生活第六單元 米食魔術師

單元名稱		紙捲壽司 DIY 授課		共 2 節 , 80 分鐘		
學重點	學表學內學內	2-I-1 以感官和知覺探索生活人、事、物,覺察事物及環察事物及環際事物及環際事物及時期,覺察事物及所有與求知,與學習的樂趣和成的動學習新的事物。 6-I-5 覺察人與環境的依存關而珍惜資源,愛護環境的探究 C-I-3 探究生活事物的方法與第一 C-I-3 探究生活事物的方法或第一 F-I-2 不同解決問題方法或第一 出與嘗試。 F-I-1 工作任務理解與工作目的練習。 F-I-4 對自己做事方法或策略與改善。	中的,感像生。技够快的特表,,命能的设验。是	領域核心素養	生藉事時物能踐生使號人他生感事賞表元覺 -E-A3 介性深理、 ,與究解分 ,與究解分 ,與紹子 ,與紹子 ,與紹子 ,與紹子 ,與紹子 ,與紹子 ,與紹子 ,與紹子	
	素養	觀察用餐的情況、米的生長過程、動手製作紙捲壽司拼盤、珍惜米製品				
呼應說明 【環境教育】 環E1 參與戶外學習與自然體驗,覺知自然環境的美、平海環 E2 覺知生物生命的美與價值,關懷動、植物的生命。 【家庭教育】 家 E11 養成良好家庭生活習慣,熟悉家務技巧,並參與家 先引導學童運用五感觀察,課程設計從「觀察菜單」開始 米食為主。學童能運用豐富的想像力,發想並運用各類紙 意米食並與同儕相互分享與欣賞。透過觀察、探索、分組		生命。 逐與家務工作。 」開始,發現主食大多都以 各類紙材,實際動手製作創 、分組討論、全班分享、動				
重點 與其他領域/科 目的連結		手製作等教學歷程,除了讓學童認識各種米製品,也能讓學童了解珍惜食物的 重要,加深學童對米食文化的認識。 國語				
學習目標		米食、米製品、創意米食、稻米生長過程、珍惜米食 一、知道用餐時應該有的正確態度。 二、知道米食是珍貴的。 三、了解稻米的種植過程,知道米粒得來不易。				

四、運用各類紙材,實際製作創意米食料理、紙養身可。 五、能學習製作料理時應注意的個人衛生,具備收拾清理的能力。 六、能物學與動手即以美勞活動 養華致機/養爆 電子教科書 養華致機/養爆 電子教科書 養華新級國內生房第二冊 (東京 新 新養壽 可)Y 「課前準備: 一、預定動機 (一)引起動機: 一、引起動機 (一)引起動機: 物師所謂學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師所紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽腌製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽礦製的鹹魚,後來改為以米飯鹼魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司副用,如:海苔壽司、花壽司、蘆蔔手養、握壽司、編禾壽司等 二、發展活動 (一)引起動機(表現新)、一、所養紙養和雙面服物財的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將所頭變面服物起,將播起來的彩色短紙係結 東南的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將所頭變面服物起,將播起來的彩色短紙係結 東京的過程及步驟,讓學生看仔細。 (工)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將所與總面服物起,將播起來的彩色短紙係結 東京的過程及步驟,讓學生看仔細。 (工)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將所與總面服物起,將播起來的彩色短紙係結 東京的過程及步驟,讓學生看仔細。 (工)學生實際操作:										
本 (本資料參考網站: 大約年高) 本 (本資料參考) (本資料參考) (本資料參考) (本資料參考) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,								
數學報傳/實際 康科版圖小生活第三冊 被學務動內容及實施方式 時間 數學審量/備註 數學審量/備註 數學審量/備註 數學等量/備註 數學等量/價級係 數學等量/價級係 數學等量/價級係 數學等量/價級係 數學等量/價級係 數學等量/價級 數學等量/價 數學數/與學量/數學量/數學量/數學量/數學量/數學量/數學量/數學量/數學量/數學量/數										
数學技術/實源 電子核科書 数學活動內容及實施方式 時間 数學評量/備註 第一節 紙椿壽司 DIY										
第一節 紙格壽司 DIY 課前準備: 第一節 紙格壽司 DIY 課前準備: 1. 紙盤1個、雙面膠1捲、白色長瓦楞紙條 8 段、寒色短瓦楞紙條 8 段、寒色短瓦楞紙條 8 段、寒色短瓦楞紙條 8 段、寒色短瓦楞紙條 8 段、寒色短瓦楞纸條 3 段、有圖案色紙1 張、思色雲彩紙1 張、色纸長條細狀數條。 2. 壽司圖片數張。數師自行尋找網路及書籍相關資料。 一、 引起動機 (一)引起動機: 物師請問學童:「你們專談吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎歷來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽腌製的魚類發展所來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽鹼製的鹹魚、後來改為以米飯腌魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手養、提壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師禾範製作海苔壽司流程 1. 示範據紙捲和雙面膠熱貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司:: 步驟一:將入條彩色短紙係捲起來。 步驟二:將骨前頭壁面膠撕起,將捲起來的彩色短紙係黏起來。 步驟二:將骨前試條色裹住四個彩色紙條捲,要重複雨次,以便讓白飯條分更飽滿。										
第一節 紙捲壽司 DIY 課前準備: 1. 紙盤 1 個、雙面膠 1 捲、白色長瓦楞紙條 8 投、黑色長瓦楞紙 4 投、深色短瓦楞紙條 8 投、彩色短瓦楞紙條 3 投、有圖繁色紙 1 張、黑色雲彩紙 1 張、色纸長條細狀數條。 2. 壽司圖片數張。教師自行尋找網路及書籍相關資料。 一、 引起動機 (一)引起動機: 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醣魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆筍手卷、提壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司第 二、 示範擔紙捲和雙面膠點貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將入條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將長的紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。			1							
課前準備: 1. 纸盤 1 個、雙面膠 1 捲、白色長瓦楞紙條 8 段、黑色長瓦楞紙 4 段、深色短瓦楞紙條 8 段、黑色長瓦楞紙條 8 段、黑色長底網紙條 8 段、黑色長底細狀數條。 2. 壽司圖片數張。教師自行尋找網路及書籍相關資料。 一、引起動機: 一(一)引起動機: 一(一)引起動機: 數師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃數的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙機和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司::步驟一:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條結起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條結起來。 步驟二:將青人條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將青人條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將青風條也裏住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。			時間	教學評量/備註						
1. 紙盤1個、雙面膠1捲、白色長瓦楞紙條8段、黑色長瓦楞紙4段、深色短瓦楞紙條8段、彩色短瓦楞紙條3段、有圖案色紙1張、黑色雲彩紙1張、色紙長條細狀數條。 2. 壽司圖片數張。教師自行尋找網路及書籍相關資料。 一、引起動機 (一)引起動機: 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師所謂學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醉魚魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司科理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一老師不範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師不範整個捲壽司的超程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將前頭雙面膠黏貼的方法:教師不範整個捲壽司所頭整面膠攝起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠攝起,將捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠攝起,將捲起來的彩色短紙條黏										
長瓦楞紙 4 役、深色短瓦楞紙條 8 投、彩色短瓦楞紙條 3 段、有圖案色紙 1 張、惠色雲彩紙 1 張、色紙長條細 狀數條。 2. 壽司圖片數張。教師自行尋找網路及書籍相關資料。 一、引起動機 (一)引起動機: 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據者證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆蔔手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司:: 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將長白紙條色裹任四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	, , , , , , , , ,									
3 投、有圖案色紙 1 張、黑色雲彩紙 1 張、色紙長條細 狀數條。 2.壽司圖片數張。教師自行尋找網路及書籍相關資料。 一、引起動機 (一)引起動機 : 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童 自由發表) 教師所紹壽司的由來:據者證,現今的壽司與是由鹽醃 製的魚類發展而來,大約在西元三世紀 檢來改為以米飯 醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料 理的前身。 (本資料參考網站: http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手 卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個搭 壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將所頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條結 起來。 步驟二:將所頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條結 起來。 步驟二:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。										
 比数係。 2.壽司圖片數張。教師自行尋找網路及書籍相關資料。 10 1.實作評量:檢視學童是否作了解毒司的由來和理解毒司的分類。 1.實作評量:檢視學童是否能了解毒司的由來和理解毒司的外類。 2.實作評量:檢視學童是否能了解毒司的由來和理解毒司的外類。 2.實作評量:檢視學童是否能了解毒司的由來和理解毒司的外類。 2.實作評量:檢視學童是否能可解對的無效的表別及後將表別之數的無數是不可以表別之數的無數是不可以表別之數的無數是不可以表別之數的。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 2.實作評量:檢視學童是否能順利完成海苔壽司。 	,									
一、引起動機 (一)引起動機: 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國治學上現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司: 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條整表表表。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條整表表表表。 步驟二:將長白紙條色裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。										
(一)引起動機: 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據者證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、 發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	2. 壽司圖片數張	。教師自行尋找網路及書籍相關資料。								
(一)引起動機: 教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據者證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、 發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。		THE REPORT OF THE PARTY OF THE								
我師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表)教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笛手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將青頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。	一、 引起動機		10	7, 1 = 11 11 = 11						
教師請問學童:「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童自由發表) 教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司:: 步驟一:將入條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	(一)引起動機:									
教師請問學童:「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」 教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃 製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方 傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯 醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料 理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手 卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲 壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將內條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟二:將自紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	教師請問學童:	「你們喜歡吃壽司嗎?」(由學童		司的外觀。						
教師介紹壽司的由來:據考證,現今的壽司便是由鹽醃製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home.pchome.com.tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。	自由發表)									
製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方 傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯 醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料 理的前身。 (本資料參考網站: http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手 卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲 壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將入條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	教師請問學童:	「你們知道壽司是怎麼來的嗎?」								
製的魚類發展而來,大約在西元三世紀由中國沿海地方 傳至日本,原先只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯 醃魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料 理的前身。 (本資料參考網站: http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手 卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲 壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將入條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	教師介紹壽司的	由來:據考證,現今的壽司便是由鹽酶								
 融魚,製成後將魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料理的前身。 (本資料參考網站: http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、蘆笛手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。 	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,								
理的前身。 (本資料參考網站: http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆筍手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、 發展活動 (一) 老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步縣一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	傳至日本,原先	只是以鹽醃製的鹹魚,後來改為以米飯								
(本資料參考網站: http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作:製作海苔壽司::步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	醃魚,製成後將	魚與米飯一起食用,這即是現今壽司料								
http://home. pchome. com. tw/boy/92crane/) 教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、 發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	理的前身。									
教師介紹壽司圖片,如:海苔壽司、花壽司、蘆笥手卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	(本資料參考網	站:								
卷、握壽司、稻禾壽司等 二、發展活動 (一) 老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟二:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	http://home.po	chome.com.tw/boy/92crane/)								
二、發展活動 (一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	教師介紹壽司圖	片,如:海苔壽司、花壽司、蘆筍手								
(一)老師示範製作海苔壽司流程 1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。	卷、握壽司、稻	禾壽司等								
1. 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範整個捲壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。										
壽司的過程及步驟,讓學生看仔細。 (二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。			10	2. 實作評量:檢視學童是否						
(二)學生實際操作: 製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	,			能順利完成海苔壽司。						
製作海苔壽司:: 步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	• • • • •									
步驟一:將八條彩色短紙條捲起來。 步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	() (=)(
步驟二:將前頭雙面膠撕起,將捲起來的彩色短紙條黏 起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。	.,		20							
起來。 步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩 次,以便讓白飯部分更飽滿。			4 0							
步驟三:將長白紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩次,以便讓白飯部分更飽滿。		又四分列化 内地化木的水口加州床船								
次,以便讓白飯部分更飽滿。		紙條包裹住四個彩色紙條捲,要重複兩								
上 瞰 m· 均 B 名 知 似 校 挫 大 力 配 外 图 并 日 利 却 成 。										
少짜口, 对 是 也	步驟四:將黑色	短紙條捲在白飯外圍並且黏起來。								
	第一節	課結束								

(三) 老師示範製作手捲流程

 示範捲紙捲和雙面膠黏貼的方法:教師示範捲手捲 筒狀和彩色長紙條捲的過程及步驟,讓學生看仔 細。

(四)學生實際操作:

製作手捲壽司:

步驟一:將黑色色紙捲成冰淇淋甜筒狀。

步驟二:將三條彩色長紙條捲起來,製作手捲內餡。

步驟三:將彩色紙紙捲放入筒狀內,再放入細碎的紙絲

條。

步驟四:將彩色花案色紙平貼在紙盤上。

步驟五:將製作的壽司發揮創意自由擺盤組裝。

三、 總結活動

(一)展示作品及發表製作壽司的心得,並請各組評比選出自己認為最優秀之作品。

(二)與他組同學互相分享不同紙材所做的壽司。

(三)清理收拾環境

四、評量活動

(一)老師提問:

- 1. 今天的紙捲壽司是每個小朋友都認真的製作完成的, 回憶一下有哪些製作過程?
- 2. 你的紙捲壽司用了哪些材料?什麼顏色的紙材,分別 代表什麼實際上的材料。
- 3. 製作紙捲壽司的過程中,你覺得哪一部分最辛苦?

五、歸納總結:

任何米製品的完成,是由許多人共同努力研發製作,今天 我們利用各類紙材完成壽司,亦要兼具色香味俱全,才 有豐富的米食文化饗宴,也別忘了要愛惜環境,珍惜食 物,因為每一種食物都是大自然和農夫的心意喔! 20 4. 實作評量:檢視學童是否 能順利完成手捲壽司。

4. 能仔細聆聽並參與討論。 能與同學分享並欣賞學習 同學的優點。

10 5. 口語評量:檢視學童是否 能在創作中覺察美的元素 ,逐漸發展美的敏覺。