

國語文領域四上第一單元寫作教學教案

領域/科目	國語文	設計者	林怡辰
實施年級	四年級	教學時間	1節，40分鐘
活動名稱	我家的拿手好菜		
設計依據			
學習重點	學習表現	6-III-2 培養思考力、聯想力等寫作基本能力。 6-III-3 掌握寫作步驟，寫出表達清楚、段落分明、符合主題的作品。	總綱與領綱之核心素養
	學習內容	Ad-III-1 意義段與篇章結構。 Ad-III-2 篇章的大意、主旨、結構與寓意。	
教材來源	●南一版國語文領域第七冊(四上)第一單元		
教學設備/資源	●課本 ●簡報		
學習目標			
1. 知道記敘文寫食物的重點。 2. 了解五感描寫如何運用。 3. 可以運用大綱和羅織能力，應用寫成一篇寫食物的文章。 4. 重要的是寫食物背後的情感如何凸顯。			
教學活動內容及實施方式			時間
【引起動機】寫人外表順序			5
○腦內激盪請小組討論寫食物有哪些方向可以入手？ ●我們如果要書寫一個人的話，有哪些方向可以入手呢？可以查詢課本文章。 ●兒童分組討論、發表。如：製作的材料、烹飪的順序、視覺摹寫、聽覺摹寫、味覺摹寫、嗅覺摹寫、觸覺摹寫、心裡的感覺、之間的故事。			10
【活動一】好文大觀摩			10
利用後面所附的文章，讓學生一篇篇閱讀，並說出文章內容哪裡好、好在哪裡。詳細分辨出五感、想像、修辭、帶給自己的感覺。			10
【活動二】味覺想像大挑戰			15
利用相關實務和菜餚的圖片，並引入圖片讓學生對照，以此了解詞彙的意思和運用方法。			15
			●參與討論
			●實作表現 ●專心聆聽 ●參與討論
			●態度檢核
			●實作表現

<p>【活動三】食物背後的情感 從食物中探索背後煮食、準備的人的感覺和情感，並練習怎麼融合食物的味覺，將情感傳遞給讀者。</p> <p style="text-align: center;">～第一節結束/共5節～</p>	20	●專心聆聽
<p>參考資料 ●南一版國語四上教師手冊</p>		

外公寶刀未老

陳宇昕・臺中市霧峰區四德國小六年丙班

每次回外公家，餐桌上總是擺滿山珍海味，特別豐盛。長大後，我才知道外公以前曾經在飯店裡當過主廚，現在雖然退休了，依然寶刀未老。

印象中外公的拿手菜有榨菜肉絲湯麵、乾煎虱目魚肚、什錦炒麵、鮮蝦餛飩湯麵等。其中的乾煎虱目魚肚最讓我難忘。魚肚聞起來有淡淡的魚香，吃起來軟嫩剛好，讓人一口接一口停不下來。

受到外公影響，我開始對廚藝充滿興趣，常常趁外公煮菜時，待在一旁當實習生。外公會耐心的說明烹調步驟。

現在外公年紀大了，下廚機會少了。只有我和媽媽回臺南時，他才會再次穿上專屬圍裙，為我們下廚露兩手。每當品嚐外公精心準備的手路菜，覺得幸福又滿足。

江氏泡菜

江侑宸・雲林縣石榴國小五年甲班

炎熱的夏天，我想起曾經看過吃辣能消暑的報導，於是拜託阿媽做既消暑又開胃的泡菜。

阿媽將切好的大白菜放進鍋裡，依序倒入砂糖、白醋及獨門辣味醬，細心的搓揉、攪拌，讓大白菜均勻的吸收醬汁，然後放置幾天等入味。

過了幾天，終於可以品嚐泡菜了。我迫不及待吃了一口。哇！清脆爽口，酸辣和甜度都恰到好處，讓我甩掉酷熱、胃口大開，阿媽獨門的「江氏泡菜」，是夏天餐桌的良伴。

絞肉稀飯

吳旻恩・新北市新店區新和國小四年五班

我在客廳寫功課時，忽然一股香氣撲鼻而來，趕緊跑到廚房，看見媽媽正在煮我最愛吃的「絞肉稀飯」，我開心得不得了。看到拿著鍋鏟的媽媽揮汗如雨，我趕緊上前幫忙。

絞肉稀飯像彩虹王國般五顏六色，有紅紅的胡蘿蔔、黑黑的木耳、白白的蒜頭、綠綠的高麗菜等，色香味俱全。

好料一端上桌，我跟妹妹就迫不及待大快朵頤。媽媽煮的絞肉稀飯好好吃，如果開餐廳讓其他人都能品嚐，大家也會豎起大拇指說讚。

一魚三吃

陳宥安·臺中市大甲區日南國小三年乙班

放學回到家，就聞到撲鼻而來的香味，原來是廚師爸爸正在準備晚餐。我和哥哥興高采烈的走進廚房，看看爸爸煮什麼好吃的料理，他告訴我們晚餐是「迦納魚」一魚三吃。

這隻迦納魚還不是普通的大，頭的寬度大概就有二十公分長。這麼大隻的魚，爸爸決定一魚三吃。

魚身很大，一半煮成「蔬菜白醬魚排」，另一半煮成「破布子清蒸魚」，至於大大的魚頭變身美味「豆腐味噌魚湯」，三種料理口味完全不同。

蔬菜白醬魚排吃起來猶如高級法式料理般精緻；豆腐味噌湯有魚的鮮味和滿滿的膠質，喝起來特別鮮甜；清蒸魚則因為破布子的鹹香，襯托出魚肉本身鮮美及彈牙的口感，每一道料理都有特殊風味。

一魚三吃讓家人吃得津津有味，家有廚師爸爸真是幸福。

喝不膩的天湯

邱郁晴·臺中市豐原區南陽國小六年一班

小時候，我常常陪媽媽回娘家，和外公外婆共享天倫樂。外婆的廚藝連飯店主廚都望塵莫及，她的拿手菜五花八門，有炒米粉、香煎鱈魚、紅燒獅子頭、苦瓜肉丸等，其中最令我念念不忘的就是菜脯湯。

我興致勃勃向外婆請教菜脯湯的作法，她大方傳授。首先將老菜脯和「年輕」菜脯一起放進鍋裡；雞肉用熱水氽燙後，和菜脯放一起。鍋裡的水裝八分滿，小火燉煮；然後加入貢丸、蝦餃、豆皮、魚板等林林總總的配料，繼續燉煮三十分鐘，一鍋好湯就上桌了。

我把白飯堆得像小山那麼高，因為餐桌上有我最愛的菜脯湯。記得小時候，我不愛吃飯，外婆就舀了菜脯湯到我碗裡，我吃得津津有味。直到現在，我還是喜歡這樣吃。

扒一口飯，甘醇的菜脯香頓時充滿口腔。湯頭甘醇味美，我一口氣連喝三四碗，肚子飽得像發酵過度的饅頭。外婆的廚藝精湛，連平常喜愛在廚房舞鍋弄鏟的媽媽也佩服得五體投地。

外婆的老菜脯湯是我永遠都喝不膩的「天湯」。我要向她拜師學藝，等我學會後，換我做給她喝，讓外婆享受孝心美食的滋味。

餐桌上的幸福時光

賴芷言・臺中市北屯區大坑國小三年乙班

爸爸和媽媽都擅長廚藝，他們最拿手的料理是蝦仁滑蛋和炒烏龍麵，這兩樣料理一上桌，都讓我吃得津津有味。

爸爸想做蝦仁滑蛋時，會要求媽媽上傳統市場買最新鮮的蝦子，爸爸會對媽媽說：「蝦子要挑活力充沛『活跳跳』的呵！」爸爸像大廚師一樣厲害，仔細把蝦子處理成蝦仁，打蛋時還加上牛奶增添香氣。

爸爸熟練的把油鍋先加熱，再加入攪拌好的蛋汁和蝦仁，接著快速的把蛋翻面，不久後，一陣陣香味傳來，我光聞到味道就口水直流了。

接著，輪到媽媽上場，媽媽的廚藝和爸爸平分秋色。她把香菇、肉絲、胡蘿蔔絲、蝦仁、高麗菜一一加入，拌著高湯一起炒熟，最後加入烏龍麵，整個廚房香氣撲鼻，我早就坐在飯桌旁等待開動了。

我嘗了一口蝦仁滑蛋，滑蛋入口即化，蝦子有著滿滿海鮮的味道，搭配起來真好吃！炒烏龍麵的麵條很滑嫩，就像在我嘴巴裡跳扭扭舞，豐富的配料營養又健康，入口時愉快的感覺湧上心頭。

全家人吃著熱騰騰的晚餐，互相分享快樂的心情，是我最期待的幸福時光。