

# 健康領域雙語課程教案設計

## The Design of Bilingual Lesson Plan

學校名稱 School	彰化縣溪州國小		課程名稱 Course	飲食放大鏡
單元名稱 Unit	第四單元 飲食放大鏡		學科領域 Subject / Domain	健康與體育領域
教材來源 Teaching Material	南一版五上健康課本		教案設計者 Designer	周靜妤
實施年級 Grade	五年級		本單元共 4 節，共 160 分鐘	
融入之議題 Integrated Issue	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 無			
學科核心素養 對應內容 Contents Corresponding to the Domain/Subject Core Competences	總綱 General Guidelines	A2 系統思考與解決問題：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。		
	領綱 Domain/Subject Guidelines	健體-E-A2 具備探索健康生活問題的思考能力，並透過體驗與實踐，處理日常生活中健康的問題。		
學科學習重點 Learning Focus	學習表現 Learning Performance	1b-III-3 對照生活情境的健康需求，尋求適用的健康技能和生活技能。 2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性。 4a-III-1 運用多元的健康資訊、產品與服務。		
	學習內容 Learning Contents	Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。 Fb-III-1 健康各面向平衡安適的促進方法與日常健康行為。		
單元學習目標 Learning Objectives	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能辨識生活中常見的食品標章。</li> <li>2. 能理解食品標章的含義。</li> <li>3. 能了解食品加工過程及保存方式。</li> <li>4. 能認識加工食品的健康飲食方法。</li> <li>5. 能覺察加工食品對健康的影響。</li> <li>6. 能認識各類食品衛生安全保存知識。</li> <li>7. 能認識正確使用冰箱保存食品的方式。</li> <li>8. 能了解各類食品的特性並正確保存。</li> </ol>			

<p>學科英語詞彙或句型 (視教材內容) Subject English vocabulary or sentence patterns (depending on the content of the textbook)</p>	<p><u>Language for learning</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. What else?</li> <li>2. food safety/ fat/ sugar/ salt/ healthy/ unhealthy</li> <li>3. It's good and safe.</li> <li>4. Where is the food label?</li> <li>5. Scan the QR code.</li> <li>6. Point out.</li> <li>7. What's the difference?</li> <li>8. What did you find?</li> <li>9. Please share with others.</li> <li>10. What's wrong?</li> </ol> <p><u>Language of learning</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vocabularies: food label/ sugar/ salt/ calories/ high/ low/ freezer/ fridge/ room temperature/ fresh/</li> <li>● Sentences: What is this food label? (It's CAS/TAP/Taiwan Organic.) This QR code is for _____.(egg/fish/pork/carrot/...) How is it made? How to store it? In the _____. (freezer/ fridge/ room temperature) It is too much <u>sugar</u>. (salt/oil) It's healthy. / it's not healthy because it's _____.</li> </ul> <p><u>Language through learning</u></p> <p>I can eat healthier food. I can choose low-sugar, low-fat, and low-salt food.</p>
<p>先備知識 prior knowledge</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 健康與體育領域： 學生在三年級已學過食品要吃當季、食在地；並認識食物中的各類營養素；也學會不同的年齡階段有不同的飲食需求。</li> <li>● 英語文領域： 1. 學生能聽懂常用的課室英語。 2. 能聽懂並理解老師用疑問詞 how/ what/ where/ when 提問時，這些疑問詞的意思並知道如何應答。</li> </ul>
<p>評量方式 Assessment Methods</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 形成性評量： (1) 口頭評量：包含口語表達及課堂問答。鼓勵學生能使用課堂所學的英語詞彙或句型回答問題或參與討論。 (2) 課堂觀察：能從簡報、圖片或實物中找出相關訊息。 (3) 小組討論及分享：能跟同學討論並分享上課內容。</li> <li>2. 總結性評量： (1) 評量檢核表：透過自評與互評，檢核自己是否掌握學習重點。 (2) 檢核表：透過檢核表的勾選，確認觀念是否正確。 (3) 討論與分享。</li> </ol>

教材來源 Materials 參考資料 References	南一五上健康課本、農業兒童網、學校營養午餐專區
教學設備/資源 Teaching aids/equipment	ppt、projection、computer、營養午餐食材登錄記錄表、Chromebook。 checklist

第一節 The First Period		
本節學習目標 Learning objectives of this lesson	學科內容目標 Content/subject specific learning objectives	1. 能辨識生活中常見的食品標章。 2. 能理解3章1Q的含義。 3. 能覺察食品標章的好處。
	溝通/語言目標 Communication/ language learning objectives	<u>Language for learning</u> 1. What else? 2. Food safety/School lunch/QR code 3. It's good and safe. 4. Where is the food label? 5. Point it out. 6. Why? 7. What did you find? <u>Language of learning</u> ● Vocabularies: food label/organic ● Sentences: 11. What is this food label? (It's CAS/TAP/Taiwan Organic.) 12. This QR code is for _____.(egg/fish/pork/cabbage/...)

教學流程 (含時間分配) Teaching Procedures		評量重點 Assessment Focus
第一節 First session	<b>準備階段 Preparation stage (5mins)</b> 1. T greeting Ss T: Good afternoon, everyone! How do you feel today? S: Students respond. (I feel...because.....) T: OK, It's time for class. Please turn on your Chromebook and scan the QR code. I'll ask you some questions. Please choose your answer. 2. 教師提問請學生思考以下問題，使用curipod進行投票： ● 到超市或是便利商店購買食品之前，你會先考慮什麼問題？ (價格、喜好、包裝、口味) ● T: What else? Ss: 自由發表(食品安全、衛生...)	學生能回應老師的問題

T: Very nice, 購買食品時，要特別注意安全。那我們要怎麼判斷購買的食品是否安全呢？

### 發展階段 Development stage

#### 1. 食品標章 (food label) 介紹 (20mins) :

請學生觀察簡報中的照片，請學生分享看到了什麼。

(成分、品名、有像貼紙的東西...)

T: 這些食品上面長得像貼紙的，it's the food label 食品標章。有食品標章，代表這個食品是有保障的，it's good and safe.

At school, we eat school lunch every day, 為了保障學生的安全，所以午餐的食材都會採購有3章1Q的食品。

T: 什麼叫做3章1Q呢? 章指的就是食品標章 food label，那Q代表什麼呢?(QR code) Very nice!

T: 介紹3章1Q

##### (1) Taiwan Organic 有機農產品標章：

有機標章的驗證非常嚴格，農產品的品種和種子不能是基因改造，栽培過程也不能使用化學肥料、化學農藥等物質，生產環境還需要通過土壤及水源的檢驗，並且有適當防止外來汙染的措施，避免作物受到感染。

##### (2) CAS 台灣優良農產品標章：它是國產農產品及其加工品最高品質的表標章，衛生安全、品質規格、包裝標示都要符合規定才行，而且原料使用可追溯的國產農產品。

##### (3) TAP 產銷履歷農產品標章：產銷履歷農產品標章讓蔬果有自己的「身分證」，掃描產銷履歷標章上的QRcode或輸入追溯碼，就可以在「產銷履歷農產品資訊網」看到農產品的生產者、驗證機構、產地、生產紀錄，包含整地播種、灌溉、施肥、除草、收成等，以及包裝日期都詳細記錄，資訊公開透明，還可以追溯。

##### (4) 臺灣農產品生產追溯QRcode：臺灣農產品生產追溯QRcode可以查詢生產者資訊，知道農產品從哪裡來，查詢可到「臺灣農產品生產追溯系統」網站。其他水產品、豬肉、牛肉、禽肉和雞蛋也有追溯QRcode可以掃。

##### (5) 請學生思考，食品標章有什麼優點？(學生自由發表)

#### 2. Practice (10mins)

##### (1) Find out the food label

Please look at the PPT, and tell me where are the food labels?

Can you point it out?

What is this food label? It's CAS( TAP, Taiwan Organic)

老師呈現簡報裡的照片，請學生上台找出食品標章，並說出這是哪一種食品標章。

能聽懂 food label 就是食品標章。

能理解 3 章 1Q 各自代表的含義。

能說出食品標章的好處

課堂觀察：能找出照片中的食品標章圖案並說出是什麼食品標章

	<p>(2) Scan the QR code 老師發下學校營養午餐食材記錄單，請學生挑選QR code進行掃描後，跟同學分享掃描之後的內容。 What is the QR code? It's for eggs.( chicken, fish and...)</p> <p>3. T:除了這些標章外，日常生活中其實還有很多常見的食品標章，there are many food labels in our life.(老師展現圖片) This food label is for ____.</p> <p style="text-align: center;"><b>總結階段 Summary stage (5mins)</b></p> <p>1. T:食品標章的食品經過認證把關，是可以放心食用的，也能夠保障我們食的安全。 2. 發下自評表及互評表，檢測自己這節課的學習表現。 3. Task:請學生回家拍攝家中擁有食品標章的食品照片，可以是3章1Q，也可以是其他的標章，並請學生將照片上傳至LOILONOTE，下次上課要進行分享。</p> <p style="text-align: center;">~第一節結束 End of the first session~</p> <p>● 總結性評量：透過填寫自評表，學生能夠檢核自己是否清楚知道什麼是3章1Q，並檢視自己是否能夠理解老師的提問並用” this food label is for (food)來回答問題。</p>	<p>能聽懂老師指令，掃描Qrcode並能跟同學用 It's for(food)分享内容。</p> <p>能聽懂並分辨其他生活常見的食品標章</p> <p>能分辨食品標章並完成任務拍照上傳。</p>
--	---	---

日期 Date :			
課程 Lesson: 健康五上第四單元 飲食放大鏡 第一節課			
姓名 Name: _____			
自評表(Self-Assessment Form)			
學習目標	優良 Excellent	可以 Good	再加油 Try harder!
我知道什麼是3章1Q			
我能辨識生活中常見的食品標章			
我知道購買有食品標章食物的優點			
我能聽懂老師用英文提問。			
我能用簡單的英文句型跟同學分享			
教師評量			
老師的評語 teacher's comment			

## 第二節 The Second Period

本節學習目標 Learning objectives of this lesson	學科內容目標 Content/subject specific learning objectives	1. 能區分加工食品與非加工食品。 2. 能了解食品加工過程及保存方式。
	溝通/語言目標 Communication/ language learning objectives	Language for learning How is it made? What's the difference? Vocabularies: egg/ fish/ pork/ pineapple Language of learning ● Vocabularies: sugar/ salt/ fresh/ drying ● Sentences: How to store it?

教學流程 (含時間分配) Teaching Procedures		評量重點 Assessment Focus
第二節 Second session	<p style="text-align: center;">~準備階段 Preparation stage~(5mins)</p> 1. Review food labels:3章1Q 2. Ss: Share the photos with others.(It's a food label for ____.)	能用 It's a food label for ____分 享照片內容
	<p style="text-align: center;">發展階段 Development stage</p> 1. 介紹非加工食品與加工食品(10mins) <ul style="list-style-type: none"> <li>● T: Last time we talked about Food Labels, 今天我們要進入新的內容, (播放PPT), 請學生觀察有什麼不同? (potatoes vs. chips, grapes vs. raisin, pork vs. sausages) What's the difference? (學生能說出一邊是食物原來的樣子, 一邊是食品經過處理的樣子)</li> <li>● T:未經處理過的食物就是非加工食品, 像是雞蛋、魚、蔬菜、水果...等等。你們覺得非加工食品有什麼特點呢?(學生自由回答。It's fresh. It's healthy.)</li> <li>● 加工食品就是指食物加入鹽、糖、食用添加物等, 再經加工改變型態, 就成了加工食品。 T:生活中常見的加工食品有那些呢?(學生舉例) T:為什麼會有加工食品呢? Why? (增加保存期限、讓食物變得更好吃、.....)</li> </ul>	比較分析: 能區分加工食品與非加工食品並說出差異。  能說出會有加工食品的原因。

## 2. 食品加工過程及保存方式 15mins

T: 食品加工有幾個方法，不同的加工方式也有各自適合的保存方式。(說明加工方式及保存過程，並請學生舉例)

(1) 低溫冷凍：食物處理後急速凍結，使微生物停止活動。

- 加工食品：冷凍水餃、包子等。
- 保存方式：冷凍。

How is it made? (Freeze.) **How to store it?** In the freezer.

(2) 高溫殺菌：以高溫殺死微生物。

- 加工食品：鋁箔包、罐頭食品等。
- 保存方式：室溫、冷藏。

**How to store it?** In the fridge. / In the room temperature.

(3) 脫水法 Drying：將食物脫水，以遏止微生物增生。

- 加工食品：牛肉乾、果乾、泡麵。
- 保存方式：室溫、冷藏。

**How to store it?** In the fridge. / In the room temperature.

(4) 醃漬法：將食材浸入高濃度的鹽糖等，破壞微生物的生存環境。

- 加工食品：泡菜、蜜餞。
- 保存方式：室溫、冷藏。

**How to store it?** In the fridge. / In the room temperature.

(5) 添加物：為了延長保存時效或增加口感加了防腐劑、香料等食品添加劑。

- 加工食品：貢丸、醬油。
- 保存方式：室溫、冷藏與冷凍。

**How to store it?** In the fridge. / In the room temperature. / In the freezer.

3. 各組選擇一個食材，思考可以用哪些加工方式變成那些加工食物並說明怎麼保存(fish, pork, cabbage, pineapple) (7mins)

In your group, choose a food. How is it made? And how to store it?

(小組討論後，學生說明食材經過加工後變成什麼食品，以及該如何保存)

### 總結階段 Summary stage 3mins

1. Review: 老師總結今天學到的加工食品的方法及保存方式，並強調盡量選擇非加工食品對身體健康比較好。

2. 請小組將討論的內容交給老師，並完成自評與互評表。

That's all for today. See you next time!

~第二節結束 End of the second session~

能知道食品的加工過程及保存方式，並能舉例符合的加工食品。

小組能想出至少兩個食材的加工方式及保存方法。

	<p><b>總結性評量：</b>小組選擇一種食材，說明可使用的加工方式及保存方法，並向全班報告。透過討論及分享就能知道學生能否理解學習內容。再透過自評及小組互評，檢核自己是否能區分加工與非加工食品，能否使用英文詞彙或句型回答問題。</p> <p>例如："How is it made?" "加入很多糖跟鹽"</p> <p>"How to store it?" (冷藏冷凍或室溫保存)</p>	
--	---	--

自評表

日期 Date :	姓名 Name: _____		
課程 Lesson: 健康五上第四單元 飲食放大鏡 第二節課			
自評表(Self-Assessment Form)			
學習目標	優良 Excellent	可以 Good	再加油 Try harder!
我能區別什麼是加工食品及非加工食品。			
我能了解食品加工的過程及保存方式			
我能正確使用目標單字 (sugar,salt,fresh,cabbage,egg,fish,chicken)			
我能聽懂 How is it made 的意思			
我能聽懂 How to store it 的意思，並回答問題			
我的收穫：			
<hr/>			
教師評量			
老師的評語 teacher's comment			

日期 Date :	小組：Group _____		
課程 Lesson: 健康五上第四單元 飲食放大鏡 第二節課			
自評表(Self-Assessment Form)			
學習目標	優良 Excellent	可以 Good	再加油 Try harder!
能正確使用目標單字進行分享 (sugar,salt,fresh,cabbage,egg,fish,chicken)			
能聽懂 How is it made 的意思			
能聽懂 How to store it 的意思，並回答問題			
教師評量			
老師的評語 teacher's comment			

### 第三節 The Third Period

本節學習目標 Learning objectives of this lesson	學科內容目標 Content/subject specific learning objectives	1. 能認識加工食品的健康飲食方法。 2. 能覺察加工食品對健康的影響。
	溝通/語言目標 Communication/ language learning objectives	Language for learning What is your opinion? Give me an example. Which food is better for your health? Vocabularies: sugar, salt Language of learning Vocabularies: less, , fat, additives ● Sentences _____ is better. Because it has less additives.

教學流程 (含時間分配) Teaching Procedures		評量重點 Assessment Focus
第三節 Third session	<p style="text-align: center;"><b>準備階段 Preparation stage (5mins)</b></p> <p>1. 教師提問：上一堂課我們提到了關於加工食品的製作方法，那老師要問大家，加工食品都是不健康的嗎？你們覺得呢？  <b>What is your opinion? Give me an example.</b> (學生自由分享)</p> <p>2. T:加工食品有非常多的種類，就像大家剛剛說的，有些可能是健康的，有些可能是不健康的。那要怎麼判斷呢？我們可以從營養標示來了解。營養標示裡面會提到一些關於食品的資訊，比如高熱量或有添加物。</p> <p style="text-align: center;"><b>發展階段 Development stage</b></p> <p>● <b>Which food is better for your health? (20mins)</b></p> <p>1. 教師準備兩個加工食品的包裝上的營養標示圖片，帶領學生觀察標示中的數據，推論是否為高糖、高鹽及高熱量等。                      (1) Chips have too much salt and fat. <b>It is not healthy.</b>                      (2) Milk has <b>less sugar and fat. It is healthy.</b>                      (3) <b>Milk is better</b> for your healthy.                      透過食品成分及營養標示可以幫助我們判斷加工食品是否健康。</p> <p>2. T：加工食品通常含有高鹽、高糖及高熱量It is high sugar, high salt and high calories.這些成分如果吃太多，就會讓身體不舒服</p>	<p><b>課堂討論：</b> 能說出覺得健康或不健康的理由。</p> <p><b>觀察與推論：</b>能正確解讀營養成分及標示及運用高糖、高鹽、高熱量的概念來判斷食品健康性。</p>

	<p>，像是變胖、便秘等。為了讓食品保存更久或看起來更美味，也常會使用添加物additives，像是防腐劑、色素等，吃多了對身體也不好。</p> <p>3. 小組討論group discussion 分組抽取兩種加工食品，觀察營養標示，並討論食品的成份，之後再跟全班分享抽到的食品是否健康？ This food has too much sugar. It is not healthy. This food has less salt. It is healthy.</p> <p>● <b>Healthier tips食用小妙招 10mins</b> T:如果我們要吃加工食品，請問有哪些方法可以減少它對身體帶來的傷害呢？現在各組選擇一種食品，請想1~2個方法來減少它對身體的影響。I'll give you 5 minutes, and then share with other groups. (We can eat less. We can eat it with vegetables. We can choose <b>less salt and less fat food.</b>)</p> <p style="text-align: center;"><b>總結階段 Summary stage (5mins)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加工食品雖然方便，但我們可以透過選擇健康版本、減少食用頻率、搭配其他健康食物來減少它對身體的傷害。</li> <li>2. 完成自評與互評表。</li> <li>3. Please take a photo of your fridge and upload to LOILONOTE.</li> </ol> <p style="text-align: center;">～第三節結束 End of the third session～</p> <p>總結性評量：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小組報告及分享：報告觀察到的加工食品營養標示及健康性，並分享減少其對身體影響的方法。</li> <li>2. 透過自評及互評，反思自己的學習表現及小組內的合作能力。</li> </ol>	<p>能覺察加工食品對健康的影響。</p> <p>能用This food has too much ____. It is (not) healthy.跟其他同學分享</p> <p>能想出方法並跟同學分享</p>
--	---	--

日期 Date :		姓名 Name:_____	
課程 Lesson: 健康五上第四單元 飲食放大鏡 第三節課			
自評表(Self-Assessment Form)			
學習目標	優良 Excellent	可以 Good	再加油 Try harder!
我能覺察加工食品對身體健康造成的影響。			
我能讀懂營養成分跟營養標示，判斷食物是否健康			
我能聽懂 How is it made 的意思			
我能用 This food is too much_____(sugar/ salt/ fat)說明加工食品。			
我的收穫：			
<hr/>			
教師評量			
老師的評語 teacher's comment			

日期 Date :		小組：Group_____	
課程 Lesson: 健康五上第四單元 飲食放大鏡 第三節課			
自評表(Self-Assessment Form)			
學習目標	優良 Excellent	可以 Good	再加油 Try harder!
能清楚說明加工食品如何吃得更健康			
討論加工食品的成分，並能用句型 this food is too much(fat, sugar,salt)說明			
能判斷加工食品是否健康，並用句型 it's not healthy 發表意見			
<hr/>			
教師評量			
老師的評語 teacher's comment			



	<p><b>in the freezer.(冷凍)、in room temperature.(室溫)</b></p> <p>2. <b>食品分類挑戰 20mins</b>          教師準備卡片，上面有不同食品的名稱與圖片 (ice cream, honey, milk, pork)，教室設置三個區域，分別代表室溫、冷藏及冷凍。(room temperature, fridge, freezer)</p> <p>1. 學生分組，每組輪流抽食品卡片，將卡片放到正確的區域，並試著說出食品的存放位置。</p> <p><b>I store (food) at room temperature.</b>  <b>I store (food) in the fridge.</b>  <b>I store (food) in the freezer.</b></p> <p>教師檢查學生的分類，並立即給予回饋。</p> <p><b>總結階段 Summary stage</b></p> <p>1. 總結：食品的保存方式很重要，正確的存放食物才能確保食的安全。另外也要懂的正確使用冰箱，</p> <p><b>(1) Space 冰箱背面和側面要留空間。</b>  <b>(2) Close 不要太常開冰箱。</b>  <b>(3) Store 食品要分類密封存放。</b>  <b>(4) Clean 定期清理冰箱。</b></p> <p>2. 簡報呈現學生拍攝的家裡的冰箱照片，並請學生回家檢查家裡的冰箱，食物的存放是否正確。發下檢核表，檢核表上請填寫5種食品，並勾選出存放位置，並確認是否為正確的存放方式。</p> <p>3. Keep food in the right place to stay healthy!</p> <p>4. 選出表現優良的組別並說明原因，教師給予獎勵。</p> <p><b>~第四節結束 End of the fourth session~</b></p> <p><b>總結性評量：</b>透過檢核表記錄家庭冰箱食品的存放位置，評估食品存放情況。並能用簡單句型如：I store it in the _____.說明。</p>	<p>響，並將食物移到正確的地方。</p> <p><b>實作練習：</b>          能將食品放置在正確的保存位置</p> <p>能知道食品保存很重要，也要能正確使用冰箱。</p> <p>能完成檢核表並能試著用 I store it in the _____.說明</p>
<p><b>單元性總結性評量-全班一起煮火鍋：帶領班級到超市購買食材(挑選3章1Q食品標章)，能挑選添加物較少的加工食品，一起享用健康的火鍋大餐。</b></p>		

# Food detective 食品大偵探

Class: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

## 小任務 TASK :

1. 回家當個「食物偵探」，檢查家裡的冰箱和廚房！
2. 找出 5 種食品，寫下它們的名字。
3. 勾選 (✓) 它們的存放位置。
4. 確認存放方式是否正確，並完成英語句子！

Food 食品名稱	How to store it 存放方式	Correct? 正確嗎?	我把它放在 _____裡
範例：牛奶	<input type="checkbox"/> at room temperature 室溫保存 <input type="checkbox"/> In the fridge 冷藏保存 <input type="checkbox"/> In the freezer 冷凍保存	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	I store it in the fridge.
1.	<input type="checkbox"/> at room temperature 室溫保存 <input type="checkbox"/> In the fridge 冷藏保存 <input type="checkbox"/> In the freezer 冷凍保存	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	I store it in the _____.
2.	<input type="checkbox"/> at room temperature 室溫保存 <input type="checkbox"/> In the fridge 冷藏保存 <input type="checkbox"/> In the freezer 冷凍保存	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	I store it in the _____.
3.	<input type="checkbox"/> at room temperature 室溫保存 <input type="checkbox"/> In the fridge 冷藏保存 <input type="checkbox"/> In the freezer 冷凍保存	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	I store it in the _____.
4.	<input type="checkbox"/> at room temperature 室溫保存 <input type="checkbox"/> In the fridge 冷藏保存 <input type="checkbox"/> In the freezer 冷凍保存	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	I store it in the _____.
5.	<input type="checkbox"/> at room temperature 室溫保存 <input type="checkbox"/> In the fridge 冷藏保存 <input type="checkbox"/> In the freezer 冷凍保存	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	I store it in the _____.

-  冰箱 (Fridge)： 冷藏但不冷凍的地方！像牛奶、蔬菜住在這裡。
-  冷凍庫 (Freezer)： 超級冷！像冰淇淋和冷凍肉的家。
-  室溫 (Room Temperature)： 乾燥陰涼的地方，像麵包、餅乾最喜歡這裡！

 任務目標：認識食物的正確存放方式，成為「食品小達人」！

準備好了嗎？讓我們一起開始檢查吧！ 