

嘉義縣 109 學年度食農教育優良教案甄選

教案主題：千變萬化的好蘿蔔

目錄

一、課程理念與架構.....	P3
二、教學活動.....	P4
三、教學活動單元設計.....	P6
四、教學成果.....	P11
五、學生作品.....	P15
六、教學省思.....	P18

【附件四】

嘉義縣 109 學年度食農教育優良教案甄選實施計畫

壹、課程理念

- (一)透過國語文的學習重點(聆聽、口語表達)，並配合生活領域—奇妙的種子，帶著學生實際種植的經驗，學習與表達種植農作物的感受與歷程，在生活中探索與學習，培養環境關懷與責任感，引領學生發掘家鄉物產並探究人文問題。
- (二)教學設計由學生的語文課程及生活經驗作為脈絡，整合閱讀文本知識、生活技能與態度，並配合觀察記錄單與寫作單引導學生思考，達成「種蘿蔔、採蘿蔔、保存蘿蔔、吃蘿蔔料理」的實踐能力，感受從土壤上餐桌的零距離。

貳、課程架構

主題：	千變萬化的好蘿蔔			
單元：	生活：奇妙的種子	觀察寫作單	國語：老園丁的話	蘿蔔好料理
活動：	文本閱讀 自己動手作	觀察寫作單 量測高度	文本閱讀	產地到餐桌
學習表現與 學習內容	國 2-I-2、 生 1-I-1、 生 2-I-1、 生 A-I-1	國 2-I-2、國 3-I-3、 國 6-I-2、國 6-I-3、 國 Bb-I-1、生 2-I-1 生 A-I-2	國 1-I-2、國 5-I-4、 國 6-I-1、國 6-I-2 國 Ac-I-2、國 Ac-I-3 國 Ba-I-1	國 Be-I-1、 國 Ac-I-3、 生 1-I-1、 生 2-I-1 環 E2、E14

參、教學方法

- (一)利用生活課程，從種植蘿蔔開始，透過自己栽種過程，一邊觀察一邊側寫農作物的生長，數月後，再將蘿蔔做成喜愛的食物之一，從中品嚐蘿蔔直接由產地到餐桌的新鮮味道。尤其生活課程著重以兒童為學習的主體，不以學科知識系統分割兒童的生活經驗，所以規劃相關食農課程，也培養食農在地化的觀念，也建立認識產銷履歷及產地直送的概念，讓學生在日常中體悟，並樹立良善的餐飲好習慣。
- (二)從國語領域老園丁的話中讀懂文本的訊息，並樂於分享自己的生活經驗或種植種子的經驗，老師提問關懷周圍生態的問題，讓學生反思愛

護環境的真正行動力。

肆、評量方式

(一)一邊種蘿蔔、一邊記錄生長過程(測量高度)

(二)完成心得寫作

(三)產地到餐桌的手作料理與享用

伍、教學活動

領域/科目		生活、國語
實施年級		二年級
主題名稱		千變萬化的好蘿蔔
設計依據		
學習 重點	學習表現	國 1-I-2 能學習聆聽不同的媒材，說出聆聽的內容。 國 2-I-2 說出所聽聞的內容。 國 3-I-3 運用注音符號表達想法、記錄訊息。 國 5-I-4 了解文本中的重要訊息與觀點。 國 6-I-1 根據表達需要，使用常用標點符號。 國 6-I-2 透過閱讀及觀察，積累寫作材料。 國 6-I-3 寫出語意完整的句子、主題明確的段落。 生 1-I-1 探索並分享對自己及相關人、事、物的感受與想法。 生 2-I-1 以感官和知覺探索生活，覺察事物及環境的特性。
	學習內容	國 Ac-I-2 簡單的基本句型。 國 Ac-I-3 基本文句的語氣與意義。 國 Ba-I-1 順敘法。 國 Be-I-1 在生活應用方面，如自我介紹、日記的格式與寫作方法。 生 A-I-1 生命成長現象的認識。 生 A-I-2 事物變化現象的觀察。
核心 素養	總綱	A2 系統思考與解決問題 B1 符號運用與溝通表達 C1 道德實踐與公民意識
	領綱	國-E-A3 運用國語文充實生活經驗，學習有步驟的規劃活動和解決問題，並探索多元知能，培養創新精神，以增進生活適應力。 生活-E-A1 透過自己與外界的連結，產生自我感知並能對自己有正向的看法，進而愛惜

		自己，同時透過對生活事物的探索與探究，體會與感受學習的樂趣，並能主動發現問題及解決問題，持續學習。	
議題 融入	實質內涵	環 E2 覺知生物生命的美與價值，關懷動、植物的生命。 環 E14 覺知人類生存與發展需要利用能源及資源，學習在生活中直接利用自然能源或自然形式的物質。	
	所融入之 單元	「從土壤上餐桌」觀念、產銷履歷農產品資訊網	
與其他領域/科目 的連結	生活領域--探究事理、樂於學習、表現合宜的行為與態度覺察		
教材來源	國語、生活領域		
教學設備/資源	資訊媒體		
各單元學習重點與學習目標			
單元名稱	學習重點	學習目標	
生活領域 奇妙的種子	學習 表現	國 2-I-2、生 1-I-1、 生 2-I-1	一、理解文本圖意，認識泥土重要性。 二、觀察泥土環境的生物。 三、認識各種種子、發芽與植物的樣貌。 四、知道怎麼種蘿蔔。
	學習 內容	生 A-I-1	
觀察寫作單 (量測高度)	學習 表現	國 2-I-2、國 3-I-3、 國 6-I-2、國 6-I-3、 生 2-I-1	一、指導寫作觀察記錄表和量測蘿蔔。 二、發表自己的感受經驗。 三、記錄種植、照顧、採收、保存食物及烹 煮方式的點點滴滴。
	學習 內容	國 Bb-I-1、 生 A-I-2	
國語領域 老園丁的話	學習 表現	國 1-I-2、國 5-I-4、 國 6-I-1、國 6-I-2	一、能聆聽課文，知道課文大意。 二、瞭解栽種蘿蔔的過程。 三、知道栽種農作物需要哪些條件。
	學習 內容	國 Ac-I-2、國 Ac-I-3 國 Ba-I-1	
蘿蔔好料理	學習 表現	國 1-I-2、生 1-I-1、 生 2-I-1	一、聆聽「蘿蔔在哪裡」繪本。 二、認識蘿蔔的營養。 三、蘿蔔好料理—知道生活中的蘿蔔料理、產 地到餐桌的距離、產銷履歷。
	學習 內容	國 Ac-I-3、國 Be-I-1 環 E2、E14	

教學單元活動設計			
單元名稱	千變萬化的好蘿蔔	時間	160 分鐘
學習目標	一、瞭解栽種蘿蔔的過程。 二、能聆聽課文，知道課文大意。 三、觀察與記錄--蘿蔔種籽與生長過程。 四、拔出蘿蔔，認識蘿蔔的料理方式，感恩土地與認識產地到餐桌的美味。 五、學習蘿蔔的保存方式，再創蘿蔔的營養價值。		
學習表現	國 1-I-2 國 2-I-2 國 3-I-3 國 5-I-4 國 6-I-1 國 6-I-2 國 6-I-3 生 1-I-1 生 2-I-1		
學習內容	國 Ac-I-2 國 Ac-I-3 國 Ba-I-1 國 Be-I-1 生 A-I-1 生 A-I-2		
領綱核心素養	國-E-A3 生活-E-A1 生活-E-C1		
核心素養呼應說明	運用國語文及生活課程，充實生活經驗，從探索過程中獲得樂趣、遭逢問題並解決問題，並探索多元知能，培養公民意識，感受生命力並懂得珍惜。		
議題融入說明	環 E2 覺知生物生命的美與價值，關懷動、植物的生命。 環 E14 覺知人類生存與發展需要利用能源及資源，學習在生活中直接利用自然能源或自然形式的物質。		
第一節 奇妙的種子 ：教學活動內容及實施方式		備註	
【引起動機】「蘿蔔在哪裡」繪本 (一)記得我們看過的各種種籽，有哪些？說說看 (二)在校園裡，哪裡可以種蘿蔔呢？我們可以怎麼做呢？ (三)蘿蔔有不同的品種，生活中常見的有胡蘿蔔、白蘿蔔、甜蘿蔔、好采頭...你看過嗎？ (四)如果我們要種蘿蔔需要用到哪些用具呢？ 【蘿蔔種籽、花盆、小鏟子、澆水器、...等】		【時間】 5 分 【評量重點】 口語表達	
【發展活動】奇妙的種子(生活第四冊) (一)引導學生透過課本插圖了解種子發芽所需的用具。 【澆水器、種花容器、紗網或小石頭、種子、小鏟子、泥土；有機肥...等】 (二)引導學生透過課本插圖了解種子發芽的方法。		【時間】 15 【評量重點】 準備相關物品、	

<ol style="list-style-type: none"> 1.在花盆底部放紗網堵住洞口。 2.放入泥土。 3.挖約一指節深的洞。 4.放入種子並把泥土蓋上。 5.定期澆水與把花盆放在有陽光處。 <p>(三)引導學生種蘿蔔時特別要注意的事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.每個花盆挖四個分散的洞，挖的洞不要太深，每個洞種 1 顆蘿蔔。 2.種完只要澆一點點水，土的表面溼了就好，等種子抽出新芽後，再正常澆水。 	<p>每人動手作</p>
<p>【綜合活動】種蘿蔔</p> <ol style="list-style-type: none"> (一)發給學生相關的種蘿蔔用具。 (二)引導學生翻土及裝土。先在盆內裝一些落葉代替紗網，再把拌好的土裝進花盆裡到九分滿。 (三)指導學生挖洞、種蘿蔔及覆土，再將花盆搬到指定地點。 (四)指導學生要每天照顧、觀察蘿蔔盆栽，記錄蘿蔔發芽及生長情形。(學生尚未學到測量的單位，先指導學生用古氏數棒為蘿蔔量身高的方法，待數學學到公分和尺時，再開始用尺量) (五)回家完成種蘿蔔觀察寫作單，接下來每天填寫蘿蔔成長記錄單 	<p>【時間】</p> <p>20 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>記錄蘿蔔發芽及生長情形</p>
<p>第二節 觀察寫作單：教學活動內容及實施方式(相隔 2~3 個星期)</p>	<p>備註</p>
<p>【引起動機】蘿蔔發芽了</p> <ol style="list-style-type: none"> (一)請學生拿出觀錄表和搬來已發芽的的蘿蔔盆栽。 (二)請學生自由發表種蘿蔔，及這三個星期觀察到的蘿蔔豆發芽、成長的情形。 	<p>【時間】</p> <p>5 分</p> <p>【評量重點】</p> <p>蘿蔔盆栽</p>
<p>【發展活動】我的蘿蔔盆栽~觀察與發表</p> <ol style="list-style-type: none"> (一)先播放『種子發芽了』短片。 (二)在黑板上統整影片及學生發表的蘿蔔發芽的歷程。 【種子的皮裂開→芽從皮裂開的地方長出來→長出根來→把種子往上抬擠破泥土伸出來→打開兩片子葉→長出嫩葉來】 (三)引導學生觀察及發表發芽的情況，豆芽是從蘿蔔種子的哪個部位冒出的？ 【從蘿蔔尖尖的肚臍點冒芽】 (四)引導學生觀察蘿蔔的成長 <ol style="list-style-type: none"> 1.什麼時候蘿蔔種子的樣子開始改變？ 	<p>【時間】</p> <p>10 分</p> <p>【評量重點】</p> <p>口語表達</p> <p>蘿蔔成長記錄表</p>

<p>【泥土出現裂縫，從裂縫中看到白白嫩嫩的心形芽葉長出來】</p> <p>2.新芽是從蘿蔔種子的哪個部位冒出的？</p> <p>【從蘿蔔種籽尖尖的肚臍點冒芽】</p> <p>3.什麼時候蘿蔔的葉慢慢鑽出泥土抬起頭？</p> <p>4.什麼時候蘿蔔新芽的兩片子葉完全張開，長出新葉子？</p> <p>5.什麼時候新葉子完全張開，可以看到葉脈，整株小苗也長得比較高了？</p>	
<p>【綜合活動】書寫蘿蔔發芽</p> <p>(一)教師說明所設計『蘿蔔發芽了』觀察寫作單，內容要寫出自己對蘿蔔的期待、發芽的情形、冒芽的圖案、照顧的心得...等資料。</p> <p>(二)書寫『蘿蔔發芽了』觀察寫作單。</p> <p>(三)教師請學生繼續觀察與照顧學生，並隨著蘿蔔成長的歷程，來完成觀察記錄寫作單。</p> <p>(四)指導學生持續照顧及觀察蘿蔔盆栽，記錄蘿蔔越長越大的過程(並量測高度)。</p>	<p>【時間】</p> <p>25分</p> <p>【評量重點】</p> <p>觀察寫作單</p>
<p>第三節 老園丁的話：教學活動內容及實施方式</p>	<p>備註</p>
<p>【引起動機】蘿蔔怎麼生長的？</p> <p>(一)觀看有關種植蘿蔔的影片，並依影片內容提問。</p> <p>1.蘿蔔種在哪裡？需要怎麼照顧？</p> <p>2.蘿蔔種子的長相如何？什麼顏色？</p> <p>3.蘿蔔的種類有哪些？胡蘿蔔、白蘿蔔、甜蘿蔔、好采頭...</p> <p>4.如何採收蘿蔔？</p>	<p>【時間】</p> <p>5分</p> <p>【評量重點】</p> <p>口說表達</p>
<p>【發展活動】老園丁的話(國語第四冊)</p> <p>(一)請學生朗讀課文並用紅筆做段落標記。</p> <p>(二)教師依課文內容提問，並請學生回答。</p> <p>1.本課分為幾小段？又可依內容分為幾大段？</p> <p>2.公園裡，要愛護什麼？美麗的花和草，都需要怎麼樣的照顧？而我們自己種的蘿蔔呢？</p> <p>【花和草，都要水、陽光、人們的愛護。蘿蔔，也要天天照顧和澆水，還要除蟲...】</p> <p>3.公園裡養護的人，是誰？一般民眾又該怎麼做，才是守護環境的地球人？</p> <p>【有人澆水、有人除草、有人掃地、有人清垃圾...】</p> <p>4.說說看，你們種蘿蔔的過程又是怎麼樣呢？</p>	<p>【時間】</p> <p>25分</p> <p>【評量重點】</p> <p>個別回答、 分組回答</p>

<p>【種蘿蔔.....】</p> <p>5.如果你是小園丁，看著蘿蔔長大，你有什麼感覺和感想？ 【很有成就感、說說笑笑、期待蘿蔔的美味....】</p> <p>6.如果你是小廚師，蘿蔔的料理有很多種，你喜歡哪一種呢？ 【排骨煮蘿蔔湯、用鹽保存、曬乾、蘿蔔乾炒蝦米作粿粽】</p> <p>(三)課文重點整理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.請同學找出文中常提及的人、事、時、地、物。 2.請同學找出本文中的原因、經過、結果。 3.並討論各段段落大意，最後試說課文大意，重述故事重點 4.教師歸納本課重點： <ul style="list-style-type: none"> 【植物的生長過程需要什麼、我們栽種的蘿蔔生長的記錄、蘿蔔的料理有很多種...】 【下一堂課，我們就來煮一煮煮蘿蔔排骨湯。】 【多的蘿蔔，學習用鹽保存、曬乾；蘿蔔干炒蝦米作粿粽】 	<p>【評量重點】</p> <p>口語表達</p>
<p>【綜合活動】我的蘿蔔盆栽</p> <p>(一)請學生觀察自己種植的蘿蔔。</p> <p>(二)請學生討論採收後的料理方式(有的煮蘿蔔湯，有的曬乾)。</p> <p>(三)引導學生思考蘿蔔的各種料理。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.生活中吃到的蘿蔔料理，有哪些？ 2.從產地到餐桌上，從土地到教室裡，蘿蔔真的就是我們自己栽種的農作物，吃起來有沒有新鮮與鮮甜？ 3.農作物的產銷履歷，就是它的出生證明，現在，你眼前的蘿蔔的產銷履歷就是中埔鄉社口國小，你知道嗎？ <p>(四)教師指導學生為自己的蘿蔔料理做準備。</p>	<p>【時間】</p> <p>10分</p> <p>【評量重點】</p> <p>口語表達</p>
<p>第四節 蘿蔔好料理：教學活動內容及實施方式(相隔3個月)</p>	<p>備註</p>
<p>【引起動機】蘿蔔去哪裡？</p> <p>(一)老師播放「蘿蔔的料理」影片，並依內容提問請學生回答。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.拔蘿蔔後，你會聞到什麼味道呢？ 2.蘿蔔的營養價值是？家裡最常怎麼樣烹煮它？ 3.我們怎麼知道蘿蔔成熟了、可以採收了？ 4.蘿蔔很多時，怎麼保存它？我們又可以怎麼吃呢？ 	<p>【時間】</p> <p>10分</p> <p>【評量重點】</p> <p>口語表達</p>

<p>【發展活動】蘿蔔採收了</p> <p>(一)教師說明採收蘿蔔的方法和注意事項。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.雙手把莖集中握住，靠近根部搖一搖再往上拔。 2.將蘿蔔洗乾淨後放在桌墊上，量一量蘿蔔身高。 3.蘿蔔葉拔下，放在紙箱板上曬乾當堆肥。 <p>(二)教師指導學生依步驟煮蘿蔔貢丸湯。</p> <p>(三)指導學生知道：蘿蔔的生產履歷—中埔鄉社口國小。</p> <p>(四)拔起來，洗淨放進鍋子裡煮，再食用，就是產地到餐桌的概念。讓學生體會食材的新鮮與美味。</p>	<p>【時間】</p> <p>20 分</p> <p>【評量重點】</p> <p>煮湯</p>
<p>【綜合活動】千變萬化的好蘿蔔</p> <p>(一)教師引導學生思考：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.將多的蘿蔔洗淨，利用切片鹽漬曬乾，把多的蘿蔔保存好，可增加不同風味，或用作不同的料理。 2.蘿蔔曬乾後，變成蘿蔔乾，蘿蔔乾的味道又是如何，可以怎麼吃呢？ 3.蘿蔔干炒蝦米，加入絞肉和香菇，作內餡，外面用粿皮包起來就是<u>生活課</u>「端午節」一課提到的客家粿粽。 <p>(二)觀察蘿蔔在煮時，你們觀察到麼？</p> <p>(三)你們吃完了粿粽後，有沒有多學了一種蘿蔔的料理方式？ (指導學生在吃完蘿蔔粿粽後完成寫作單。)</p>	<p>【時間】</p> <p>10 分</p> <p>【評量重點】</p> <p>寫作單</p>
<p>教學提醒</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.鼓勵學生動手做、培養親土愛土愛家鄉的認知。 2.將部訂課程結合相關議題，在課堂時間中實踐，用身體記住所學的知识。
<p>參考資料</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國語南一第四冊第 9 課(老園丁的話) 2. 生活康軒第四冊主題二奇妙的種子 3. 生活康軒第二冊主題六端午節
<p>附錄</p>	<p><u>無</u></p>

陸、教學成果（無則省略，勿出現學校、作者之文字、圖像或是照片）

一、教學過程（含照片）



同學們一起把泥土和有機會攪拌均勻



把攪拌好的土裝進花盆裡，準備種蘿蔔



將泡了一夜水的種子種下去



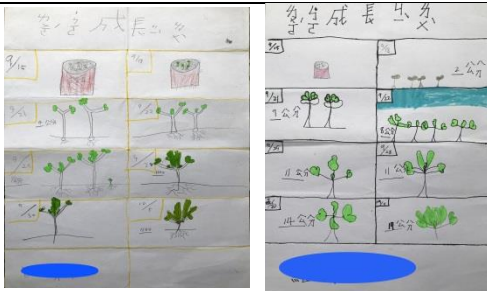
蘿蔔發芽了，每天為它量身高



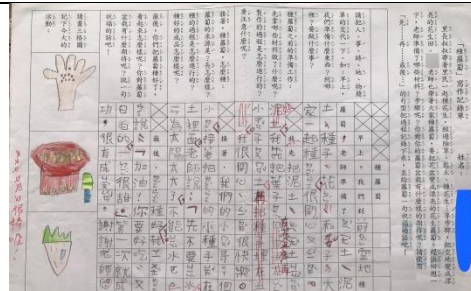
蘿蔔種子長大了



蘿蔔種子長大了—抓菜蟲



蘿蔔種子長大了~蘿蔔成長記錄



蘿蔔種子長大了—種蘿蔔寫作單



拔蘿蔔



拔蘿蔔



拔蘿蔔洗乾淨



拔蘿蔔洗乾淨，放在桌墊上量身高



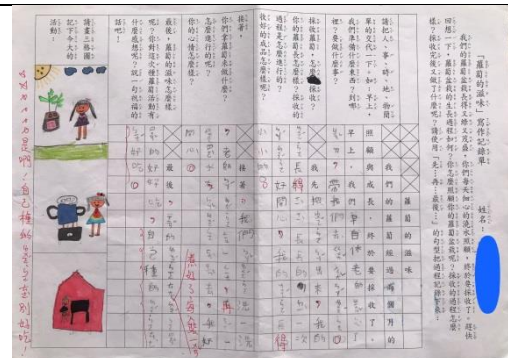
產地到餐桌—煮蘿蔔湯



產地到餐桌—煮蘿蔔湯



產地到餐桌—煮蘿蔔湯



產地到餐桌—蘿蔔的滋味寫作單



蘿蔔的新鮮美味



切蘿蔔片鹽漬與曬乾



切蘿蔔片鹽漬與曬乾



切蘿蔔片鹽漬與曬乾



保存多的蘿蔔--鹽漬與曬乾



保存多的蘿蔔--鹽漬與曬乾



保存多的蘿蔔--鹽漬與曬乾



產地到餐桌—曬蘿蔔乾



產地到餐桌—蘿蔔的產銷履歷



產地到餐桌—蘿蔔的產銷履歷



產地到餐桌—作糰粽



產地到餐桌—作糰粽



產地到餐桌—作糰粽



產地到餐桌—作糰粽



產地到餐桌—作糰粽

客家糰粽寫字練習單

客家糰粽的歷史：客家糰粽的歷史，起源於秦朝。當時，客家人為了躲避敵人的追殺，將糯米、肉、棗等食材包在粽葉中，煮熟後食用。這種食物不僅美味可口，還能驅寒避邪。隨著時間的推移，客家糰粽的製作工藝不斷完善，成為客家文化的重要組成部分。

客家糰粽的製作過程：製作客家糰粽需要選用上等糯米、肉、棗等食材。首先，將糯米浸泡一夜，然後將肉、棗等食材包入糯米中。接着，將包好的糰粽放入沸水中煮熟。最後，將煮好的糰粽取出，晾乾即可食用。

客家糰粽的營養價值：客家糰粽含有豐富的碳水化合物、蛋白質和脂肪。此外，還含有維生素B1、B2、B6等營養成分。適量食用客家糰粽，可以補充能量，增進食慾。

客家糰粽的食用方法：客家糰粽可以用多種方法食用。可以直接煮熟後食用，也可以將糰粽切成塊，與醬油、辣椒醬等調味料拌勻後食用。此外，還可以用蒸籠蒸食，味道更加鮮美。

客家糰粽的保存方法：客家糰粽可以用密封袋裝好，放入冰箱冷藏保存。食用前，將糰粽取出，用沸水煮熟即可。

客家糰粽的意義：客家糰粽不僅是一種食物，更是一種文化。它代表了客家人的智慧和創造力，也體現了客家人對傳統文化的傳承和弘揚。

產地到餐桌—客家糰粽寫作單

「客家粽」寫作練習單

蘿蔔乾曬好了，開啟我們第二次做客家粽的課程，只是這次沒有松崗婆婆在一旁指導！今天換我們自己動手做看，讓粽與我們共舞。請請使用「先……再……最後……」的句型記錄做客家粽的步驟和感受，成為自己的成長紀錄吧！

請把人、事、時、地、物簡單的交代一下。如：什麼時候？誰？準備什麼東西到哪裡？要做什麼事？

做蘿蔔乾
簡單介紹做客家粽的蘿蔔乾如何製作：先把……然後加入……接著……最後……

炒餡料及製作糯米團
再來，餡料怎麼做呢？糯米團又是怎麼做呢？你做了什麼呢？過程怎麼樣？

包粽粽和吃粽粽
粽粽怎麼包成的？最困難的是什麼？嚐起來味道如何呢？心情怎麼樣？

參加了今天的活動，你學到了什麼呢？自己做粽粽的感覺怎麼樣呢？你的感想是什麼呢？

我	的	的	吃	是	我	的	一	半	然	先	家	客	客
的	活	的	起	包	們	圓	樣	後	後	家	家	家	客
感	動	覺	來	包	我	形	再	老	我	家	家	家	客
想	我	得	覺	的	後	包	包	的	們	家	家	家	客
是	很	包	得	葉	師	起	先	就	就	家	家	家	客
好	開	氣	好	干	發	來	叫	沙	沙	家	家	家	客
玩	心	玩	心	系	油	我	我	拉	拉	家	家	家	客
也	會	是	心	難	的	玩	做	給	給	家	家	家	客
很	做	至	情	了	事	我	成	每	每	家	家	家	客
好	牌	玩	開	就	我	給	團	的	的	家	家	家	客
吃	至	玩	心	就	給	團	的	的	的	家	家	家	客

食農課程--寫作單(學生作品5)

「客家粽」寫作練習單

蘿蔔乾曬好了，開啟我們第二次做客家粽的課程，只是這次沒有松崗婆婆在一旁指導！今天換我們自己動手做看，讓粽與我們共舞。請請使用「先……再……最後……」的句型記錄做客家粽的步驟和感受，成為自己的成長紀錄吧！

請把人、事、時、地、物簡單的交代一下。如：什麼時候？誰？準備什麼東西到哪裡？要做什麼事？

做蘿蔔乾
簡單介紹做客家粽的蘿蔔乾如何製作：先把……然後加入……接著……最後……

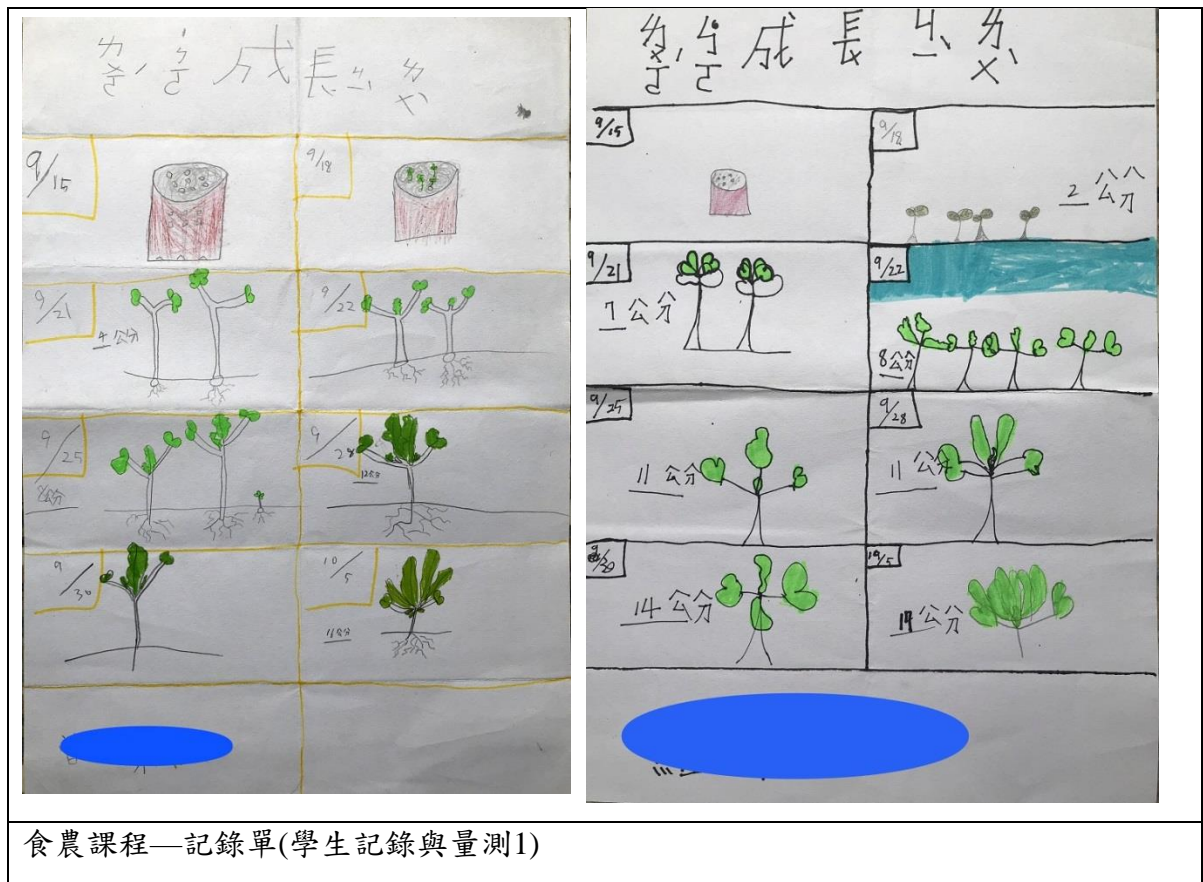
炒餡料及製作糯米團
再來，餡料怎麼做呢？糯米團又是怎麼做呢？你做了什麼呢？過程怎麼樣？

包粽粽和吃粽粽
粽粽怎麼包成的？最困難的是什麼？嚐起來味道如何呢？心情怎麼樣？

參加了今天的活動，你學到了什麼呢？自己做粽粽的感覺怎麼樣呢？你的感想是什麼呢？

家	會	好	很	出	上	香	以	把	油	和	先	客	客
裡	了	香	香	二	胡	，	姑	切	加	開	我	客	客
就	做	好	好	十	椒	最	肉	切	入	水	們	客	客
可	我	好	好	分	好	後	末	的	的	，	先	客	客
以	喜	吃	吃	鐘	的	，	，	餡	的	用	來	客	客
教	歡	。	。	的	精	將	，	料	先	手	習	客	客
媽	天	。	。	精	米	炒	，	先	的	的	而	客	客
媽	的	。	。	米	團	好	，	炒	的	的	米	客	客
做	活	。	。	團	裡	的	，	香	香	，	再	客	客
了	動	。	。	裡	，	餡	，	。	。	再	加	客	客
。	，	。	。	，	再	料	，	。	。	沙	入	客	客
在	下	。	。	拿	拿	包	，	。	。	糖	糖	客	客
	次	。	。	去	去	入	。	。	。	。	。	客	客
	我	。	。	。	。	。	。	。	。	。	。	客	客
	學	。	。	。	。	。	。	。	。	。	。	客	客
	。	。	。	。	。	。	。	。	。	。	。	客	客

食農課程--寫作單(學生作品6)



食農課程—記錄單(學生記錄與量測1)

柒、教學省思

- 一、從生活經驗開始，把教育的目的慢慢加入，加上親自手作的感受，與長時間的文本閱讀與寫作的累積，培養學童對生活環境的關懷與公民責任，並開啟學生對新鮮食物的覺知。
- 二、教學過程總是變化有趣，除了文本知識外，還可加上生活感受，配合觀察記寫的動作，啟發學生發現事物、認識農作產銷的過程、學習思考，達成親土愛水享鮮味的能力。
- 三、簡樸生活與農作體驗，從中聞覺生命的氣息，照顧蘿蔔發芽成長，也是生命教育、環境教育及食農教育想要傳達的目的，讓學生在生活中感受生命力、新鮮味、滿足感。