

一、基本資料

教案名稱	幼兒虱目魚 (一)虱目魚創意料理大調查 (二)小廚師準備 (三)虱目魚壽司DIY (四)虱目魚壽司回饋集		設計者 姓名	林佑霖	
				李宜霈	
				林鏡晴	
參加組別	<input type="checkbox"/> 高中組 <input type="checkbox"/> 國中組 <input type="checkbox"/> 國小組 <input checked="" type="checkbox"/> 幼兒園組		教學領域	社會領域 語文領域 認知領域 身體動作與 健康領域	
參加子題	<input type="checkbox"/> 守護海岸 <input checked="" type="checkbox"/> 食魚教育 <input type="checkbox"/> 減塑行動				

二、教案概述

(一) 主題緣起

「魚塭養殖」對於北門雙春是相當重要且富有特色的產業，豐富的魚塭不僅發展出特別的生態，更有著獨特的景緻。對於幼兒來說，魚塭以及漁產生態都是最熟悉的，是生活中密不可分的一部份，飲食、探索、玩樂、生活環境都與魚塭有著最緊密的關聯。

「虱目魚」在北門地區的產業中是最有特色的漁產之一，且扮演著十分重要的角色，在飲食中也常常成為主角。幼兒常看、常吃、常聽的虱目魚，這一次幼兒將開始一場深度探索歷程，用不同的視野認識最熟悉的「虱目魚」！

近年來，在精緻飲食風潮下，幼兒健康發展逐漸出現隱藏的危機，漁產對孩子的發展有正向的幫助。我們也希望藉由此主題，能讓幼兒更加認識健康飲食，在食用富有營養的「虱目魚」時，能擁有更清楚的觀念，更深入認識魚的養殖、挑選以及健康飲魚，吃的健康同時也正確保護魚的產業。同時幼兒探索、了解虱目魚時，也希望孩子能有更深的情感連結，對當地文化與特色有更深的認識與認同。最後，也鼓勵幼兒可以利用感官、發揮想像力，延伸出更多與虱目魚相關的料理或是活動！

(二) 主題網



(三) 「虱目魚饗宴」概念說明

經過一整學期的虱目魚主題活動，幼兒親身經歷、探訪、觀察虱目魚的生活環境、特徵，更親自體驗飼養虱目魚、接觸魚菜共生的概念，也了解如何挑選、食用新鮮虱目魚。

虱目魚在當地有許多代表美食「虱目魚粥、虱目魚丸、虱目魚酥……」，孩子在品嚐虱目魚以外，也提出豐富的創意想法，幼兒期待著的虱目魚的新滋味，我們也期許孩子透過虱目魚的變化以及新的組合，可以讓幼兒更加的喜歡台南北門地區這珍貴的當地漁產，也有機會讓孩子再次以新的視野、全新的體驗來認識原本熟悉的虱目魚！

幼兒開始討論與蒐集希望將虱目魚製作成什麼食物，幼兒討論時也時時回顧曾經品嚐虱目魚的經驗，思考虱目魚適合改變的風味，幼兒也開始一連串的採訪行動，蒐集同樣生活在當地對虱目魚熟悉的人之想法，再討論出想要烹煮的創新虱目魚料理，幼兒開始思考、蒐集製作的料理辦法，對於料理懵懵懂懂的幼兒們開始不斷嘗試與調整，即將推出幼兒心目中最有創意的虱目魚料理！

三、 教學活動設計

教案名稱	虱目魚壽司		
實施年級	大中小混齡 8 位	節數	共 4 節
六大發展領域	社會領域、語文領域、認知領域、身體動作與健康領域		
學習指標	社-中-2-2-1 表達自己並願意聆聽他人想法 認-中-1-3-2 以圖像或符號記錄生活物件的多項訊息 身-中-2-2-2 綜合運用抓、握、扭轉、揉、捏的精細動作 社-中-2-2-3 依據活動的程序與他人共同進行活動 語-中-2-5-2 運用自創圖像符號標示空間、物件或記錄行動 社-中-2-2-1 表達自己並願意聆聽他人想法		
學習目標	烹煮虱目魚的活動中，結合已有的養魚、補魚、選魚經驗，感受、體驗漁產的珍貴，可以更深入了解與海洋的關係，以此建立幼兒對海洋、漁產的正確觀念與關懷態度。		
教學資源	校園中的漁塭、虱目魚達人、料理達人、烹飪書籍、線上資源。		

(一) 教案一 虱目魚創意料理大調查

主題名稱：幼見虱目魚		
活動名稱	虱目魚創意料理大調查	
教學時間	50 分鐘	
教師意圖	幼兒與他人溝通時，可以清楚表達自己並清楚進行發問，同時也能積極聆聽他人的想法。	
教學資源	幼兒記錄板、相機、學習單、文具用品	
時間	活動內容	學習指標
10 分鐘	<p>一、起始活動</p> <p>(一)回顧調查員工作</p> <p>幼兒已討論多項想要烹煮的虱目魚創意料理，幼兒希望收集更多建議，於是討論了調查內容與記錄方法，即將在校園進行採訪。</p> <p>(二)確認調查任務</p>	社-中-2-2-1 表達自己並願意 聆聽他人想法
30 分鐘	<p>二、發展活動</p> <p>(一)校園調查活動</p> <p>分為三組開始進行調查。</p> <p>(二)採訪活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 菜單分享 2. 提問與討論 3. 記錄 	
10 分鐘	<p>三、綜合活動</p> <p>(一)分享</p> <p>各組分享蒐集的建議。</p>	
<p>【評量】</p> <p>❖ 幼兒自我評量</p> <p>幼兒利用學習單進行繪畫方式記錄自己當小記者的感受，以及進行自己對採訪過程中的表現行為的自我評量，最後幫助自己訂定努力的目標。</p>		

❖ 教師評量

評量幼兒是否可以覺察自己與他人的想法，以及是否可以透過兩者的訊息比較異同。

座號 \ 評量項目	能理解自己的想法並表達	能理解他人的想法	能比較自己與他人想法的異同
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

(二) 教案二 小廚師準備

主題名稱：幼見虱目魚		
活動名稱	小廚師準備	
教學時間	50 分鐘	
教師意圖	幼兒蒐集烹煮的方法時，能以自己的自創符號或是圖像進行紀錄	
教學資源	料理搜查海報、食譜、網路資源、紙筆、人力資源-廚工阿姨	
時間	活動內容	學習指標
10 分鐘	一、起始活動 (一)回顧料理大搜查 (二)決定虱目魚創意料理順序	認-中-1-3-2 以圖像或符號記錄生活物件的多項訊息
30 分鐘	二、發展活動 (一)虱目魚壽司的製作方法 1. 幼兒經驗分享 2. 網路資源搜查 3. 食譜達人參考 4. 廚工阿姨即時問答 (二)虱目魚壽司材料討論 1. 討論虱目魚壽司材料 2. 製作壽司的工具 3. 材料分配 (三)壽司步驟圖 1. 確認步驟並進行步驟圖繪畫	
10 分鐘	三、綜合活動 (一)團討 確認每個幼兒的準備任務。	

【評量】

❖ 教師評量

評量幼兒的圖象符號是否可以表達出訊息，以及表達的程度是否能讓他人理解。

等級	等級 1	等級 2	等級 3	等級 4
表現				
行為表現	圖像符號無法辨識，幼兒也無法表達符號內容	圖像符號無法辨識，幼兒可以表達符號內容	圖像符號部份能辨識、表達幼兒的想法	圖像符號能清楚表達幼兒的想法

座號	1	2	3	4	5	6	7	8
評量等級								
等級								

(三) 教案三 虱目魚壽司 DIY

主題名稱：幼見虱目魚		
活動名稱	虱目魚壽司 DIY	
教學時間	60 分鐘	
教師意圖	幼兒在製作虱目魚壽司時可以結合先前課程中的技巧(扭、轉、夾…)完成壽司製作，也希望幼兒在團體合作中可以互相合作、配合	
教學資源	乾淨廚師的裝備(口罩、手套)、幼兒繪製的料理步驟圖、虱目魚壽司的食材與工具	
時間	活動內容	學習指標
10 分鐘	<p>「前一節課先以毛巾練習捲壽司」</p> <p>一、起始活動</p> <p>(一)回顧料理步驟</p> <p>(二)材料、工具檢視</p> <p>(三)乾淨小廚師裝扮</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)虱目魚比一比</p> <p>1. 幼兒依提出的方法進行虱目魚烹煮，蒸、煎、水煮、油炸，以及有醃製、無醃製。</p> <p>2. 品嚐並選出喜歡的壽司內餡</p>	<p>身-中-2-2-2 綜合運用抓、握、扭轉、揉、捏的精細動作</p> <p>社-中-2-2-3 依據活動的程序與他人共同進行活動</p>
30 分鐘	<p>(二)分組烹飪</p> <p>1. 蔬菜組：洗菜、切菜、烹煮</p> <p>2. 煎蛋組：打蛋、煎蛋</p> <p>3. 壽司飯組：洗米、煮飯</p> <p>(三)捲壽司</p> <p>1. 準備捲壽司的工具</p> <p>2. 捲壽司初體驗</p> <p>3. 切壽司</p>	
20 分鐘	<p>三、綜合活動</p> <p>(一)美食分享</p> <p>1. 幼兒品嚐虱目魚壽司</p> <p>2. 校園分享</p> <p>分享虱目魚壽司給老師與學生</p>	

【評量】

❖ 幼兒自我評量

幼兒評量自己在自己組別中負責的項目熟悉度，使用標示圓點貼為自己評分，並說出原因，由老師協助作紀錄。

❖ 教師評量

教師評量幼兒使用工具以及進行捲壽司時的小肌肉發展狀況。

等級 表現	等級 1	等級 2	等級 3
使用夾子	無法獨立使用夾子夾取起食物	能使用夾子夾取食物，但偶爾需要協助	能順暢使用夾子夾取起食物
捲壽司	完全無法獨立完成捲壽司動作	有能力進行捲壽司，僅偶而需要協助	能獨立完成捲壽司

座號 評量項目	1	2	3	4	5	6	7	8
使用夾子								
捲壽司								

(四) 教案四 虱目魚壽司回饋集

主題名稱：幼見虱目魚		
活動名稱	虱目魚壽司回饋集	
教學時間	60 分鐘	
教師意圖	幼兒可以分享自己的感受，尊重、聆聽他人的看法，並使用自創的符號來進行資料的紀錄、整理	
教學資源	幼兒設計回饋單、夾板、紙筆、虱目魚壽司製作的影片與照片	
時間	活動內容	學習指標
10 分鐘	一、起始活動 (一)回顧虱目魚壽司 利用照片、影片回顧虱目魚壽司的製作	
35 分鐘	二、發展活動 (一)團討 1. 幼兒分享製作虱目魚壽司的感受 2. 提出製作過程中遇到的問題 3. 討論可能的原因與解決方法 (二)設計虱目魚壽司回饋單 1. 討論回饋單內容 2. 討論參與回饋單填寫的人 (三)蒐集回饋單 1. 採訪每一位虱目魚壽司的試吃人員	語-中-2-5-2 運用自創圖像符號標示空間、物件或記錄行動 社-中-2-2-1 表達自己並願意聆聽他人想法
15 分鐘	三、綜合活動 (一)團討 1. 確認每張回饋單內容 2. 整理蒐集的建議	
【評量】 ❖ 幼兒自我評量 幼兒利用學習單評量對這一次虱目魚創意壽司成品的滿意度，並到校園中蒐集回饋。		

❖ 教師評量

評量幼兒是否可以清楚表達自己的想法，並表達感受的原因。

座號 \ 評量項目	以簡單的語句表達想法 (例如：好吃)，但無法表 達感受的原因	能表達自己的想法，但無 法完整表達感受的原因	能表達自己的想法，且能 完整表達感受的原因
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

四、教學實踐、教學省思與建議

<p>主題：幼見虱目魚 概念：虱目魚饗宴 活動名稱：虱目魚創意壽司</p>	
教學實踐	<p>(一)虱目魚的初探</p> <p>虱目魚在北門雙春是一項珍貴、特別的漁產，上學期老師也帶著孩子到魚塭實際認識虱目魚、文蛤等魚塭生物，孩子更深入的認識了虱目魚。</p> <p>(二)課程活動的緣起</p> <p>虱目魚系列的探索引發孩子許多新的想法以及學習興趣，孩子提出了許多新的虱目魚料理方式，以及想要結合的食材。平常，孩子接觸到的虱目魚料理都是比較固定的料理呈現方式，例如：虱目魚海鮮粥、煎虱目魚。這一次，孩子提出了許多的新想法，也開始學習如何克服困難，慢慢將自己的想法做成食品！</p> <p>(三)虱目魚壽司實踐</p> <p>一開始，孩子提出了許多不同的料理，在過程中孩子們也會互相討論是否可行，聆聽著別人的想法，同時也真誠的給予建議，並一起思考如何達成目標。</p> <p>孩子開始設計初調查單，這考驗著孩子問題統整的能力以及提問、記錄等各方面的能力，孩子從一開始眾多的問題中開始討論、思考要如何蒐集建議，蒐集意見是要如何提問、記錄，孩子也在過程中不斷的修改，最後完成一份班上孩子都通過、滿意的調查單！</p> <p>調查單完成後孩子再一次學習統整多方意見，並決定首先要登場的創意料理是「虱目魚壽司」，孩子開始分享自己有的壽司舊經驗，也開始利用網路資源、食譜資源，也訪問廚工阿姨、家人，經過一次次的討論，孩子確定了製作的步驟並繪製下來。</p> <p>在開始實做虱目魚捲壽司前，老師也利用毛巾來與孩子分享如何進行捲壽司。實做當天，孩子開始嘗試使用不同的料理方式來烹煮內餡，再經過試吃後選出最適合的口味，孩</p>

	<p>子每一個製作步驟都非常的小心，希望可以製作最好吃的虱目魚壽司。</p> <p>(四)虱目魚壽司品嚐分享</p> <p>經過孩子的努力美味的虱目魚壽司終於完成了!孩子們除了自己品嚐，同時更想分享給學校的每一位師生，於是將壽司分裝後送給每一位師生品嚐。孩子在分享後希望可以了解師生吃到壽司的感受，於是孩子們又開始進行調查活動，不僅蒐集大家對料理的滿意度，更蒐集了許多大家給的建議!</p>
<p>教學省思</p>	<p>這一次虱目魚壽司的活動課程，從一開始到結束，老師看到了孩子的成長以及能力的增加，孩子們過程中遇到許多難題，不斷的討論並尋找問題解決的方法。孩子們之間的互動與配合也增加了許多，學習著聆聽彼此有不同的意見。年紀較大的孩子在過程中也會主動協助年齡較小的弟弟妹妹，整個活動讓孩子之間的互動與交流都增加了!</p> <p>在進行教學活動時，老師也發現有一部分可以再加強、延伸，孩子在最後收集到建議作完統整、歸納後就朝著下一項創意料理前進，但這時候老師可以放慢腳步再一次帶著孩子去檢視問題，例如：孩子提到壽司飯很硬，孩子也提出可能的原因，煮完後一直吹風，或是水加太少等，孩子也提出可以改善的方式，飯煮完趕緊使用保鮮膜覆蓋，或是加多一點水煮飯。</p> <p>這時候，應該放慢速度，讓孩子再一次嘗試，這同時也是在幫助孩子去解決問題。最後，老師也思考若是孩子對於壽司的興趣已經轉移到下一項創意料理，那可以增設烹飪區，讓有興趣的孩子在學習區實可以繼續探索，並尋找問題、解決問題。</p> <p>而這一次食魚課程，老師認為除了從當中增加了孩子許多經驗與能力，更讓孩子進一步認識與自己息息相關的當地漁產，讓孩子可以更加認同在地文化、認識在地產業，也可以擁有更正確的態度、方法來「食魚」，老師認為對孩子來說是很難得的經驗，珍貴的學習!</p>
<p>建議</p>	<p>(一)教學的順序</p> <p>食物對幼兒來說是非常貼近生活，但實際料理對幼兒來說新鮮卻擁有較少經驗，這一次我們烹煮幼兒虱目魚創意料</p>

理的順序是讓幼兒來選擇，但在課程進行時發現這樣的方式對幼兒來說是比較難的，因為幼兒實做的經驗較少，所以應該從較簡單的料理開始挑戰，等待幼兒累積一些對於料理的知識與技能時，幼兒對於接下來的料理會更有想法，在操作上的自主能佔更大的比例！

建議可以在一開始就利用較多的時間和幼兒討論每一項料理的製作方法，並引導幼兒思考料理步驟相似處、難易或是順序，這都能幫助幼兒討論製作順序時的順序。同時，也可以幫助幼兒對於課程更有完整的想法與脈絡，在討論時或許也可以發現有較難實行的部份，讓孩子可以利用討論時先做初步的思考，也替未來課程拉開序幕。

(二)烹煮建議

烹煮食物對幼兒來說十分有趣，幼兒可以努力將食材一步步變成美味的食物，在製作過程中或許會希望加緊速度呈現最後成品的部分。但其實真正幼兒最大的收穫並不在成品而是在實做過程時的每一個新發現或是新的經驗，以及遇到每一個的問題。

建議可以將課程速度放慢，讓孩子有更多的時間去發現、去探索、去學習，例如一開始活動過程中壽司裡虱目魚的內餡可以讓孩子進行多次的嘗試與比較，而幼兒提出的多種烹煮辦法也可以單獨變成活動，讓幼兒去觀察每一種烹調方式的差異，以及觀察每一種料理方式時所產生的變化，相信放慢步調、聚焦幼兒的發現與問題，可以讓幼兒有更多學習的機會，並增加幼兒面對新的挑戰時可以擁有正向、有耐心的態度去進行學習！

(三)課程尾聲建議

做完創新的料理，幼兒一步步完成的食物其實大部分的幼兒都會有很大的包容度，幼兒喜歡著自己完成的食物。但其實每一個人對於味道的喜好度、敏感度都並不一樣，所以非常有可能出現對於料理有不一致的評價，尤其若有邀請其他學生或是老師品嚐時，更容易有對料理有不同評價的時候。

這時候，建議可以讓幼兒再一次聚焦在料理上，而不是

	<p>在於評價的高低，更可以利用這一個機會引導幼兒、教導幼兒去同理他人的感受，也更進一步討論可以如何改善。「烹飪」對幼兒來說是一個很棒的主題，不僅貼近生活，同時可以讓幼兒學習到不同面項的事物，也可以有許多五感的刺激。更重要的是，幼兒在烹飪過程當中所建立的態度與技能都是一個開端而不是結束，是可以讓幼兒不斷延伸、加入其它課程領域的！</p>
--	---

五、 附件

(一) 活動照片



【從繪本、食譜中尋找創意料理的靈感】



【腦力激盪虱目魚創意料理】



【設計虱目魚創意料理的問卷問題】



【校園採訪】



【彙整採訪師生虱目魚創意料理資料】



【分享第一次的採訪經驗】



【蒐集虱目魚創意壽司的製作方法】



【製作虱目魚創意壽司】



【虱目魚創意壽司製作】



【到校園分享虱目魚創意壽司】



【調查虱目魚壽司的滿意度與建議】



【彙整虱目魚壽司的調查資料】

(二) 學習單



【幼兒採訪創意料理後的感想分享】



本檔案中的插圖來源

- [料理](https://pngtree.com/so/料理) png from pngtree.com
- 手繪竿 PNG 由千图网设计 [Pngtree.com](https://pngtree.com/)
- <http://m.jianbihuadq.com/jianbihua/dongwu/235645.html>