

國語領域五上第參單元第八課教案

領域/科目	國語		設計者	李佳育
實施年級	五上		教學時間	40分鐘 共 7 節，第 6 節
活動名稱	嘗嘗我的家鄉味		教學地點	食育美學堂
設計依據				
學習重點	學習表現	2-III-3 靈活運用詞句和說話技巧，豐富表達內容。 6-III-2 培養思考力、聯想力等寫作基本能力。 綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 綜 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。	總綱與領綱之核心素養	A3規畫執行與創新應變 國-E-A3運用國語文充實生活經驗，學習有步驟的規畫活動和解決問題，並探索多元知能，培養創新精神，以增進生活適應力。 C3多元文化與國際理解 國-E-C3閱讀各類文本，培養理解與關心本土及國際事務的基本素養，以認同自我文化，並能包容、尊重與欣賞多元文化。
	學習內容	Ac-III-4 各類文句表達的情感與意義。 Bb-III-3 對物或自然的感悟。 綜 Bb-III-2 團隊運作的問題與解決。 綜 Bb-III-3 團隊合作的技巧。 綜 Cc-III-3 生活在不同文化中的經驗和感受。		
融入議題與其實質內涵	多元文化教育 多 E4理解到不同文化共存的事實。 國際教育 國 E2表現具國際視野的本土文化認同。			
與其他領域/科目的連結	綜合活動			
教材來源	南一版國語五上第參單元第八課			
教學設備/資源	課程簡報、影片食譜、學習單、烹飪器具與食材 https://www.youtube.com/watch?v=2AX7DdShuXg&t=46s 古早味蛋餅製作			
學習目標				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 能發現自己的家鄉味，找尋懷舊家鄉的食物記憶及其特色。 2. 能透過分組協作，完成懷舊家鄉料理的製作，並分享共作心得，仔細聆聽他人的感想。 3. 能透過小組討論，回顧製作過程，反思遇到的困難及可以改善的方法。 4. 透過實際參與家鄉味料理的製作，增強對本土文化的認同感，並感到自豪地分享自己收穫的經驗和成果。 				

教學活動設計

教學活動內容及實施方式	時間	評量方式
<p>【引起動機】各國料理特色探索及多文本內容回顧</p> <p>上課前，教師先透過口頭提問，引導學生複習課本提到的異國料理，提高學生學習的興趣，再以問題引發學生學習本課程的動機。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 教師提問：我們在課文中認識了許多國家的特色料理，其中有哪些料理讓你印象深刻呢？ • 學生回答：日本的壽司、印度的咖哩和麥餅、義大利的窯烤披薩、韓國的辛奇。 • 教師提問：那還記得我們一起找的家鄉料理嗎？昨天讀過的文章提到了哪些料理呢？ • 學生回答：幸福的滋味那篇在講糖葫蘆，另一篇說的是粉漿蛋餅。 • 教師回應：很好！那我們今天就要依照大家先前找的食譜一起來製作粉漿蛋餅！ 	5	課堂參與 口頭發表
<p>【發展活動】家鄉味料理——粉漿蛋餅實作</p> <ul style="list-style-type: none"> • 教師透過古早味蛋餅製作的影片搭配課程簡報，講解製作古早味蛋餅所需的材料和製作過程。 • 教師發下各項食材。教師：請各組先準備好一個鋼盆和一支攪拌器，並派一位組員來排隊秤所需要的粉類及適量糖、鹽，高筋麵粉100公克、地瓜粉和太白粉各20公克。 • 教師：請另一位組員以量杯盛好220c. c. 的水備用，依序將三種粉、糖、鹽加水攪拌均勻。 • 教師說明，學生依序按步驟進行操作。 • 攪拌麵糊完成後，教師先煎一份作為示範，結束示範後，請各組領回2顆蛋及適量蔥花，回到組別後開始煎粉漿蛋餅。 • 煎完蛋餅的組別可以先行收拾鍋具，待其他組別煎好再一起品嚐。 	30	課堂參與 實作表現
<p>【統整活動】料理品嚐與心得分享</p> <ul style="list-style-type: none"> • 全班一起品嚐完成的料理，並請各組討論，在製作料理的過程中，最困難的部分是什麼？有沒有什麼方式可以解決？ • 請每個組別分享製作家鄉味料理的心得，並仔細聆聽其他組別的感受。 • 教師針對學生分享内容統整回饋，並請學生將所分享的内容記錄在活動學習單上。 <p style="text-align: center;">～第六節結束/共7節～</p>	5	課堂參與 態度檢核

幸福的滋味



「糖葫蘆」是我的最愛，因為糖葫蘆的看相很美，一顆顆可愛的小梨被一個一個串起來，遠遠看著，就像是一串小紅燈籠，外面還著晶瑩剔透的糖衣，真是惹人喜愛。吃糖葫蘆的時候十分有趣，需要很好的技巧才能不被黏到整個都是；我總是要先吃一點旁邊的糖，讓濃濃的甜味充滿整個口腔，接著再咬上一口小梨，那滋味酸中帶甜，甜中帶酸！每吃完一口、一顆，讓人皆沉浸自在喜悅之中。

它不但美味，還帶給我溫馨的感覺，記得讀一年級的那年暑假，有一次我發燒，燒得很厲害，當時什麼都吃不下，就靜靜地躺在床上，一點胃口都沒有，望著著急得來回探視的媽媽，我也很無奈。這時媽媽突然停住腳步，坐在我身邊，問我：「你想吃什麼？媽媽給你買去。」望著媽媽關切的神情，我的心裡彷彿湧出一股暖流，流遍全身，這時，我的腦海裡閃出了「冰糖葫蘆」，那酸酸甜甜的滋味剎時讓我清醒了不少。

不是逢年過節或廟會節慶時，賣冰糖葫蘆的老爺爺是不會出來賣的，這種時候想吃，可能只能到夜市碰碰運氣了吧！下午時分，夜市小販才剛出攤，媽媽便第一個站在糖葫蘆老闆的攤前，等待他熱糖，蘸黏……沒料到，可能是太急著要帶回來給我吃吧！媽媽未等它放涼，一把接過來，不小心便被滾燙滴落的糖漿滴到手，立即起了水泡，看到媽媽燙傷的手，再看看那枝糖葫蘆，我的心中百感交集。

那天，我還是吃到了冰糖葫蘆，我倚在媽媽懷裡，那酸酸甜甜的感覺永遠記在我的腦海裡，小小的糖葫蘆，包裹的是媽媽大大的愛。

獨一無二的滋味， 煎台上的蛋餅職人魂



由貨車改建成的餐車，車身周圍擺放兩面旗子，分別置於車門旁與車頂，旗子上方除了寫著斗大的「脆皮粉漿蛋餅」字樣，還有一句口號「誰說蛋餅只能是早餐？」像是在向過路人大聲宣告著「晨心粉漿蛋餅」的決心與理念。老闆阿蓆希望透過開著餐車到處移動販售，讓更多人都有機會品嚐到他獨家自製的粉漿蛋餅。

從裝修房屋到製作蛋餅

老闆阿蓆原本其實是一名房屋修改泥作工程的師傅，由於家族企業的關係，他從國中一年級開始跟隨家裡人裝修房屋，至今已累積了十七年的豐富經驗。

當問起開店起源時，阿蓆向我們分享到從小他母親不時會用「麵粉煎」給他吃，簡單的麵粉、蛋、水加蔥花混合後，置於鍋子煎熟，這種單純美好的味道成為他最懷念的兒時記憶之一。加上他也常常自己調製麵粉，無論是製成麵粉煎還是將粿沾粉炸來吃，一直以來他對於麵粉的調配製作始終都抱有高度興趣。

於是在存了一些資金後，阿蓆於2017年底以「晨心」為名開設了早餐店。開店後他以「粉漿蛋餅」為主打，將母親的手藝改良後開始販賣，如今餐車的專賣品項「古早味改良粉漿蛋餅」即是在那個時候誕生的。

獨家調製的美味秘方

2022年時因疫情衝擊店面營運，在幾經思考後阿蓆決定將實體店面收起來，並且以行動餐車的型態呈現。目前餐車以「粉漿蛋餅」為專賣，阿蓆說開業的這五年多來時常遇到客人回饋說「你的蛋餅跟外面賣的都不一樣」，光是麵糊就採用六種不同的配料調製而成，材料比例的多寡、打麵糊的方式，全由阿蓆在一次次的嘗試中研究出來。同時煎台的火候掌控也是一門大學問，他說過去早餐店請過近二十五個員工，能成功學會製作蛋餅的只有兩、三個。

多年來的經驗累積，讓他成就出其他地方吃不到的滋味。當談起蛋餅從無到有的製作過程時阿蓆臉上得意的神情，可以深深感受到他對此引以為傲。

採訪當天選擇了熱銷排行榜上的「塔塔香芝士玉米」，並請老闆阿蓆客製化脆皮口感。不需等到咬下第一口，在用筷子夾起時便能感受到餅皮的酥脆，入口後香氣十足的九層塔香混合內餡的芝士玉米，整體外脆內軟的多層次風味讓人在吃下一份後仍意猶未盡。看似簡單平凡的「粉漿蛋餅」不僅大大滿足顧客的味蕾，也深刻體現了阿蓆對於品質和服務的用心與堅持。

哪裡有人潮，哪裡就有農心

因為想讓大家都吃到他的蛋餅，阿蓆開著餐車積極尋找合適的販賣位置，從清溝路夜市、員山夜市、三星夜市、宜大體育館旁，到各種大大小小的市集都有機會看到「農心粉漿蛋餅」的身影。往往一星期的時間有六天都在營業，面對一個人處理食材、奔波忙碌的餐車生活，阿蓆卻十分樂在其中。

「每一份工作要做自己有興趣的才會開心。」

藉由不同的擺攤經驗，得以更加了解市場需求，對於喜歡研究食物的他來說，在與其他業者的交流過程也能獲得許多靈感。沒有任何餐飲經驗的他，就這樣靠著自身對於料理的興趣慢慢摸索、不斷觀摩學習，成功打造了讓許多人吃過之後回味無窮的粉漿蛋餅。

未來他還預計結合裝修本業改造餐車，為餐車增設座位區；也陸續規劃冷凍食品的銷售，讓顧客即使在家裡也能嚐到來自「農心粉漿蛋餅」的獨家美味。起初在開業時幾乎所有家人都不看好阿蓆的決定，但他仍毅然決然地相信自己的選擇，踏踏實實地用行動一步步實現自己的夢想。

懷舊料理， 童年回憶

五年甲班 座號： 姓名：



文章閱讀

根據閱讀的文章，描述文章中懷舊料理的特色是什麼？

閱讀不同的懷舊料理，它們之間有哪些相似或差異呢？



料理製作

製作料理的過程中，你覺得最困難的部分是什麼？

請為你製作的懷舊料理設計一段廣告詞，鼓勵其他人去品嚐。



心得回饋

這次的活動中，你最喜歡哪個部分？或是哪個環節可以再更好呢？

請跟家人一起討論，有沒有其他記憶中的童年懷舊料理？

