

臺南市仁德區虎山實驗小學 114 學年度第一學季 五 年級大自然探索家-course of eco school 課程計畫

學習主題 名稱	蓋亞料理-蛋食主義	設計教師	黃雨婷	教學節數	共(30)節
彈性學習 課程 四類規範	1. ☒ 統整性探究課程 (☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題)				
設計理念	交互作用:透過對雞蛋的了解與認識，與其他食材的交互作用下呈現出雞蛋料理不一樣的價值。				
本教育階段 總綱核心 素養或議題 實質內涵	E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	認識廚具與其使用方式後，融合已具備知識(樹的種子、森林備料庫)製作出一道精美的蛋料理。				
配合融入 之領域、 議題、指 標、路徑	◆領域 ☒ 國語文 ☒ 英語文 ☐ 英語文融入參考指引 ☐ 本土語 ☐ 數學 ☐ 社會 ☐ 自然科學 ☐ 藝術 ☒ 綜合活動 ☐ 健康與體育 ☐ 生活課程 ☐ 科技 ☐ 科技融入參考指引 ◆議題 ☐ 性別平等教育 ☐ 人權教育 ☒ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 科技教育 ☐ 資訊教育 ☐ 能源教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 閱讀素養 ☐ 多元文化教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 家庭教育 ☐ 原住民教育 ☒ 戶外教育 ◆SDGs ☐ 消除貧窮 ☐ 消除飢餓 ☐ 健康與福祉 ☐ 教育品質 ☐ 性別平等 ☐ 淨水與衛生 ☐ 可負擔能源 ☐ 就業與經濟成長 ☐ 工業、創新及基礎建設 ☐ 減少不平等 ☐ 永續城市 ☐ 責任消費與生產 ☐ 氣候行動 ☐ 海洋生態 ☒ 陸地生態 ☐ 和平與正義制度 ☐ 全球夥伴 ◆ECO SCHOOL 環境路徑 ☐ 水 ☐ 消耗與廢棄物 ☐ 氣候變遷 ☐ 生物多樣性 ☐ 健康生活 ☐ 健康校園 ☐ 能源 ☒ 學校土地 ☒ 森林 ☐ 流域 海洋 濕地 ☒ 永續食物 ☐ 交通				

育□國際教育

總結性表現任務

小組分組蒐集料理所需的食材資料，並分工進行刀具使用練習與食物料理，最終展現出美味可口的雞蛋料理。

課程架構脈絡

廚房點點名(3)

認識廚房用具

食材你我它(3)

瞭解食材的基本構造

蛋從何來(12)

讓學生認識雞蛋的構造以及其營養價值、挑選方式、養育方式等

燒蛋幾類(12)

學習雞蛋的種類與料理方式，並繪製成食譜

教學期程周次	節數	單元與活動名稱	學習表現	學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	學習資源 (自選編教材或學習單)
第一週 ~第二週	6	蛋食主義-廚房點點名 蛋食主義-食材你我它	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。	廚房與廚具的基礎知識 不同的食材與其運用方式	1. 讓學生認識廚房器材種類。 2. 讓學生了解各種廚房器材。 3. 讓學生了解各種廚房器具對應的料理方式。 4. 讓學生能夠運用前幾節學習到的知識配合英語統整概念。 5. 讓學生認識校	1. 廚具，你是誰:1 老師製作投影片，讓孩子們以搶答方式說出廚房裡常見的器材種類，並且保留空白卡給孩子們加分機會，讓孩子們討論還有哪些器材會在廚房出現。 2. 廚具，你在哪:1 老師實際帶領孩子進入蓋亞料理教室，先用眼睛觀察蓋亞料理教室中的廚房器具，然後以猜謎方式讓同學們猜出這是教室中的何種器具。 3. 料理東西軍:1 老師帶領孩子瞭解廚房器具對應的正確料理方式，例如:烤箱適合的料理方式、刨刀是核銷出什麼形狀、切青菜適合用的刀、切肉適合用的刀。 4. 卡牌記憶趣:1	1. 能夠正確判斷出廚具及說出其名稱。 2. 能夠辨識出廚具及說出其名稱。 3. 能夠說出各個廚具的使用方式及能夠如何配合食材運用。	1. 廚房器具 2. 相關網路資源(愛料理) 3. 食材(雞蛋)

			戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）		園內的植物（食材）	老師設計卡牌遊戲，結合前面三個活動學到的知識，將卡牌分成兩堆，一堆是廚房器具，一堆是烹飪方式，將班上孩子分成兩組，輪流接棒從廚房器具堆中抽出一張牌，然後從另一堆烹飪方式牌中找出正確對應，並大聲唸出烹飪方式的英文，就可以得一分，分數高的組別獲勝。 5. 校園巡禮:2 老師帶領學生進行校園巡禮，認識校園內種植的植物，分辨可食用與不可食用，並繪製出校園簡易食材地圖。	4. 能夠小組合作完成比賽，並透過遊戲檢視學生對此單元的統整理解程度。 5. 能分辨出校園內植物的種類並繪成簡易地圖。	
第三週 ～ 第六週	12	蛋食主義-蛋從何來	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室	雞蛋的構造 雞蛋的營養價值 雞蛋的種類 雞的飼養方式。 溝通技巧 分工合作	1. 讓學生了解蛋的構造 2. 讓學生了解蛋的種類，並運用電子設備讓學生學習蛋的營養價值與適合的料理方式。 3. 讓學生了解雞的飼養方式，以及飼養方式與雞的關聯性。	1. 蛋的構造:3(如何選蛋) 老師引導學生討論蛋的內部有哪些構造，以及構造相對應的功能。像是蛋白蛋黃，以及更細部的繫帶、胚胎(受精才會發育成小雞)、蛋殼膜、氣室。 老師引導學生討論雞蛋擺放的方式與保存方法，進而帶出挑選品質良好雞蛋的方法。 2. 蛋的種類:3(雞蛋、鴨蛋…)，做成甚麼料理以及營養素 老師引導學生說出蛋的種類，例如雞蛋鴨蛋鵝鳥蛋烏蛋等，一起討論這些不同鳥類的蛋有什麼異同，以及討論出不同種類的蛋所適合的料理方式，並使用平板和圖書資源查詢各種蛋所包含的營養素。 3. 雞的飼養方式:3 結合學校周邊農場的導覽資料，喚醒學生	1. 能夠說出蛋的構造。 2. 能夠分辨蛋的種類並找出不同蛋的料理方式。 3. 能夠說出蛋的飼養方式。 4. 能夠運用訪談技巧並實際運用。	1. 廚房器具 2. 相關網路資源(愛料理) 3. 食材(雞蛋)

			外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）		4. 讓學生學習訪談技巧並實際進行運用。	戶外教育的舊經驗，一起討論當時我們有看到的雞的飼養方式，放養、半放養、籠養，了解雞在不同方式的活動空間大小，也連結到三種飼養方式產生的雞蛋品質與價格差異，同時讓學生練習說明選擇三種飼養方式可能的原因。 4. 實地考察學校正前方的微笑虎山咖啡館:3(訪問、練習、採訪) 第一節課:讓學生大致了解微笑虎山選用的食材來源，並將學生分成小組進行模擬訪談問題，老師從旁協助與提醒。 第二節課:確認訪談問題，並由小組間開始進行模擬問答練習，同時教導學生訪談應注意的禮儀。 第三節課:實際到微笑虎山進行老闆的訪談，資料整理，以及品嚐微笑虎山的特色食物。		
第七週 ～ 第八週	6	蛋食主義-燒蛋幾類	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。	分類雞蛋料理的種類 蒐集與統整資料 製作食譜	1. 讓學生瞭解蛋料理的種類與分類。 2. 讓學生瞭解食譜的格式與使用食譜的方法。	1. 蛋蛋變形記:3 老師引導學生提出蛋有哪些料理，例如：水煮蛋、蒸蛋、水波蛋、太陽蛋、班乃迪克蛋、歐姆蛋……，然後在黑板貼上四種料理方式的英文，蒸煮炒炸 steam boil fir fried，讓學生將上述料理分類，並再做補充發想。 2. 蛋蛋歡樂頌:3 去圖書館借閱食譜，分組討論食譜形式，結合平板搜尋資料，統整歸納出紙本及線上食譜兩者異同，分組發表整理結果。	1. 能夠分類蛋料理。 2. 能夠蒐集與統整資料，並進行發表。	1. 廚房器具 2. 相關網路資源(愛料理) 3. 食材(雞蛋)

			戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）					
第九週 ～ 第十週	6	蛋食主義-燒蛋幾類	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）	實際操作並靈活運用	1. 讓學生學會做水煮蛋的方法，學會不同熟度的英文名稱。 2. 將所學的雞蛋知識靈活運用，並實際製作。	1. 蛋你來煮:3 先以水煮蛋入門，老師引導水煮蛋會出現的四種型態，並將料理時間做成籤讓各組抽取(6，9，12，15)，各組根據抽到的時間寫出水煮蛋食譜，並且繪製預測插圖，然後登台分享預計料理步驟，進行料理製作(兩顆)，最後按照熟度排列蛋，教學不同熟度的英文名稱 soft-boiled egg, medium-biled egg, hard-boiled egg，各組品嚐自己煮的蛋後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的熟度，並進行實際操作。 2. 蛋蛋歷險記:3 各組討論製作一道與雞蛋相關的料理，例如:番茄炒蛋、蛋餅、法國吐司、九層塔煎蛋、蝦仁炒蛋……，根據所討論內容，繪製食譜，並實際操作製作蛋料理。	1. 能夠繪製食譜及學會做水煮蛋，並能說出不同熟度的英文。 2. 能夠完成一道雞蛋料理。	1. 廚房器具 2. 相關網路資源(愛料理) 3. 食材(雞蛋)
學季教學重點記錄與省思回饋 ☆教學重點記錄與學生學習反應 ☆覺得自己很棒的部份 ☆覺得還能再更好的部份			教學照片(精選四張)與說明					

圖說：	圖說：	圖說：	圖說：
-----	-----	-----	-----

臺南市仁德區虎山實驗小學 114 學年度第二學季 五 年級大自然探索家-course of eco school 課程計畫

學習主題名稱	蓋亞料理-蛋有引力	設計教師	黃雨婷	教學節數	共(30)節
彈性學習課程 四類規範	1. ☒ 統整性探究課程（ ☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題）				
設計理念	資源與環境關懷:孩子們透過製作料理，了解食物在運送過程中所需的資源，進而關懷環境。				
本教育階段 總綱核心素養或 議題實質內涵	E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	認識廚具與其使用方式後，融合已具備知識(樹的種子、森林備料庫)製作出一道精美的蛋料理。				
配合融入之領域、議題、指標、路徑	◆領域 ☒國語文 ☒英語文 ☐英語文融入參考指引 ☐本土語 ☐數學 ☐社會 ☐自然科學 ☐藝術 ☒綜合活動 ☐健康與體育 ☐生活課程 ☐科技 ☐科技融入參考指引 ◆議題 ☐性別平等教育 ☐人權教育 ☒環境教育☐海洋教育 ☐品德教育 ☐生命教育 ☐法治教育 ☐科技教育 ☐資訊教育 ☐能源教育 ☐安全教育 ☐防災教育 ☐閱讀素養 ☐多元文化教育 ☐生涯規劃教育☐家庭教育☐原住民教育☒戶外教育☐國際教育 ◆SDGs ☐消除貧窮 ☐消除飢餓 ☐健康與福祉 ☐教育品質 ☐性別平等 ☐淨水與衛生 ☐可負擔能源 ☐就業與經濟成長 ☐工業、創新及基礎建設 ☐減少不平等 ☐永續城市 ☐責任消費與生產 ☐氣候行動 ☐海洋生態☒陸地生態 ☐和平與正義制度 ☐全球夥伴 ◆ECO SCHOOL 環境路徑 ☐水 ☐消耗與廢棄物 ☐氣候變遷☐生物多樣性 ☐健康生活 ☐健康校園 ☐能源 ☒學校土地 ☒森林 ☐流域 海洋 濕地 ☒永續食物 ☐交通				
總結性表現任務	小組分組蒐集料理所需的食材資料，並分工進行刀具使用練習與食物料理，最終展現出美味可口的雞蛋料理。				
課程架構脈絡					

動蛋人生(6)

認識煎蛋的種類與煎蛋的技巧

一醬一茶一蛋心(6)

學習茶葉蛋與醬油醃蛋的製作方法與時間

蛋蛋好蒸氣(6)

學習掌握蒸蛋的時間技巧

嚐拌心事(6)

研究蛋黃醬與蛋沙拉的製作差異與食用口感

蛋炒不累(6)

認識炒蛋的種類、與油汁搭配的風味

教學期程 周次	節數	單元與活動 名稱	學習表現	學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	學習資源 (自選編教材或 學習單)
第一週 ～第二週	6	蛋有引力- 動蛋人生	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、	1. 雞蛋的構造與種類。 2. 煎蛋的基本種類(太陽蛋、半熟蛋、歐姆蛋等) 3. 不同油脂(奶油、橄欖油、植物油等)對蛋風味的影響 4. 控制火候與時間(全熟、半熟) 5. 搭配調味品與配料(例	1. 讓學生學會做煎蛋的方法，並學會不同形式煎蛋的英文名稱。 2. 延伸討論不同煎蛋所需的火候、時間與口感。 3. 搭配不同的油與調味料所形成的口感差異。	1. 一煎傾心(煎蛋):6 老師引導學生四種煎蛋的方法，煎蛋會出現的四種形態，並且將料理方式做成籤讓各組抽取(太陽蛋、半面熟、雙面熟、水煎蛋)，各組根據抽到的時間寫出煎蛋食譜，並且繪製預測插圖，然後上台分享預計料理步驟，進行料理製作(兩顆)，最後各組拿出一顆煎熟的蛋，老師教學不同形式煎蛋的英文名稱 太陽蛋 sunny-side up egg, 半面熟 over-easy egg, 全熟蛋 over-hard egg, 水煎蛋，各組品嚐自己的蛋後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的方式，並進行實際操作。	1. 能繪製食譜及學會做煎蛋，並能說出不同料理方式煎蛋的英文。 2. 能辨別不同煎蛋的口感與製作時間的差異。	1. 鍋具 2. 食材(雞蛋)

			平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）	如：番茄醬、起司等）				
第三週～ 第四週	6	蛋有引力－ 一醬一茶一蛋心	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認	1. 茶葉蛋與醬油醃蛋的製作差異與文化背景。 2. 蛋的選擇（紅殼蛋、白蛋、土雞蛋）對風味的影響 3. 常用滷料（八角、茶葉、花椒、滷包、冰糖等）的作用 4. 掌握蛋熟度的控制（八分熟、全熟） 5. 比較不同的醃製時間與入味效果（四小時與八小時）	1. 讓學生學會做茶葉蛋的方法，並學會不同顏色的英文名稱以及相對應的植物名稱。 2. 讓學生延伸討論醬油醃蛋的方法，並找出與茶葉蛋製作方式的差異性。 3. 辨別茶葉蛋與醬油醃蛋的味道與醃製時間。	1. 蛋中茶語（茶葉蛋）：3 老師引導學生茶葉蛋的做法，並延伸討論茶葉可以將蛋殼染色，那還有那些植物也能讓蛋殼染色，（咖啡色－蘇木、洋蔥皮、藍色－紫高麗菜、黃色－薑黃、綠色－艾草），繪製製作食譜，老師教學不同顏色的英文（tortilla brown, indigo blue, trombone yellow, pine green） 進階版可以用絲襪綁上葉片，進行造型設計與美感體驗，讓孩子可以進行設計理念分享。 2. 醬香蛋心（醬油醃蛋）：3 老師引導學生醬油醃蛋的作法，並讓學生延伸討論與茶葉蛋製作方法的差異性與調味調料選取的重要性，繪製出食譜，並嘗試上台製作與同學分享。	1. 能繪製食譜及學會做茶葉蛋，並能說出不同顏色與對應植物的英文。 2. 繪製出各組調味的茶葉蛋與醬油醃蛋的醬料配比食材。	1. 保鮮盒（放置茶葉蛋與醬油蛋） 2. 香料學習單（認識香料） 3. 鍋具 4. 食材（雞蛋）

			識生活環境 (自然或人為)					
第五週～ 第六週	6	蛋有引力- 蛋蛋好蒸氣	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境 (自然或人為)	1. 蒸蛋的關鍵組成(雞蛋、水(牛奶、高湯)+鹽或調味品) 2. 各國蒸蛋的製作差異性(韓式蒸蛋、日式蒸蛋、中式蒸蛋) 3. 正確製作蒸蛋 4. 變化不同風味與用途的蒸蛋(早餐、便當等) 5. 蒸的時間與火候 6. 蒸的選擇(電鍋、明火蒸、隔水蒸、蒸烤箱等)	1. 讓學生學會做蒸蛋的方法，並學會不同食材的英文名稱。 2. 學習掌控蒸蛋的火候與時間 3. 蒸蛋所使用的工具有哪些選擇(電鍋、明火蒸、隔水蒸、蒸烤箱等)	蒸心蛋意(蒸蛋): 6 1. 去圖書館借閱食譜，分組討論食譜形式，結合平板搜尋資料，統整歸納出紙本及線上食譜兩者異同，分組發表整理結果。 2. 討論蒸蛋 chawanmushi/Japanese egg custard 內可以加入什麼樣的食材，例如：海鮮 seafood、版 kamaboko、蟹肉棒 crab stick、蛤仔 clam、魚 fish、柴魚片 bonito flake、高湯 stock... 3. 各組品嚐自己的蒸蛋後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的方式，並進行實際操作。	1. 能繪製食譜及學會做蒸蛋，並能說出不同食材的英文。 2. 熟悉掌握蒸蛋所需的火候與工具	1. 鍋具(電鍋、隔水容器等) 2. 食材(雞蛋)

第七週～ 第八週	6	蛋有引力- 嚐拌心事	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）	1. 蛋黃醬的基本組成與原理(水、油、蛋黃乳化反應) 2. 蛋沙拉的基本元素(蛋、蔬菜、調味料) 3. 蛋的營養價值與食品保存觀念 4. 不同食材與蛋黃醬、蛋沙拉搭配的風味差異。 5. 掌握不同口感的蛋(切碎、切丁、半熟)與醬料的融合。	1. 讓學生學會做蛋黃醬的方法，並學會不同食材的英文名稱。 2. 讓學生延伸討論，結合其他食材調配出其他醬料。 3. 讓學生學會製作蛋沙拉的方法，並學會不同食材的英文名稱。 4. 讓學生延伸討論蛋沙拉還可加入何種食材，並實際操作。	黃金調味師(蛋黃醬):3 1. 去圖書館借閱食譜，分組討論食譜形式，結合平板搜尋資料，統整歸納出紙本及線上食譜兩者異同，分組發表整理結果。 2. 討論蛋黃醬需要的食材，例如：糖 sugar、橄欖油 olive oil、鹽 salt、檸檬汁 lemonade... 3. 各組品嚐自己的蛋黃醬後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的方式，並進行實際操作。 4. 利用蛋黃醬當做基底，加入其他食材，調配出其他醬料，例如：蜂蜜芥末醬、塔塔醬、千島醬... 沙拉與蛋的距離(蛋沙拉):3 1. 去圖書館借閱食譜，分組討論食譜形式，結合平板搜尋資料，統整歸納出紙本及線上食譜兩者異同，分組發表整理結果。 2. 討論蛋沙拉 egg salad 需要的食材，例如：馬鈴薯 potato、牛奶 milk、美乃滋 mayonnaise、吐司 bread/toast、胡椒 pepper、奶油 butter、鹽 salt... 3. 各組品嚐自己的蛋沙拉後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的方式，並進行實際操作	1. 能繪製食譜及學會做蛋黃醬，並能說出不同食材的英文。 2. 延伸討論以蛋黃醬為基底調配的醬料 3. 延伸討論蛋沙拉適合搭配一起食用的配料有哪些	1. 保鮮盒 2. 鍋具 3. 食材(雞蛋) 4. 自製學習單(配料與醬料比例)
-------------	---	---------------	---	---	---	--	--	--

第九週～第十週	6	蛋有引力-蛋炒不累	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）	1. 炒蛋的種類 2. 炒蛋的口感(嫩滑、蓬鬆、乾爽型等) 3. 配料與風味調整 4. 鍋具的選擇 5. 油脂的選擇 6. 起鍋的時間	1. 讓學生學會做炒蛋的方法，並學會不同食材的英文名稱。 2. 將炒蛋搭配不同食材做料理（番茄炒蛋、培根蛋土司等） 3. 掌握炒蛋的火力、鍋溫與攪拌的速度	那些年我們一起炒的蛋:6 1. 去圖書館借閱食譜，分組討論食譜形式，結合平板搜尋資料，統整歸納出紙本及線上食譜兩者異同，分組發表整理結果。 2. 討論炒蛋 scrambled egg 需要的食材，例如：優格 yogurt、胡椒 pepper、鹽 salt…；也可製作中式炒蛋，加入蔥 green onion、洋蔥 onion、紅蘿蔔 carrot、杏鮑菇 king oyster mushroom、菜脯 dried radish、玉米 corn 3. 各組品嚐自己的炒蛋後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的方式，並進行實際操作。 4. 各組設計一道適合自己口味的炒蛋(配料自行討論搭配)，繪製成食譜，上台與同學分享，並實際操作。	1. 能繪製食譜及學會做炒蛋，並能說出不同食材的英文。 2. 延伸討論炒蛋能搭配的食材，並繪製出食譜	1. 鍋具(平底鍋、炒鍋等) 2. 食材(雞蛋) 3. 油脂(橄欖油、奶油等)
學季教學重點記錄與省思回饋 ☆教學重點記錄與學生學習反應 ☆覺得自己很棒的部份								

☆覺得還能再更好的部份

教學照片(精選四張)與說明

圖說：

圖說：

圖說：

圖說：

臺南市仁德區虎山實驗小學 114 學年度第三學季 五 年級大自然探索家-course of eco school 課程計畫

學習主題名稱	蓋亞料理-『蛋』生奇蹟	設計教師	黃雨婷	教學節數	共(30)節
彈性學習課程 四類規範	1. ☒ 統整性探究課程 (☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題)				
設計理念	資源與環境關懷:孩子們透過製作料理，了解食物在運送過程中所需的資源，進而關懷環境。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內 涵	E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	認識廚具與其使用方式後，融合已具備知識(樹的種子、森林備料庫)製作出一道精美的蛋料理。				
配合融入之領域、議題、指標、路徑	◆領域 ☒國語文 ☒英語文 ☐英語文融入參考指引 ☐本土語 ☐數學 ☐社會 ☐自然科學 ☐藝術 ☒綜合活動 ☐健康與體育 ☐生活課程 ☐科技 ☐科技融入參考指引 ◆議題 ☐性別平等教育 ☐人權教育 ☒環境教育☐海洋教育 ☐品德教育 ☐生命教育 ☐法治教育 ☐科技教育 ☐資訊教育 ☐能源教育 ☐安全教育 ☐防災教育 ☐閱讀素養 ☐多元文化教育 ☐生涯規劃教育☐家庭教育☐原住民教育☒戶外教育☐國際教育 ◆SDGs ☐消除貧窮 ☐消除飢餓 ☐健康與福祉 ☐教育品質 ☐性別平等 ☐淨水與衛生 ☐可負擔能源 ☐就業與經濟成長 ☐工業、創新及基礎建設 ☐減少不平等 ☐永續城市 ☐責任消費與生產 ☐氣候行動 ☐海洋生態☒陸地生態 ☐和平與正義制度 ☐全球夥伴 ◆ECO SCHOOL 環境路徑 ☐水 ☐消耗與廢棄物 ☐氣候變遷☐生物多樣性 ☐健康生活 ☐健康校園 ☐能源 ☒學校土地 ☒森林 ☐流域 海洋 濕地 ☒永續食物 ☐交通				
總結性表現任務	小組分組蒐集料理所需的食材資料，並分工進行刀具使用練習與食物料理，最終展現出美味可口的雞蛋料理。				
課程架構脈絡					

流動的藝術(6)

學習蛋花湯的製作方法

金色交響曲(9)

吐司與雞蛋的融合，碰撞出新
滋味

美食三重奏(9)

米飯與雞蛋的交融，以及醬料
的調配

街角家鄉味(6)

傳統早餐(蛋餅蔥抓餅)與不同
食材的新火花

教學期程 周次	節 數	單元與活動 名稱	學習表現	學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	學習資源 (自選編教材或 學習單)
第一週 ～第二週	6	『蛋』生奇蹟- 流動的藝術	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、	1. 蛋花湯的文化意涵。 2. 雞蛋的營養成分。 3. 蛋白質的變性與凝固現象。 4. 蛋花湯文化的食材與文化差異。	1. 讓學生學會做蛋花湯的方法，並學會不同食材的英文名稱。 2. 讓學生能理解蛋花湯在台灣飲食文化中的意義 3. 各組能繪製出屬於自己的蛋花湯配方食譜	蛋花如畫(蛋花湯):6 1. 去圖書館借閱食譜，分組討論食譜形式，結合平板搜尋資料，統整歸納出紙本及線上食譜兩者異同，分組發表整理結果。 2. 討論蛋花湯內可以加入什麼樣的食材，例如：紫菜、味噌、豆腐、貢丸、蛤仔 clam、魚 fish、柴魚片 bonito flake、高湯 stock... 3. 各組品嚐自己的蛋花湯後寫下口感，跟其他人分享並補充進原本的食譜中，各組討論想要嘗試的方式，並進行實際操作。	1. 能繪製食譜及學會做蛋花湯，並能說出不同食材的英文。 2. 觀看影片(示範製作影片) 3. 延伸學習單(湯品文化大探索)	1. 圖文教材(製作蛋花湯步驟卡) 2. 觀看影片(示範製作影片) 3. 延伸學習單(湯品文化大探索)

			平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境(自然或人為)					
第三週～ 第五週	9	『蛋』生奇蹟- 金色交響曲	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認	1. 吐司料理的食材構成與特徵。 2. 廚房器材的安全使用方法。 3. 平底鍋的煎烤技巧與火候控制。 4. 吐司料理的口味與文化背景的認識。	1. 認識不同吐司料理的起源與文化。 2. 掌握各類吐司料理的基本製作技巧與步驟。 3. 比較三種吐司料理再製程、口感與文化意涵的差異性。 4. 學習食材搭配與調味設計，發覺個人味覺喜好。	1. 金黃色的畫布(法國吐司):3 老師引導學生利用平板搜尋食譜，並分組討論法國吐司可以製作成什麼口味(甜口、鹹口)以及加入什麼食材(火腿 Ham、肉鬆 Pork floss、玉米 corn、麻糬 Mochi、巧克力 Chocolate、棉花糖 Marshmallow 等)，繪製出食譜並實際製作出成品，各組互相品嚐交流意見。 2. 油鍋裡的初戀(香港西多士):3 老師引導學生利用平板搜尋食譜，並分組討論西多士可以製作成什麼口味(甜口、鹹口)以及加入什麼食材(火腿 Ham、肉鬆 Pork floss、玉米 corn、麻糬 Mochi、巧克力 Chocolate、棉花糖 Marshmallow 等)，繪製出食譜並實際製作出成品，各組互相品嚐交流意見。 3. 培根蛋愛情故事(培根蛋吐司):3 老師帶領學生認識食材的特性與口味差異(培根的口感、醃製方法等)，並讓學生延伸討論培根蛋土司所需的調味品(鹽 Salt、美乃滋 Mayonnaise、番茄醬 Tomato ketchup 等)的搭配比例，以及可搭配的食材配料(例:小黃瓜 Cucumber、生菜 Lettuce、番茄 Tomato 等)，繪製成食	1. 學習製作出三種吐司料理，並能說出配料的英文，繪製成食譜。	1. 食材認識卡 2. 觀看影片(例如:三明治製作方法等) 3. 延伸學習單(讓學生為自己設計一週的早餐)

			識生活環境 (自然或人為)			譜並實際製作。		
第六週～ 第八週	9	『蛋』生奇蹟- 美食三重奏	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境(自然或人為)	1. 基礎料理技能。 2. 食材認識與搭配。 3. 料理文化與歷史認知	1. 學習米飯的炒製技巧。 2. 掌握火候與翻炒動作。 3. 了解食材的特性與營養價值。 4. 探討料理在不同國家的特色與變化。 5. 學習醬料的調配與熬煮過程。	1. 黃金的秘密(炒飯):3 老師引導學生利用平板搜尋食譜，分組進行食譜統整與歸納，並延伸討論蛋炒飯可加入的食材(例:玉米、培根、火腿等)以及口味(沙茶醬、番茄醬、醬油等)，繪製出食譜並實際製作成品。 2. 黃金狂想曲(蛋包飯):3 老師引導學生製作蛋包的基本技術，並延伸討論蛋包飯中蛋皮的製作方法與樣式(歐姆蛋 Omelet、半熟流心蛋 Soft-cooked egg 等)，嘗試製作不同的蛋皮，並討論口感的差異性，繪製成食譜。 3. 黃金醬大作戰(咖哩飯):3 老師帶領學生認識香料(紅椒粉 Paprika、咖哩粉 Curry powder、咖哩塊 Curry roux 等)，並延伸討論熬製咖哩醬可使用哪些食材(如:蘋果 Apple、大骨湯 Pork bone soup、洋蔥 Onion 等)，以及哪些食材搭配咖哩醬食用會更美味(菠菜 Onion、炸豬排 Fried pork cutlet、肉沫 Minced meat、馬鈴薯 Potato、紅蘿蔔 Carrot 等)，各組討論後繪製出食譜並實際製作出成品。	1. 學會米飯與雞蛋結合的各道料理，並能說出食材相應的英文，繪製成食譜。	1. 日式與台視蛋包的比較圖(外包 vs 淋蛋) 2. 各國咖哩醬的製作地圖(國家、原料、口味風格等) 3. 影片欣賞(炒飯好吃的製作秘訣) 4. 學習單(觀察與紀錄表:比較差道料理的色、香、味製程上的差異性)

第九週～第十週	6	『蛋』生奇蹟-街角家鄉味	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）	1. 食材與營養認識 2. 掌握餅皮的生熟技巧 3. 理解台灣早餐文化	1. 了解麵粉、蛋、蔥等主要食材的特性與營養價值。 2. 探索蛋餅與蔥抓餅的多種餡料搭配與口味變化。 3. 學習控制火候避免過焦或過生。	1. 平底鍋的日常一(蛋餅):3 老師以早餐為主題，讓各組互相調查早餐的飲食習慣並代入蛋餅，再讓孩子們利用平板搜尋蛋餅的製作方法，繪製出食譜後分享並實際操作，接著再延伸討論出蛋餅可加入哪些食材(例：胡椒 pepper、鹽 salt、蔥 green onion、洋蔥 onion、紅蘿蔔 carrot、玉米 corn 等)。 2. 平底鍋的日常二(蔥抓餅):3 學生學習過蛋餅後，讓各組搜尋蛋餅與蔥抓餅的差異性，統整與歸納並繪製成食譜，再進行實際製作，並延伸討論可加入哪些食材(例：胡椒 pepper、鹽 salt、蔥 green onion、洋蔥 onion、紅蘿蔔 carrot、玉米 corn 等)。	1. 學會製作蛋餅與蔥抓餅，能說出相應食材的英文名稱，並繪製出食譜。	1. 蛋的營養價值海報 2. 餅類大百科（比較各國不同餅類的文化） 3. 創意設計圖（研發個人口味的蛋餅或蔥抓餅）
學季教學重點記錄與省思回饋 ☆教學重點記錄與學生學習反應 ☆覺得自己很棒的部份								

☆覺得還能再更好的部份

教學照片(精選四張)與說明

圖說：

圖說：

圖說：

圖說：

臺南市仁德區虎山實驗小學 114 學年度第四學季 五 年級大自然探索家-course of eco school 課程計畫

學習主題名稱	蓋亞料理-『蛋』願人長久	設計教師	黃雨婷	教學節數	共(30)節
彈性學習課程 四類規範	1. ☒ 統整性探究課程（ ☒ 主題 ☐ 專題 ☐ 議題）				
設計理念	資源與環境關懷:孩子們透過製作料理，了解食物在運送過程中所需的資源，進而關懷環境。				
本教育階段 總綱核心素養或 議題實質內涵	E-A3 具備擬定計畫與實作的能力，並以創新思考方式，因應日常生活情境。				
課程目標	認識廚具與其使用方式後，融合已具備知識(樹的種子、森林備料庫)製作出一道精美的蛋料理。				
配合融入之領域、議題、指標、路徑	◆領域 ☒國語文 ☒英語文 ☐英語文融入參考指引 ☐本土語 ☐數學 ☐社會 ☐自然科學 ☐藝術 ☒綜合活動 ☐健康與體育 ☐生活課程 ☐科技 ☐科技融入參考指引 ◆議題 ☐性別平等教育 ☐人權教育 ☒環境教育☐海洋教育 ☐品德教育 ☐生命教育 ☐法治教育 ☐科技教育 ☐資訊教育 ☐能源教育 ☐安全教育 ☐防災教育 ☐閱讀素養 ☐多元文化教育 ☐生涯規劃教育☐家庭教育☐原住民教育☒戶外教育☐國際教育 ◆SDGs ☐消除貧窮 ☐消除飢餓 ☐健康與福祉 ☐教育品質 ☐性別平等 ☐淨水與衛生 ☐可負擔能源 ☐就業與經濟成長 ☐工業、創新及基礎建設 ☐減少不平等 ☐永續城市 ☐責任消費與生產 ☐氣候行動 ☐海洋生態☒陸地生態 ☐和平與正義制度 ☐全球夥伴 ◆ECO SCHOOL 環境路徑 ☐水 ☐消耗與廢棄物 ☐氣候變遷☐生物多樣性 ☐健康生活 ☐健康校園 ☐能源 ☐學校土地 ☒森林 ☐流域 海洋 濕地 ☒永續食物 ☐交通				
總結性表現任務	小組分組蒐集料理所需的食材資料，並分工進行刀具使用練習與食物料理，最終展現出美味可口的雞蛋料理。				
課程架構脈絡					

濃情蛋蜜(6)

學會製作提拉米蘇，瞭解製作過程

甜點狂想曲(6)

學會製作蛋塔與布丁，並熟悉操作技巧

人間煙火(9)

學會三種快炒的蛋料理(紅蘿蔔炒蛋、小黃瓜炒蛋、滑蛋蝦仁)
熟悉家常菜的調味方式(鹽、糖、蔥等)

爐火邊的故事(9)

熟悉學習過的每道雞蛋料理(紅蘿蔔炒蛋、小黃瓜炒蛋、布丁、蛋塔等)能繪製出食譜並實際完成製作

教學期程 周次	節數	單元與活動 名稱	學習表現	學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	學習資源 (自選編教材或 學習單)
第一週～ 第二週	6	『蛋』願人 長久-濃情蛋 蜜	國 1-III-1 能 夠聆聽他人的 發言，並簡要 記錄。 國 2-III-7 與 他人溝通時能 尊重不同意 見。 英 2-III-7 能 做簡易的回答 和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各 類資源，規劃 策略以解決日 常生活的問 題。 環 E1 參與戶 外學習與自然 體驗，覺知自	1. 咖啡準備 2. 蛋黃打發 3. 鮮奶油打 發 4. 馬斯卡彭 混合 5. 分層組裝 6. 冷藏時間	1. 瞭解提拉米蘇 的基本食材與比 例配置。 2. 掌握提拉米蘇 的製作流程(例: 打發蛋黃、拌勻 奶酪等) 3. 熟悉冷藏甜點 的製作技巧(冷 藏的時間安排) 4. 認識提拉米蘇 的義大利文化背 景。	1. 義封情書(提拉米蘇):6 老師先帶領學生認識義式甜點的種類，並 引導學生搜尋提拉米蘇文化起源與製作所 需的食材(例如:馬斯卡彭奶酪 Mascarpone Cheese、手指餅乾 Ladyfingers (Savoirdi)、濃縮咖啡(義式) Strong Coffee (Espresso)、可可粉 Cocoa Powder、蛋黃 Egg Yolks 等)討論製作方 法與可延伸口味，繪製成食譜並實際操 作。 延伸討論提拉米蘇可至製作成的口味有什 麼(例如:草莓口味、經典口味、抹茶口味 等)。	學會製作提 拉米蘇、繪 製成食譜， 並能說出食 材相對應的 英文名稱。	1. 觀看製作影 片(例:阿基師 甜點教室等) 2. 參考網站 (愛料理) 3. 參考書籍 (義式甜點大 全)

第三週～ 第四週			然環境的美、 平衡與完整 性。 戶 E1 善用教 室外、戶外及 校外教學，認 識生活環境 (自然或人為)					
	6	『蛋』願人 長久-甜點狂 想曲	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及	1. 蛋塔的起源 2. 塔皮的差異性 3. 蛋塔內餡組成與比例結構 4. 烘烤技巧 5. 各類布丁的比較與差異 6. 布丁的起源與文化	1. 認識蛋塔基本結構(塔皮、蛋液) 2. 能正確調製蛋奶液比例與甜度 3. 瞭解烘烤時間與溫度的重要性 4. 認識布丁基本組成(雞蛋、牛奶、糖) 5. 學會製作原味滑嫩布丁的基本比例與操作技巧 6. 學會製作焦糖液，掌握焦糖色澤與香氣控制	1. 塔界奇緣(蛋塔):3 讓學生透過平板搜尋蛋塔的製作食譜，進行食譜討論(例:塔皮的製作原物料、蛋塔液的調製比例等)，後延伸至探討蛋塔的口味(例如:抹茶、巧克力、草莓等)以及蛋塔的裝飾，並繪製成個人食譜進行實際操作。 2. 香滑實驗室(布丁):3 老師透過卡牌讓學生認識各國的布丁種類，並透過卡牌熟悉布丁可製作的口味(例:巧克力、抹茶、草莓、焦糖、香草等)，延伸討論至各國的布丁文化(例:法國焦糖布丁 Crème Caramel、香港燉蛋 Steamed Egg Pudding、泰國椰奶布丁 Woon Gati 等)。 搜尋焦糖布丁的食材進行討論後，繪製成食譜並實際操作。	學會製作經典蛋塔與焦糖布丁，並能熟悉說出食材相對應的英文名稱。	1. 參考網站(愛料理) 2. 觀賞布丁製作影片 3. 參考書籍(不失敗的甜點料理)

			校外教學，認識生活環境 (自然或人為)					
第五週～ 第七週	9	『蛋』願人 長久-人間煙 火	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境(自然或人為)	1. 食材認識 2. 刀工技巧 3. 營養價值 4. 油溫控制 5. 調味比例	1. 認識紅蘿蔔、小黃瓜、蝦仁與雞蛋的營養價值與烹飪特性 2. 瞭解炒蛋的基本操作流程與油溫控制 3. 學會搭配家常菜的調味料(鹽、糖、蔥等)進行基礎調味 4. 能正確完成紅蘿蔔切絲、小黃瓜切片或切丁(刀工) 5. 建立良好的料理衛生與食材處理習慣	1. 媽媽炒的太陽味(紅蘿蔔炒蛋):3 老師向學生介紹紅蘿蔔的生長環境與食材的功用，讓各組去搜尋紅蘿蔔炒雞蛋所需的材料(例:紅蘿蔔 Carrot、雞蛋 Egg(s)、鹽 Salt、糖 Sugar、油 Cooking oil、蔥 Green onion 等)，繪製出食譜並實際操作。 2. 翠瓜蛋在跳舞(小黃瓜炒蛋):3 老師引導學生利用平板搜尋小黃瓜的生長環境與食材的功用，延伸討論小黃瓜炒蛋所需要的食材有什麼(例:小黃瓜 cucumber、雞蛋 Egg(s)、蔥花 green onion、食用油 cooking oil、鹽 salt、糖 sugar、白胡椒 white pepper 等)，繪製出食譜並實際操作。 3. 金色海洋(滑蛋蝦仁):3 老師引導學生利用平板搜尋常見的海鮮(例:蝦子 shrimp、蛤蠣 clam、花枝 squid、小卷 Baby squid、鮮蚶 fresh oyster 等，討論滑蛋蝦仁的製作方法，將其繪製成食譜並實際操作。 延伸討論除了滑蛋蝦仁，滑蛋還能製作成哪道料理(例:滑蛋鮮蚶、滑蛋牛肉等)	1. 學會製作紅蘿蔔炒蛋並繪製食譜、說出食材相對應的英文名稱。 2. 學會製作小黃瓜炒蛋，並繪製食譜、說出相對應的英文名稱。 3. 學會製作滑蛋蝦仁，並繪製食譜、說出食材相對應的英文名稱。	1. 參考網站(愛料理) 2. 觀賞料理示範影片(紅蘿蔔炒蛋、小黃瓜炒蛋、滑蛋蝦仁) 3. 學習單(三種料理的關聯性與差異性)

第八週～ 第十週	9	『蛋』願人 長久-爐火邊 的故事	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 國 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 英 2-III-7 能做簡易的回答和描述。 綜 2c-III-1 分析與判讀各類資源，規劃策略以解決日常生活的問題。 環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡與完整性。 戶 E1 善用教室外、戶外及校外教學，認識生活環境（自然或人為）	1. 食材認識 2. 刀工技巧 3. 營養價值 4. 油溫控制 5. 調味比例	1. 瞭解各種食材的營養價值與烹飪特性(例:紅蘿蔔、雞蛋、小黃瓜等) 2. 熟悉刀具的使用方法與技巧(切丁、切絲、切塊等) 3. 熟悉料理搭配的調味料(例:鹽、糖、醬油、蔥等) 4. 建立良好的料理衛生與食材處理習慣	1. 記憶中的味道:9 老師引導各組複習之前所學過的雞蛋料理，製作抽籤卡，將已學過的雞蛋料理(紅蘿蔔炒蛋、小黃瓜炒蛋、蛋塔、布丁、提拉米蘇、炒蛋、煎蛋等)放進籤筒中，讓各組出來抽，抽中哪道雞蛋料理，各組需上台對該料理進行食譜分享，並進行實際製作，分享給大家品嚐，台下同學在品嚐後給予優缺點意見(學習單)，進行後續食譜調整，延伸討論更多元的雞蛋料理(例:起司蛋糕、番茄炒蛋、韭菜炒蛋等)。	學會各道料理的製作方法，繪製出食譜並能熟悉的唸出食材相應的英文。	1. 製作料理卡牌(菜名) 2. 學習單(料理製作過程的步驟) 3. 參考網站(愛料理)
學季教學重點記錄與省思回饋 ☆教學重點記錄與學生學習反應 ☆覺得自己很棒的部份								

☆覺得還能再更好的部份

教學照片(精選四張)與說明

圖說：

圖說：

圖說：

圖說：