



梅之饗宴

目錄

壹、課程理念：	2
貳、課程架構：	2
參、教學方法：	3
肆、評量方式：	3
伍、教學活動：	3
陸、教學成果（勿出現學校、作者之文字、圖像或是照片）	12
柒、教學省思（教學者反思）	18

嘉義縣 111 學年度食農教育優良教案甄選實施計畫

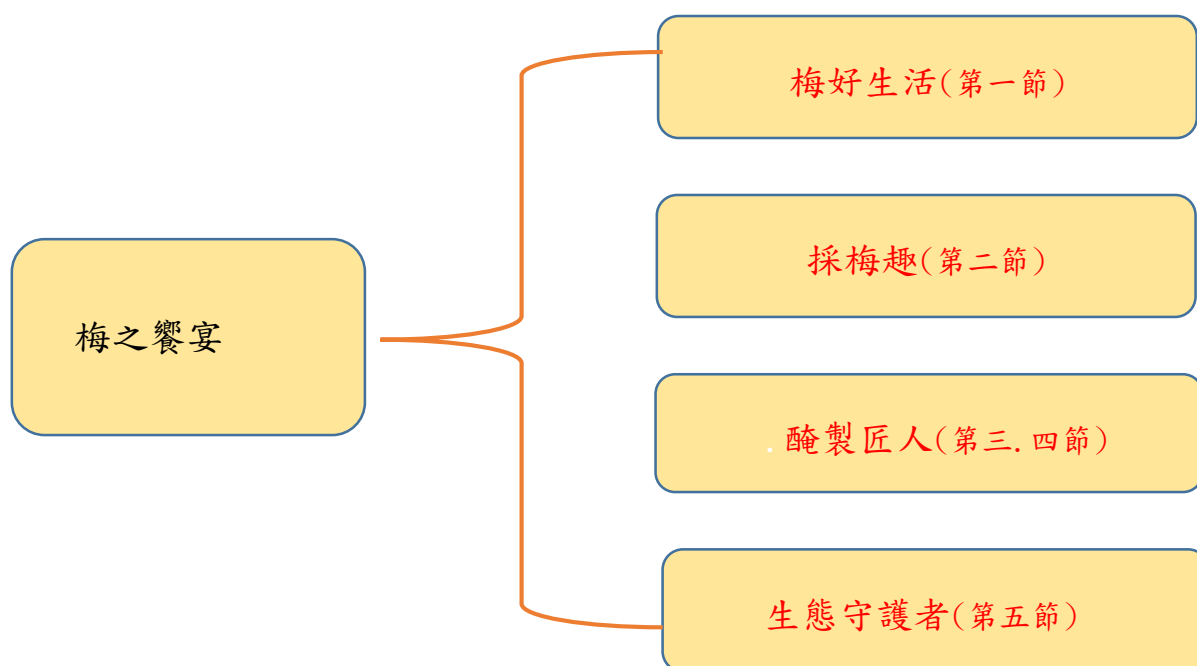
壹、課程理念：

本校為一所位於海拔約1000公尺且四周群山環抱的生態人文實驗小學，天然的生態資源豐富，終年雲霧繚繞氣候涼爽。學生的學習場域由基本學科領域融入探索實作課程，結合地方產業觀光、茶藝、生態等資源，深入課程素材，達到「大自然是我們學習的教室」。本學期中年級校定課程進行與生態環境相關之食農教育課程。

本校的校園內種植數株梅樹，於近日適逢採收期，四年級於探索實作課程規劃從採收到醃製，食用「自己釀製」的茶梅。藉由課程拉近學生對於食物和農作之間的距離，體會到食物來自於土地，對土地產生愛護之心；同時親手採摘、醃製，透過實作課程了解食物的製作過程，進而感受到農夫的辛苦，如前人所言----「鋤荷日當午，汗滴禾下土；誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」

從課程中學習擁有一顆感恩的心，及「感恩土地、感謝農民、謝謝食物」的精神，及具備「知福、惜福、再造福」的現代公民素養。

貳、課程架構：



參、教學方法：

講述法、合作學習教學法、觀察法、協同教學法、發表教學法

肆、評量方式：

實際操作、口頭發表、學習單製作

伍、教學活動：

領域/科目	社會領域/校訂課程/探索實作
實施年級	中年級
主題名稱	梅之饗宴
主題內容	<input checked="" type="checkbox"/> 農事教育、 <input checked="" type="checkbox"/> 人類與糧食生態永續、 <input type="checkbox"/> 產銷履歷
勾選	<input type="checkbox"/> 綠色生產與消費、 <input checked="" type="checkbox"/> 碳足跡、 <input checked="" type="checkbox"/> 食品安全
可複選	<input type="checkbox"/> 健康飲食、 <input checked="" type="checkbox"/> 午餐禮儀、 <input checked="" type="checkbox"/> 感恩惜物、 <input type="checkbox"/> 其他
設計依據	
學習重點	學習表現 社 2a-II-1 關注居住地方社會事物與環境的互動、差異與變遷等問題。 社 2a-II-2 表達對居住地方社會事物與環境的關懷。 社 2c-II-1 省思個人的生活習慣與在群體中的角色扮演，尊重人我差異，避免對他人產生偏見。 社 2c-II-2 澄清及珍視自己的角色與權利，並具備責任感。 社 3c-II-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。 社 3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作 社 3d-II-3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享或實作展演。 藝 3-II-2 能觀察並體會藝術與生活的關係。 資 a-II-1 能了解資訊科技於日常生活之重要性。 資 a-II-4 能具備學習資訊科技的興趣。
	學習內容 Ab-II-1 居民的生活方式與空間利用，和其居住地方的自然、人文環境相互影響。 Ab-II-2 自然環境會影響經濟的發展，經濟的發展也會改變自然環境。 Ad-II-1 個人透過參與各行各業的經濟活動，與他人形成分工合作的關係。 Bb-II-1 居民的生活空間與生活方式具有地區性的差異。 Ca-II-1 居住地方的環境隨著社會與經濟的發展而改變。 Ca-II-2 人口分布與自然、人文環境的變遷相互影響。 Da-II-2 個人生活習慣和方式的選擇，對環境與社會價值觀有不同的影響。

核心 素養	總綱	E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。 E-C2 具備理解他人感受，樂於與人互動，並與團隊成員合作之素養。
	領綱	社-E-C1 培養良好的生活習慣，理解並遵守社會規範，參與公共事務，養成社會責任感，尊重並維護自己和他人的人權，關懷自然環境與綜人類社會的永續發展。 社-E-C2 建立良好的人際互動關係，養成尊重差異、關懷他人及團隊合作的態度。 社-E-C3 了解自我文化，尊重與欣賞多元文化，關心本土及全球議題。
議題 融入	實質內涵	性 E3 覺察性別角色的刻板印象，了解家庭、學校與職業的分工，不應受性別的限制。 品 E1 良好生活習慣與德行。 品 E3 溝通合作與和諧人際關係。 安 E4 探討日常生活應該注意的安全。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）。
	所融入之 單元	家鄉的多元文化
與其他領域/ 科目的連結	社會領域/探索實作/在地課程	
教材來源	教師自編	
教學設備/資源	秤子、電腦、梅子、鹽巴、糖、玻璃罐、茶葉、不鏽鋼鍋、塑膠手套、學習單	

梅之饗宴 教學單元活動設計

單元名稱		梅之饗宴	時間	200 分鐘
學習 重點	學習 表現	<p>社 2a-II-1 關注居住地方社會事物與環境的互動、差異與變遷等問題。</p> <p>社 2a-II-2 表達對居住地方社會事物與環境的關懷。</p> <p>社 2c-II-1 省思個人的生活習慣與在群體中的角色扮演，尊重人我差異，避免對他人產生偏見。</p> <p>社 2c-II-2 澄清及珍視自己的角色與權利，並具備責任感。</p> <p>社 3c-II-1 聆聽他人的意見，並表達自己的看法。</p> <p>社 3c-II-2 透過同儕合作進行體驗、探究與實作</p> <p>社 3d-II-3 將問題解決的過程與結果，進行報告分享或實作展演。</p> <p>藝 3-II-2 能觀察並體會藝術與生活的關係。</p> <p>資 a-II-1 能了解資訊科技於日常生活之重要性。</p> <p>資 a-II-4 能具備學習資訊科技的興趣。</p>		
	學習 內容	<p>Ab-II-1 居民的生活方式與空間利用，和其居住地方的自然、人文環境相互影響。</p> <p>Ab-II-2 自然環境會影響經濟的發展，經濟的發展也會改變自然環境。</p> <p>Ad-II-1 個人透過參與各行各業的經濟活動，與他人形成分工合作的關係。</p> <p>Bb-II-1 居民的生活空間與生活方式具有地區性的差異。</p> <p>Ca-II-1 居住地方的環境隨著社會與經濟的發展而改變。</p> <p>Ca-II-2 人口分布與自然、人文環境的變遷相互影響。</p> <p>Da-II-2 個人生活習慣和方式的選擇，對環境與社會價值觀有不同的影響。</p>		
學習目標		<ol style="list-style-type: none"> 1. 能在採摘梅子過程中樂於參加討論，提供個人的觀點和意見。 2. 能於同學分享採收梅子的心情感受時，聆聽他人的意見，並表達自己的看法，尊重並欣賞同儕間的差異。 3. 能具備學習資訊科技的興趣，並透過各種管道搜尋茶梅製作資訊、方法、技巧。 4. 能正確蒐集茶梅的醃製相關訊息並做統整。 5. 能依照所蒐集的資訊進行茶梅的醃製。 6. 能在醃製茶梅過程中觀察並體會藝術與生活的關係。 7. 能認知生態環境受到破壞，氣候劇烈變遷，已嚴重影響生活。 8. 能了解守護環境人人均有責任，進而成為生態守護者。 9. 能利用寶特瓶製作成澆水器。 10. 能利用果皮、廚餘製作成天然水肥，施灑於童心農場所種植的蔬菜上。 		

<p>領綱核心素養</p>	<p>社-E-C1 培養良好的生活習慣，理解並遵守社會規範，參與公共事務，養成社會責任感，尊重並維護自己和他人的人權，關懷自然環境與人類社會的永續發展。</p> <p>社-E-C2 建立良好的人際互動關係，養成尊重差異、關懷他人及團隊合作的態度。</p> <p>社-E-C3 了解自我文化，尊重與欣賞多元文化，關心本土及全球議題。</p>	
<p>核心素養呼應說明</p>	<p>1. 具備道德實踐的素養，從個人小我到社會，循序漸進，養成社會責任感及公民意識，主動關注公共議題並積極參與社會活動，關懷自然生態與人類永續發展，而展現知善、樂善與行善的品德。</p> <p>2. 具備友善的人際情懷及與他人建立良好的互動關係，並發展與人溝通協調、包容異己、社會參與及服務等團隊合作的素養。</p> <p>3. 具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。</p>	
<p>議題融入說明</p>	<p>本校為一所位於海拔約1000公尺且四周群山環抱的生態人文實驗小學，本學期中年級校定課程進行與生態環境相關之食農教育課程。</p> <p>本校的校園內種植數株梅樹，於近日適逢採收期，四年級於探索實作課程規劃從採收到醃製，食用「自己釀製」的茶梅。藉由課程拉近學生對於食物和農作之間的距離，體會到食物來自於土地，對土地產生愛護之心；同時親手採摘、醃製，透過實作課程了解食物的製作過程，而感受到農夫的辛苦，如前人所言----「鋤荷日當午，汗滴禾下土；誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」</p> <p>學習擁有一顆感恩的心，及「感恩土地、感謝農民、謝謝食物」的精神，及具備「知福、惜福、再造福」的現代公民素養。</p>	
<p>第一節：教學活動內容及實施方式</p>		<p>備註</p>
<p>第一節：梅之饗宴~梅好生活</p> <p>【引起動機】活動一：認識梅子</p> <p>1. 請學生發表生活中品嚐過哪些利用梅子製成的食品。 例如：酸梅湯、脆梅、咖啡梅、梅子綠茶、紫蘇梅……等。</p> <p>2. 引導學生分享自己喜歡的梅子製成的食品。 例如：酸梅湯、脆梅、咖啡梅、梅子綠茶、紫蘇梅……等。</p> <p>3. 簡單口述介紹該項產品的特殊口感、滋味……。 例如：酸脆爽口、消暑、解膩、止渴……等。</p>		<p>【時間】</p> <p>10分</p> <p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽 口頭發表 尊重與欣賞</p>


<p>【發展活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 請學生分組搜尋與「梅子」有關的資訊，教師解釋梅子為梅樹的果實，現在正為梅子成熟適合採摘的季節。 2. 梅樹適合生長的环境—本校校園內有幾株梅樹，正好開花結果落了一地。<u>梅山</u>是一個梅子的故鄉，剛好趁此機會讓孩子理解梅子製作的過程。 3. 梅樹開花與結果的季節—約三、四月，社區常常有人利用梅子製成美味的加工食品。 4. 請學生分組搜尋與「梅子」有關的食品。 例如：酸梅湯、脆梅、咖啡梅、梅子綠茶、紫蘇梅……，或利用梅子產品運用於菜餚方面……。 3. 請各組分享搜尋的成果。 4. 鼓勵學生勇於分享所搜尋到關於「梅子」的資訊。 5. 引導學生專心聆聽他人的分享，並適當表達自己的看法。 例如：同學沒有敘述到的訊息可以補充說明。 	<p>【時間】 20 分</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 口頭發表 口語評量 尊重與欣賞</p>
<p>【綜合活動】</p> <p>老師總結：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 目前適逢梅子成熟時節，老師將帶領學生實地採摘梅子並醃製成茶梅。 2. 提醒同學分享成果時，要尊重並欣賞同儕間的差異。 3. 請學生一起討論：於下一節課【採梅趣】時，各位小朋友應注意那些安全事項、需準備哪些工具……。 	<p>【時間】 10 分鐘</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 尊重與欣賞 口頭發表 口語評量</p>
<p>第二節：教學活動內容及實施方式</p>	<p>備註</p>
<p>第二節：梅之饗宴~採梅趣</p> <p>【引起動機】活動二：分享自己準備的採梅工具</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 引導請學生分享自己準備的採梅工具。 例如：盛裝的容器、樓梯、竹竿……等。 2. 引導學生分享採梅時應注意的安全規則。 例如：穿著長袖、長褲，避免刮傷或蚊蟲叮咬；穿著雨鞋，避免滑倒……等。 	<p>【時間】 5 分</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 口頭發表 尊重與欣賞</p>
<p>【發展活動】</p> <p>老師帶領學生一同採摘校園內八分熟的梅子果實。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提醒學生注意採摘時務必注意安全，且要珍惜食物不可嬉戲浪費資源。 例如：不要奔跑、不要爬高、不要嬉鬧、如果看見令你害怕的昆蟲，不要驚慌……等。 2. 因為梅樹有些枝條較高，鼓勵學生互助合作進行果實的採摘。 	<p>【時間】 25 分</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 口頭發表</p>

<p>例如:梅樹枝條太高,有些人拉低樹枝,有些人負責採摘或負責提容器……等。</p> <p>3.如何判斷「八分熟的梅子果實」:果皮外觀有淡淡粉紅色。</p>	<p>口語評量 尊重與欣賞</p>
<p>【綜合活動】 老師總結:</p> <p>1.鼓勵學生勇敢與同學分享採收梅子的心情與感受。</p> <p>(1)自己親手採摘梅子,很有成就感!</p> <p>(2)分組進行、分工合作完成任務,很有趣!</p> <p>(3)因為樹枝太高,有同學一直跳一直跳,畫面很滑稽、逗趣!</p> <p>2.在同學分享成果時,要專心聆聽,並勇敢且有禮貌的表達自己的看法。</p> <p>(1)例如:因為身高不夠高,所以要多吃多運動,希望自己能長高一些……,才可以順利摘更多梅子!</p> <p>(2)提醒學生要尊重並欣賞同儕間的差異。例如:有些同學在採梅子時有身高優勢、動作較靈活,透過彼此尊重、互助合作,最後順利完成採摘梅子任務。</p> <p>3.請小朋友一起討論於下一節課進行【醃製匠人】前,應先準備哪些材料,並於上課前先將雙手清洗乾淨,準備進行茶梅醃製的第一道工法---去除青梅的苦澀酸味的流程。</p>	<p>【時間】 10分鐘</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 尊重與欣賞</p>
<p>第三節：教學活動內容及實施方式</p>	<p>備註</p>
<p>第三節：梅之饗宴~醃製匠人1</p> <p>【引起動機】活動三.醃製匠人1</p> <p>1.請學生分組透過各種管道搜尋茶梅製作的資訊、方法、技巧。能具備學習資訊科技的興趣。</p> <p>例如:請教家中長輩、利用學校圖書館的書籍、利用電腦或手機查詢……等。</p> <p>2.請學生分組分享所搜尋的資料。</p> <p>3.提醒學生醃製茶梅時應注意製作食品的衛生及禮儀。</p> <p>例如:事先把手洗乾淨、指甲修剪整齊、戴口罩……等。</p>	<p>【時間】 5分鐘</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 口頭發表 口語評量 尊重與欣賞</p>
<p>【發展活動】</p> <p>1.學生分組整理茶梅製作訊息,全班一同彙整所需材料、器具,並準備醃製活動的材料和工具。</p> <p>工具材料準備:食鹽、砂糖、玻璃罐、湯匙、鍋子、盆子、磅秤、茶葉、冷、熱開水……等。</p> <p>2.量測醃製茶梅所需要的鹽巴、砂糖、茶葉及冷、熱開水等分量。</p> <p>3.透過已學過數學小數的計算經驗,學生分組依採摘梅子重量換算需準備醃製茶梅的鹽巴、砂糖、茶葉及冷、熱開水等。</p> <p>例如:鹽巴 $750 \times 0.2 = 150(g)$ 砂糖 $750 \times 2 = 1500(g)$</p>	<p>【時間】 30分鐘</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 口頭發表 口語評量 實際練習操作 尊重與欣賞 能依指示完成</p>

<p>茶葉 $750 \times 0.02 = 15(g)$ 冷開水 $750 \times 4 = 3(公升)$</p> <p>4. 去除梅子苦澀味: 學生將青梅清洗乾淨並晾乾後加入鹽巴，由各組學生輪流用搓揉約 15 分鐘。</p> <p>5. 小朋友實際操作演練，老師引導調整。 例如：搓揉時力道和方向沒能掌握好，使得梅子噴飛到鍋子外面。提醒學生在施作過程中要慢慢學習掌控力量的大小……。</p> <p>6. 提醒學生在操作過程中要用心觀察、感受…… 學生反映：有人說很有趣，像在洗衣服！ 有學生反映：剛開始搓時很有趣，但搓到最後手痠到爆！</p> <p>7. 用鹽巴搓揉過後的青梅用冷乾水浸泡 24 小時，去除青梅的苦澀酸味。 提醒學生：生活當中有許多事情從開始製作到完成是需要一段時間的淬鍊，「耐心等待」是必要的過程。</p> <p>8. 完成醃製匠人~茶梅製作學習單。</p> 	<p>實際操作 完成學習單</p>
<p>【綜合活動】</p> <p>1. 將你觀察到的變化輪流說出來和全班一起分享。提醒學生：要用心體會並把感受說出來。</p> <p>2. 學生分享，在用鹽巴搓揉梅子的過程中，梅子的味道、顏色有什麼變化呢？ 例如：剛摘下來的梅子是翠綠色，沒有味道而且表面有一層細毛，用鹽巴搓揉過的梅子有一股淡淡的香味、顏色變土黃色、表面細毛也不見了……等。</p> <p>3. 提醒學生：生活當中有許多事情從開始製作到完成是需要一段時間的淬鍊，「耐心等待」是必要的過程。</p> <p>4. 提醒小朋友明日將今天已用鹽巴搓揉過並用冷開水浸泡 24 小時後的青梅撈出、晾乾，以備進行---茶梅醃製的第二道工序。</p>	<p>【時間】 5 分鐘</p> <p>【評量重點】 專心聆聽 口頭發表 尊重與欣賞</p>
<p>第四節：教學活動內容及實施方式</p>	<p>備註</p>
<p>第四節：梅之饗宴~醃製匠人 2</p> <p>【引起動機】 活動四. 醃製匠人 2</p> <p>1. 請各組小朋友檢查是否依照醃製匠人~茶梅製作學習單的內容，完成準備所</p>	<p>【時間】 5 分鐘</p>

<p>需要的材料及份量。</p> <p>例如：砂糖 750g、冷開水 3 公升……等</p> <p>2. 提醒小朋友是否已將雙手清洗乾淨，我們將進行茶梅醃製的第二道工法。</p>	<p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽</p>
<p>【發展活動】</p> <p>*茶梅醃製步驟(步驟 1~4 已於前一堂課完成)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮青梅洗乾淨，放在盤子上晾乾水份。 2. 灑上鹽，用手搓揉青梅，使得表皮稍微有些破皮，讓鹽滲入。 3. 用冷開水浸泡放置到隔天使得青梅自然滲出酸水及苦水，水量為淹過青梅即可。 4. 第二天將把醃漬青梅的水倒掉、晾乾。 5. 空玻璃罐洗乾淨後用吹風機將水氣完全吹乾。 老師提醒：清洗玻璃罐時必須謹慎小心，以免摔破發生危險。 6. 將晾乾的青梅，依比例將梅子與 400g 的糖，一層一層放入罐子中。 老師提醒：最底下第一層先鋪上砂糖，接著第二層鋪梅子，以此類推，直到玻璃罐八分滿左右。 7. 最後將煮好放涼的綠茶糖水加入，表面再用 200g 黃砂糖完全封住。 老師提醒：煮糖水過程不要嬉戲，注意用火安全。 8. 用一層乾淨塑膠袋封住，蓋上蓋子密封即可。 老師提醒：注意玻璃罐的蓋子一定要完全密封，避免空氣接觸，否則梅子容易發霉，無法醃製成功。 9. 每天稍微轉動一下使得糖與滲出的梅汁混合。 老師提醒：若是沒有轉動，糖與梅子則無法充分融合，梅子容易發霉造成醃製失敗。 10. 隔一個星期再加入剩餘的 150g 的黃砂糖倒入罐子中密封，醃漬 2 個月即可食用。 老師提醒：為避免忘記，建議小朋友在玻璃罐上貼上便條紙提醒加糖的日期。 11. 待兩個月後，醃製成功，在食用時務必使用乾淨湯匙盛用。 老師提醒：如果用不乾淨的湯匙或濕的器具會造成變質發霉。 	<p>【時間】</p> <p>30 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽 口頭發表 仔細觀察 實際演練操作 尊重與欣賞 能依指示完成 實際操作</p>

<p>【綜合活動】</p> <p>老師總結：</p> <ol style="list-style-type: none"> 小朋友在醃製茶梅時，大家都表現得很棒，都像是專業的醃製匠人。 例如：分組進行醃製茶梅時，組員能互助合作並依照指示輪流操作一層一層放梅子、放砂糖……，完成醃製作業。 分組分享親自茶梅醃製後的心情，進行分享與發表。 例如：放梅子時很緊張，手一直抖，擔心會將糖、梅子撒出玻璃罐！ 第一次親自完成茶梅的醃製，很有成就感，很期待 2 個月後的成果會如何……？ 2 個月後茶梅醃製完成，你會想和那些朋友或家人一起分享？ 例如：爸爸、媽媽、爺爺、奶奶、姑姑、姑丈……。 	<p>【時間】</p> <p>5 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽 口頭發表 口語評量 尊重與欣賞</p>
<p>第五節：教學活動內容及實施方式</p>	<p>備註</p>
<p>第五節：梅之饗宴~生態守護者</p> <p>【引起動機】活動五.生態守護者</p> <ol style="list-style-type: none"> 透過梅子採摘過程中學生發現今年梅子因適逢乾旱以致果實相當嬌小且數量不多，體會生態環境受到破壞，氣候劇烈變遷，已嚴重影響生活。 例如：今年全世界各國發生的極端氣候，豪雨成災、龍捲風、<u>台灣乾旱</u>……。 能認知人人均有責任及義務成為生態守護者。 例如：愛護環境的任務，不分大人小孩……，每個人都可以盡一份心力；而且就從日常生活當中做起……。 學生分組搜尋愛護生態，珍惜資源並再利用的可貴。 例如：減少垃圾量、外出用餐自備環保餐具、多種樹……等。 	<p>【時間】</p> <p>5 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽</p>
<p>【發展活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 學生口述分享各組所蒐尋與生態守護相關的訊息成果。 例如：外出用餐自備環保餐具、離開教室隨手關燈、洗手時水開小一點、營養午餐的水果像是香蕉皮或雞蛋殼可以當作堆肥的材料、多種樹、發揮想像力創造「垃圾」再被利用的機會……等。 學生發揮想像力創造「垃圾」再利用。 (1)學生能利用寶特瓶製作成澆水器； (2)利用果皮、廚餘製作成天然水肥，施灑於童心農場種植的蔬菜上。 學生能發揮創意，利用生活中可取得的資源，具體展現垃圾變黃金的精神，人人都能成為生態守護者，一同守護地球。 請同學分享自己手做的澆水器和水肥，並說明利用這個工具如何為守護生態盡一份心力。 請同學分享其他守護地球的方式。 	<p>【時間】</p> <p>30 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽 口頭發表 仔細觀察 實際演練操作 尊重與欣賞 能依指示完成 實際操作</p>

<p>6. 完成學習單的製作。</p> 	
<p>【綜合活動】</p> <p>1. 老師歸納在生活中愛護環境、守護地球的方法，鼓勵同學在生活中實踐。</p> <p>2. 守護地球人人有責，並將此精神落實於日常生活中，身體力行。</p>	<p>【時間】</p> <p>5 分鐘</p> <p>【評量重點】</p> <p>專心聆聽 口頭發表 口語評量 尊重與欣賞</p>
<p>教學提醒</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 於採梅子時務必注意安全。 2. 同學之間要互相幫忙提醒，利用團隊合作完成醃製梅子的工作。 3. 醃製梅子之前，一定要把手洗乾淨。 4. 壞掉的梅子要剔除，避免引起整罐梅子發霉。 5. 梅子裝入玻璃罐時動作要輕巧，避免打破玻璃罐發生意外。 6. 梅子醃製裝罐後要注意觀察梅子的變化，從中了解食物發酵的過程和趣味。
<p>參考資料</p>	<p>3 種醃梅子做法！簡單步驟教學，品嚐初夏酸甜滋味</p> <p>嘉義縣家鄉 100 問</p> <p>梅問屋梅子元氣館</p>
<p>附錄</p>	

陸、教學成果（勿出現學校、作者之文字、圖像或是照片）

一、教學過程（含照片）



這就是我們今天要採收的主角-----青梅



看我的厲害，手到擒來!



「看！」我發現了什麼!



「你拉，我摘」合作無間，YA!



剛採完梅子雖然有點累，但是很有成就感喔!



這些都是我們自己親手採摘的唷! 讚啦!



「搓!搓!搓!」我們正在幫青梅們-----按摩唷!



青梅加鹽巴再搓揉，去除梅子的苦澀味!



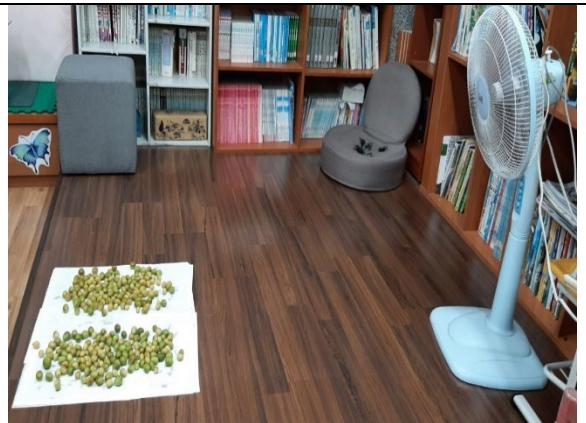
「SPA 結束!」青梅已經變色嘍!



「喔!好重啊!」醃製匠人-----不好當啊!



經過一天的泡製，青梅臉更黃了!



太陽公公放假去!B 計畫上場，利用風扇吹乾吧!



準備泡製「茶湯」，熱水?毫升、茶葉?g...



分工合作，把糖攪拌融化.....



利用磅秤及小數計算，準備材料啲!糖?g...



戴上手套將梅子、糖及茶湯裝入玻璃罐裡...



最後在玻璃罐口套上塑膠袋，並將塑膠蓋拴緊，隔絕空氣。



「茶梅---醃製匠人」在玻璃上標註醃製日期、提醒下次加糖的時間!



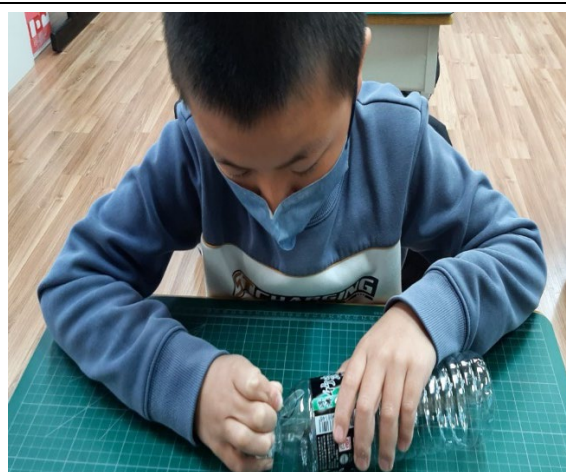
守護地球任務一。
利用午餐廚餘---香蕉皮，製作天然水肥。



將剪碎的果皮慢慢裝進容器裡.....



裝有果皮的容器裝水7分滿，並密封。
大約一週以後水肥即可使用了!



守護地球任務二。
發揮創意巧思，利用寶特瓶製作簡易澆水器。

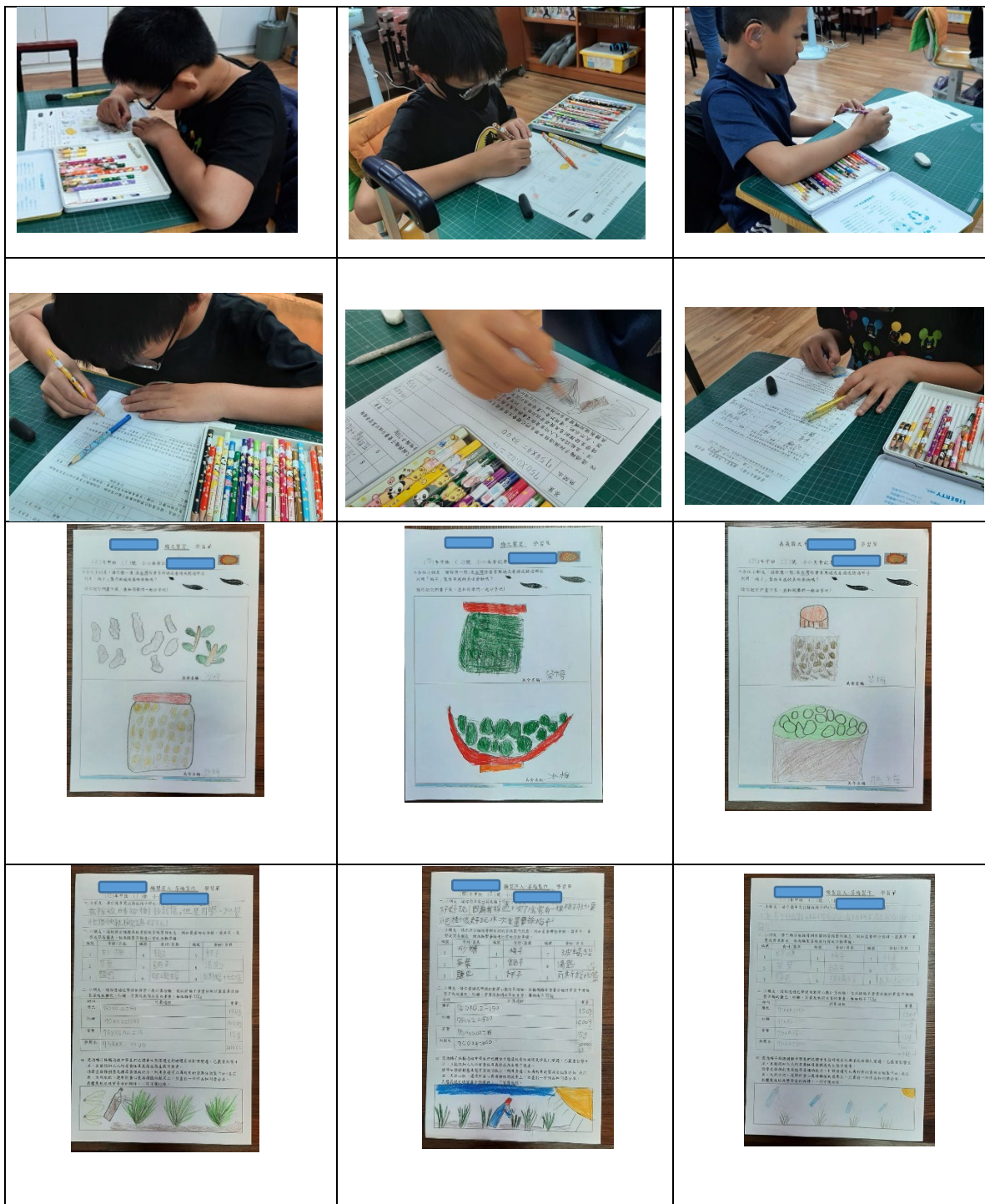


「戳!戳!戳!」在圈圈內戳出「出水孔」...



這是我專用的澆花器，ㄟ/不錯喔!

二、學生作品（學習單或其他）製作學習單



柒、教學省思（教學者反思）

優點：

1. 在用鹽巴搓揉梅子時，有人說：「很有趣，像在洗衣服!」、「剛開始搓時很有趣，但搓到最後手痠到爆!」……，孩子用五感體驗不同的感受，是一個難能可貴的親身經驗。
2. 學生透過已學過的數學，小數、容量等做計算，依醃製的材料量測所需的份量，過程中雖有出錯，但是讓學生學習到「失之毫釐，差之千里」的經驗。
3. 透過課程進行，學生更加熟悉理解自己的居住環境、生態與人類生活息息相關、密不可分。有學生表示「原來梅樹長這樣!」、「我都沒發現原來學校這裡種了梅子樹耶!」
4. 茶梅醃製完成後第三週，學生們發現第二組的茶梅竟然「冒泡泡」!請教社區長輩，才知道可能是醃製過程中不小心有菌種「非法偷渡」!社區長輩建議我們將湯汁倒出、煮沸、靜置放涼，再倒回玻璃罐中密封——繼續觀察。如此意外，也正好是孩子們很好的學習經驗，成為最佳的「對照組」，值得孩子們再次深入探討、研究!看似失敗，卻是另類的成功經驗，更具一番難能可貴的學習歷程，雖敗猶榮!
5. 從請教社區長輩的經驗中，孩子了解生活中無處不是學問，鄰居的爺爺、奶奶、叔叔、伯伯等都是我們生活中的老師。
6. 藉由實際採摘梅子，學生能注意採摘時務必注意安全，且要珍惜食物不可嬉戲浪費資源。例如:不要奔跑、不要爬高、不要嬉鬧、如果看見令你害怕的昆蟲，不要驚慌……等。
7. 小朋友彼此互助合作、互相學習，於過程中理解同儕間的差異，學會彼此尊重並懂得欣賞他人。例如: 梅樹枝條太高，有些人拉低樹枝，有些人負責採摘或負責提容器……等。
8. 在學生真正體驗採摘梅子後，小朋友更能深刻體驗農作的樂趣與辛勞。進而了解「鋤荷日當午，汗滴禾下土；誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」，懂得惜物、愛物、感恩!
9. 小朋友了解守護地球的人人均有責任及義務，責無旁貸，我們必須身體力行——不分你我，成為環保守門員。我們年紀雖小但是可以從日常生活中做起:外出用餐時自備環保餐具、購物時自備環保袋少用塑膠袋等

待改進：

1. 有些小朋友在醃製過程中，如搓揉的動作、使用湯匙舀材料放入玻璃罐的操作技巧，較為不靈巧，可以發現手部小肌肉的練習仍需加強。建議在平常生活中利用練習搓洗衣服、使用剪刀修剪雜草或剪紙、用湯匙舀菜餚等，多多鍛鍊手部小肌肉。
2. 學生在發表成果時，須加強咬字清晰、內容要有條理，儀容要端莊、整齊，坐姿端正、站姿挺拔，眼睛炯炯有神等，讓人產生自信的表現。這些細節需要在日後學習過程中慢慢引導學生改善，期待他們的表現會愈來愈棒!
3. 活動中學生利用已學過的數學，小數、容量等做計算，部分同學不是很順暢，日後在課程規劃時能設計得更生活化，融入生活與學生日常生活「食衣住行育樂」經驗密切連結。將學習活動與生活具體連結，「學以致用」學習也會更有成效及具實質意義。