2. 學生準備：美勞工具箱。</p> <p>(二)引起動機 1. 教師提問：如果我們有想要感謝、感恩</p>	<p>30 分 第 5 節</p> <p>5 分</p> <p>5 分</p> <p>5 分</p>	<p>形成性-口 語評量／能 說出為米飯 付出的是哪 些人。</p> <p>總結性-態 度評量／能 感謝為米食 付出的人。</p>

	<p>的人，可以怎麼做呢？</p> <p>2. 鼓勵學生自由回答：當面說謝謝、寫卡片、打電話跟他說……。</p> <p>3. 教師歸納：大家感謝的方式都很棒，老師今天準備了感恩小卡還有空白的雲彩紙，我們一起來製作感恩小卡吧！</p> <p>(三)發展活動</p> <p>1. 教師說明：為了感謝為米食付出的人，我們來寫一張「米食感恩小卡」。老師準備兩種，提供大家自由選擇，可以拿「米食感恩小卡」，可以拿空白的雲彩紙自己設計喔！</p> <div data-bbox="443 573 716 920" data-label="Image"> </div> <p>2. 教師發下「米食感恩小卡」及雲彩紙。</p> <p>3. 學生完成「米食感恩小卡」。</p> <p>(四)綜合活動【米食感恩行動】</p> <p>1. 教師總結：大家已經完成自己的感恩小卡，請大家自己利用時間，拿著感恩小卡送給想要感謝的人喔！</p> <p style="text-align: center;">—第五節課結束—</p>	<p>15 分</p> <p>5 分</p>	
<p>教師反思與洞察</p>	<p>1. 每個人家中的煮飯電鍋不同，要煮的好吃白米飯，米量與水量有其特定的比例，如：電子鍋的米與水比例是 1:1.2，水量又因使用不同種類的米粒而有所不同，諸如此類的細節較複雜，孩子很難能抓得清楚；老師必須用最簡單的方式說明。也要順便補充使用電子鍋與一般電鍋不同的地方，就是電子鍋沒有內鍋，所以內鍋不用加水。還有後續飯鍋跳起來後，為了避免孩子燙傷，千萬要交代，不能太興奮急著去翻鍋蓋，需以燜蒸時的餘溫讓熱度深入米心，提醒孩子扮演的角色是提醒家長來幫忙把新蒸的米飯打鬆，讓米飯更可口！課堂上也可以讓學生發表，煮熟的飯的樣子和生米有何不同？可以把觀察的結果用畫的或是文字記錄下來。</p> <p>2. 進行米食遊戲「米食 TEMPO 跳跳樂」之前，要先把場地安排好，儘量找出空曠的地方，活動進行的空間夠大，就不會發生過程中推擠的情形，遊戲才能順利又開心！</p> <p>3. 若是時間充分，在做好衛生要求之下，也可以在教學現場提供多樣米製</p>		

食物食品讓學童品嚐；或是也可以請學童分享，致贈「感恩小卡」之後的活動心得，談談受卡者的反應。

4. 學生發表討論時，雖然很踴躍，但容易未舉手、七嘴八舌、越問越多，也很快就會離題，老師要隨時介入，重新調整討論，將內容導回上課主題，掌握好時間的分配。
5. 廚師帽的製作材料不能用圖畫紙，一定要用西卡紙，才夠堅固；建議先量好頭圍，再黏再加用釘書機固定，釘針的背面貼上膠帶，不要勾到孩子的頭髮或指頭。
6. 「壽司小當家」的重要米飯務必事先與廚房午辦聯絡好，米飯的數量要比平常多一倍，最好也能提早一點送來，讓老師能把米飯先攪動、放涼、拌醋…等，才能夠滿足每位小當家喔！

陸、附件：（相關之教學活動照片、學習活動單、作業單、評量表……可採附件方式自由呈現）

聽完老師在課堂上的指導，孩子們在家長的陪伴下，於流理臺開開心心又小心翼翼地完成了洗米的工作！



經過耐心等待，許多孩子們迎來了人生中的自己煮的第一鍋米飯，大家的臉上有滿足、有開心，也為未來開起了更多的無限可能喔！



學校營養午餐香噴噴的白米飯送來了！



別急！先把飯打鬆，再來加點醋、加點芝麻粒！

小廚們整裝完畢，蓄勢待發！大展身手！Are you ready?



Go!

哇!我的手黏到飯粒了，湯匙要怎麼拿才好？
原來，要把米飯好好地塞進豆皮裡面，也是不簡單的一件事情啊！
孩子們笑容滿面，等不及要趕快把自己做的豆皮壽司，通通放到肚子裡面去了！！



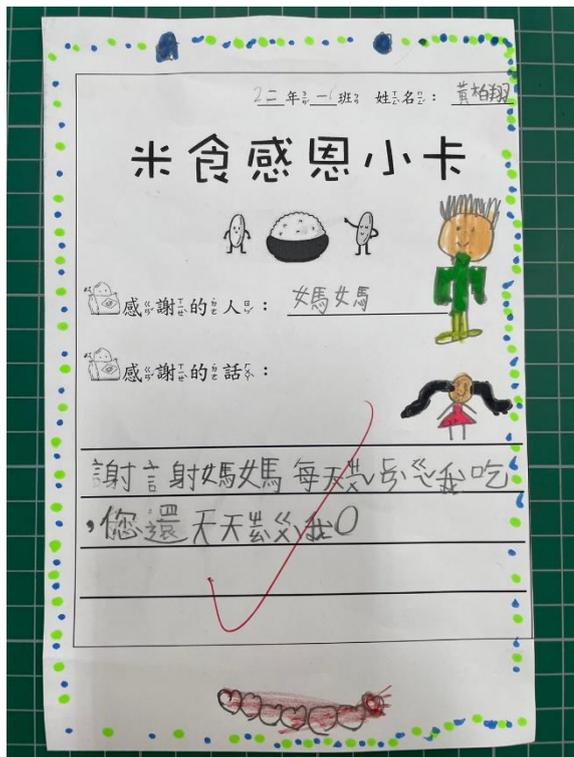
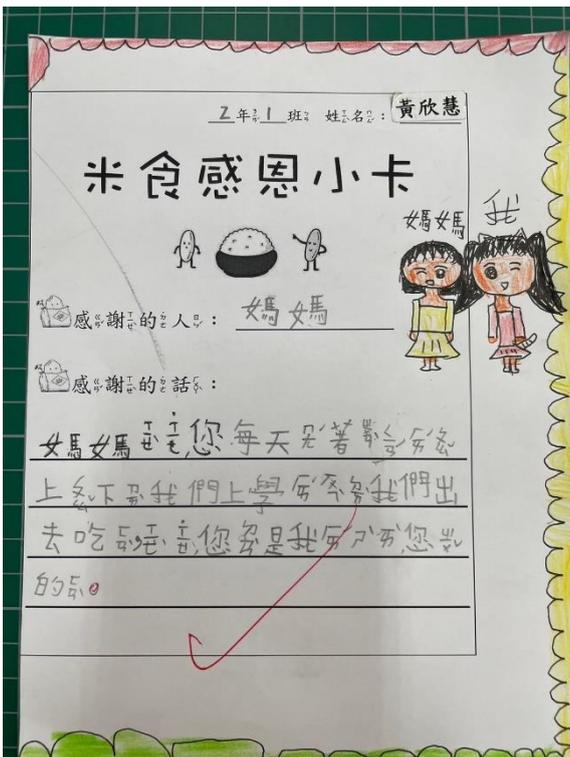
米食 TEMPO 跳跳樂真好玩!快跳快跑!到底「板條」算不算是米的的料理呢?要移到 0 或 X 哪一個區域裡面?

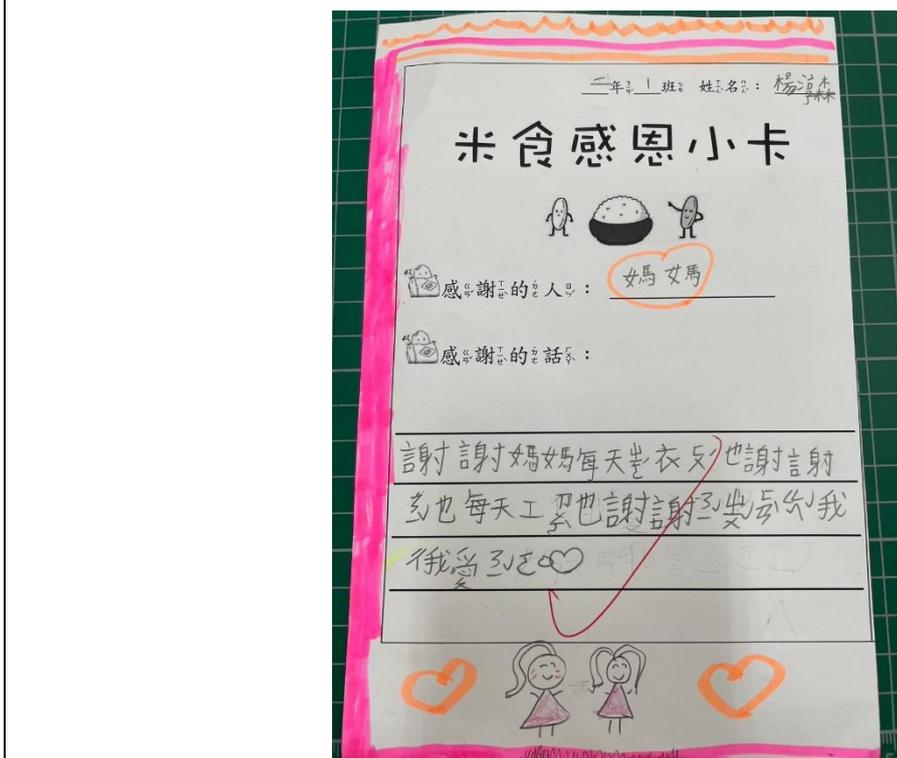
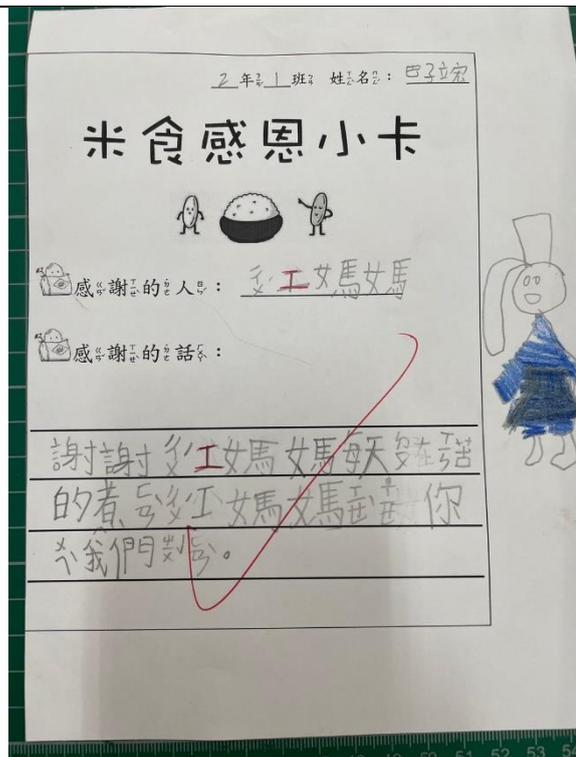
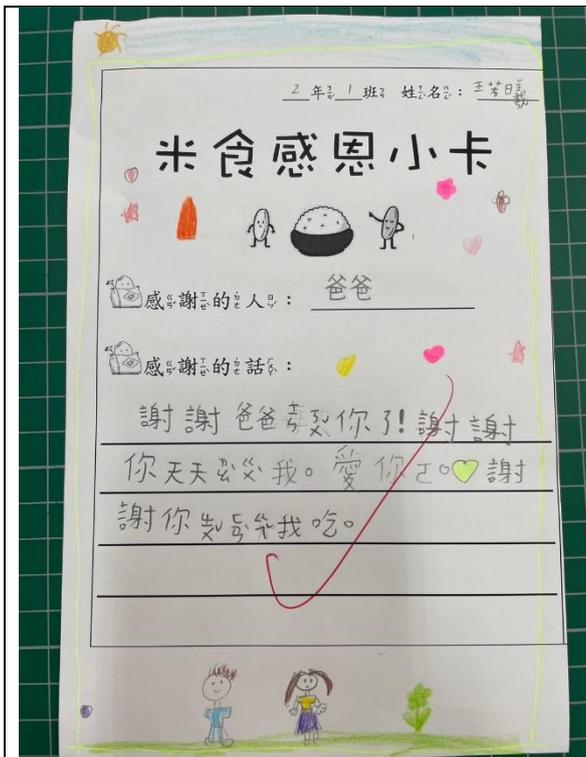


碗粿(蹲)、碗粿(蹲)、碗粿(蹲)完，換年糕(蹲)!米食接力大賽，考驗機智，考驗專注力，考驗團結力!



好多好多人都對我們的米食有幫助，除了辛苦的農夫幫忙將稻米種植出來以外，還有很多店家也有製作美味的米食便當。如果是學校的話，當然是每天煮最美味午餐的廚工媽媽。我也好想寫媽媽，媽媽天天煮晚餐，甚至我們校外教學時，還會準備厲害的便當呢！





柒、參考資料：

1. 南一版二下生活課本。南一出版社
2. 小稻米大秘密(學童篇)文：農業部
<https://kids.moa.gov.tw/view.php?func=game&id=95&code=a04>
3. Interactive_台北市國立台灣博物館：米的誕生
<https://www.youtube.com/watch?v=AW9h5ckZ05c&t=2s>
4. 圓圓媽咪的睡前故事集-元氣米米的心願
<https://www.youtube.com/watch?v=S9i0vti9bqA>
5. 翰林版影片-生活2下：CH5-2煮飯高手
<https://www.youtube.com/watch?v=ptaiHKs526Y>
6. 孫越叔叔說故事：米從哪裡來
<https://www.youtube.com/watch?v=bEq99dLYMgE>
7. 【一分鐘簡單料理教室 EP6.】煮飯用這「兩招」讓米飯口感更好！
https://www.youtube.com/watch?v=nz_T7U7t80U
8. 米食當家
https://tmrc.tiec.tp.edu.tw/HTML/RSR20081204114243JDC/%E7%B1%B3%E9%A3%9F%E7%95%B6%E5%AE%B6_%E4%BD%9C%E5%93%81%E6%AA%94/s2-1.htm
9. 米製點心有哪些？好吃又健康的純米零食不藏私分享！
<https://blog.eateat.com.tw/?p=156>
10. 玩玩樂 S6【蘿蔔蹲】
<https://www.youtube.com/watch?v=gxTGgo5B8hY>
11. 料理小廚神--廚師帽篇
<https://www.youtube.com/watch?v=7YV-CSsWcKc>
12. 維基百科，自由的百科全書--壽司
<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%AF%BF%E5%8F%B8>
13. 在家做豆皮壽司
<https://www.youtube.com/watch?v=dcJ46LLkrS0>