

嘉義縣 108 學年度食農教育《口面庄的應菜味》教學成果

教學活動照片



引起動機:展示炊具與食材



食材洗滌



食材整理



料理剪刀的妙用:切菜不用菜刀



料理剪刀的妙用:木耳的切工



動手川燙:應菜



動手川燙：木耳



精心調製：調配醬料



動手拌一拌



再加點料吧！



品嚐我的涼拌應菜味



此味只應天上有，讚啦！

二、學生作品（學習單或其他）

料理鼠王

設計者姓名：英恩妤

菜名：泰式酸辣涼拌應菜

材料							
項目	應菜	黑木耳	辣椒	檸檬	芫荽末		
數量	1把	1小盒	2根	1顆	少許		

醬料							
項目	魚露	砂糖	醬油	醋	檸檬汁	辣椒	芫荽末
數量	3匙	1匙	1匙	1匙	1匙	2根	少許

製作過程

(請詳述，實地操作時會有很大的幫助喔!)文字加繪圖

1. 將水放入電鍋加熱 
2. 水滾了，洗菜完後用剪刀把菜剪一段一段  → 
3. 水滾了，把菜放進去川燙，然後撈起來
4. 調醬料，嚐一嚐，倒進菜裡面拌一拌
5. YA 大家一起享用，好吃。 

影片欣賞學習單

四年甲班 () 號 姓名 (李名學)

影片名：想像我是柏園坎 欣賞日期：107年12月05日

※劇中主角
(柏園坎)

※影片內容簡介：
柏園坎因為所處的環境正在經歷旱災，食物價格上漲，讓本來可以一天吃兩餐的他，現在一天只能夠吃一餐。影片中柏園坎的媽媽，眼神絕望的用一點點的食物煮出全家人的晚餐。

※寫出你的想法：

1. 你曾經有肚子餓的經驗嗎？試著寫下來 第 04
有，早餐只吃一點點，結果() 節月肚子餓得() 04
2. 假如你也響應「柏園坎的晚餐」行動，你會想幫助身邊哪個人？邀請他吃怎樣的料理呢？
鄰居的小朋友，因為他沒有爸爸媽媽，只有阿公，我想請他吃麥當勞。

※ 我是小影評：★☆☆☆ (想給幾顆☆，請在☆中塗上顏色)

※ 我會說給家人聽：超好聽！ 很好聽！ 不錯喔！ 再加油！

家長簽名：郭婷純

