

附件一

編號：(免填寫)

學校/幼兒園：新竹縣立竹東幼兒園

教案名稱：竹東天穿日~好食的甜板

### 新竹縣112年度教保服務機構優良教案評選審查資料

學校/幼兒園名稱(填全銜)
新竹縣立竹東幼兒園
教案名稱 (以15個字為上限)
竹東天穿日~好食的甜板
教案設計作者
教案設計作者1：曾宛怡 教案設計作者2：陳綺娟 教案設計作者3：林君慧
聯絡方式
聯絡人：曾宛怡 辦公室電話：03-5955223#221

## 附件二



### 一、主題課程設計構想

一天在校園散步，昕昕說：「老師，你看那裡有路牌，上面是女小媽」，老師問：「你們怎麼知道那是女小媽？」，孩子回應：「中班的時候，湘湘老師告訴我們的」，安安：「老師，我知道，就是水神跟火神打架了，天空會破洞」。孩子們對於故事非常地感興趣，會分享偶戲的概念，代表孩子們對於中班的主題偶戲的舊經驗是豐富的，此外，也在查詢竹東回收物什麼時候可以清運時(例如：星期幾有回收車，可以丟哪一類別的垃圾等)，他們發現了竹東鎮公所有山歌比賽的訊息，對此感到好奇，於是老師決定帶領孩子結合中班戲劇和回收物再利用的概念，一起探究關於竹東在地傳統的天穿日習俗活動，孩子們討論以喜歡的方式-戲劇，展現他們對在地文化-竹東傳統節慶活動的認識和了解。

在一起探索竹東在地傳統的天穿日習俗活動時，他們發現傳說故事或訊息文本中，皆有提到**女媧要拿著五色石和甜版去補天**，什麼是「甜版」？引起孩子熱烈的討論，開啟孩子在學習區探索時，烹飪區的美好火花，透過反覆實踐、動手操作和分享，製作成我們心目中完美比例的甜版。



查詢天穿日的相關資訊



踩街~竹東山歌鬧煎煎



動手做甜版



好戲開鑼！

### 二、主題概念網

竹東有什麼跟天穿日有關的事物？	搜集天穿日山歌比賽等相關資訊，紀錄重要訊息，參與、體驗活動，分享與紀錄對天穿日的認識。
	展示竹東吉祥物圖片，搜尋竹東吉祥物的相關訊息，認識、圖像紀錄並嘗試介紹竹東吉祥物-女小媽的特徵。
什麼是天穿日？	利用多元媒體和訊息文本，認識天穿日的由來，表達對天穿日的認識。
	<b>探索客家美食-甜版，查詢甜版食譜與訪問專家，動手製作、反覆修正，製作出完美比例的甜版，發揮創意讓甜版獨具特色。</b>
	查詢天穿日的習俗，體驗天穿日習俗，紀錄與分享天穿日意義。
如何介紹天穿日？	蒐集跟天穿日有關的俚語，聽阿婆老師來講古，說一說俚語。
	回顧對天穿日由來的認識，口述女媧補天的故事內容大意，介紹天穿日，利用平板或電腦錄製故事內容。
	動手繪製或以多元素材進行創作，天穿日故事小書，展示與分享小書作品。
	欣賞兒童劇，認識與討論戲劇所需的要素，設計、排演、配樂和製作道具，演出女媧補天的故事。

### 三、主題課程目標

- (一) 身-2-2熟練各種用具的操作。
- (二) 認-3-1與他人合作解決生活環境中的問題。
- (三) 社-1-5探索自己與生活環境中人事物的關係。



## 教案設計

主題名稱	竹東天穿日~好食的甜版		
主要概念	什麼是甜版？	教學對象	大班
活動緣起	女媧補天故事裡說的甜版？到底是什麼？對這群好吃美食的孩子來說，非常的重要，開啟我們運用訊息文本查詢和分享舊經驗的對話與行動。		
教案設計一 活動名稱	香香黏黏的甜版 		
學習指標	語-大-1-7-3知道各種書面訊息的功能。 社-大-1-5-1探索社區中的人事物、活動、場所及其與自己的關係。		
活動目標	探索自己與生活環境-竹東中，天穿日與甜版的人事物間關係。		
活動方式	<input type="checkbox"/> 團體 <input type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 學習區 <input type="checkbox"/> 個人	活動時間	共60分鐘
教學歷程			教學資源
<p><b>我所認識的甜版</b></p> <p>烹飪區我們規劃食譜，量杯、磅秤、電鍋…等相關工具，孩子們剛開始多把這些工具當成扮演區的材料，假裝煮出一桌的好菜，教室內鏗鏘鏘鏘聲四起，好不熱鬧。有天學習區探索時，<u>小譯</u>和<u>昕昕</u>認真的翻閱起食譜，然後主動來找老師，看圖說故事的介紹自己對於食譜的觀察，投入的模樣，引起其他女生的注意，<u>彤彤</u>：「老師，我們學習單收回來的資料，裡面有甜版，跟食譜一樣」，於是我們蒐集到關於天穿日的資訊海報，讓孩子們駐足討論了起來。</p> <p>又在查詢女媧補天的影片欣賞時，孩子們發現新的名詞「甜版」，有孩子說教室烹飪區和白板的海報上，也有這兩個字，開啟了我們對甜版的探索，透過訊息文本的查詢以及圖像的紀錄，孩子觀察到甜版的製作方式，認為需要使用到的工具，包含鍋子、湯匙、打蛋器、電子秤等，以及製作完成的甜版樣貌。孩子對於「甜版」的認識：</p> <p><u>昕昕</u>：是一種客家人吃的食物，在天穿日會吃的東西。</p> <p><u>彤彤</u>：我家過年有吃過，它摸起來會黏黏的。</p> <p><u>曜曜</u>：去天穿日踩街的那個戲曲公園，旁邊就有賣甜版，那裡是市場。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;">    <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; text-align: center;">  <p>112.03.15 我找到甜版的方法</p> </div> </div> <p>統整孩子的討論和生活經驗，原來甜版在竹東鎮是常見且貼近我們生活的。另外，孩子們也在不同的食譜中更發現，原來甜版的製作方式是有差異的，其中選擇的食材(包含：粉類或米類)，都可製作成為甜版喔！</p>			<p>→ 林少屏 (2016)。客家媽媽的客家味。臺北市：聯邦文化。</p>  <p>→ 影片：桃園天穿日。桃園市政府客家事務局。</p>  
評量			
★活動觀察與紀錄：覺知辨識-透過訊息文本查詢資料，理解訊息的意義並能依據目的使用。			

★口語表達與分享：覺知辨識-經由分享甜版的舊經驗，能注意且理解周遭的文化訊息。

省思

★不設限的創意思象：孩子目前能力可分工合作辨識出食譜中的甜版，但對於甜版要怎麼做？樣貌如何？仍很陌生，成人不提供實際甜版，給予孩子動手操作，並鼓勵分享過去生活的舊經驗。

活動緣起	有了食譜間的比較和參考，幾位孩子已迫不及待想要進入烹飪區準備大展身手挑戰甜版的製作，過程肯定會有困難，只為找尋好食的甜版…		
教案設計二 活動名稱	好食的甜版		
學習指標	身-大-2-2-1敏捷使用各種素材、工具或器材。 認-大-1-1-5運用身邊物件為單位測量自然現象或文化產物特徵的訊息。 認-大-3-1-1與同伴討論解決問題的方法，並與他人合作實際執行。		
活動目標	樂於善用各種烹飪器材製作客家美食~甜版。 培養挫折忍受力，與同儕共同討論修正甜版製作的細節。		
活動方式	<input type="checkbox"/> 團體	<input type="checkbox"/> 分組	<input checked="" type="checkbox"/> 學習區 <input type="checkbox"/> 個人
	活動時間	共360分鐘	



教學歷程

教學資源

**動手做甜版**  
延續之前研究甜版的食譜，師生們將食材、工具和用品都準備齊全後，幾位孩子在學習區的烹飪區探索時，著手製作起甜版。這次老師將角色界定成輔助者，讓孩子自己去觀察和比較食材，並嘗試運用工具去製作出甜版。

**蓉蓉**：食譜上面說糯米200公克、蓬萊米這是這樣唸嗎？

100公克；水要600公克(能依照食譜上的文字唸出訊息)。

**師**：那我們要怎麼區辨糯米和蓬萊米呢？

**彤彤**：這種是我們吃的米，所以這種是米(指蓬萊米)。

**蓉蓉**：米哪有這麼白，所以這種是糯米。

**師**：所以哪一種要200公克？

**彤彤**：是白白圓圓的這種。

**師**：怎麼量？

**彤彤**：用電子秤，然後放上去要變成零才行。

(把碗放在電子秤，一直按到兩個不同鍵，直到它變成零)。

**師**：你們怎麼知道要這樣測量？

**蓉蓉**：因為我有做過餅乾，所以我知道。



→ 林少屏 (2016)。客家媽媽的客家味。臺北市：聯邦文化。

→ 食材：各種料理粉(糯米粉、在來米粉)、糯米、蓬萊米、黑糖、二砂糖、白糖

→ 工具：電子秤、鍋子、湯匙、果汁機、棉布袋、石頭、瀝水籃、不鏽鋼布丁杯、錫箔杯、電鍋、打蛋器

→ 學長姐的甜版食譜海報

這一次老師鼓勵孩子運用食譜上的資訊嘗試動手製作甜版，有些困難的地方在食譜是從米開始測量→洗米→浸泡→打成米漿→輾壓再製作。孩子們也看見過去畢業的哥哥姐姐製作甜版的食譜，不同於從米開始製作的步驟，可以用不同的粉類搭配進行製作，孩子們對於兩種方式都覺得很有趣，於是決定分成兩種實驗方式，製作米類和粉類的甜版進行比較。

**實驗一：「粉」做的甜版**

107學年度哥哥姊姊做甜版的食譜海報展示在烹飪區(老師省思：當時家長反應太甜了)，陽陽說：「這個步驟比較少」很快地就發現用粉作的速度比

較快。起初，孩子拿出烹飪區上面各種粉類，接著對照文字找到所需要的粉類，包含在來米粉和糯米粉，將不需要使用的低筋麵粉等都放回櫃子。

接著使用電子秤測量粉的重量，孩子們因為有在家製作餅乾或鬆餅的經驗，很清楚的知道要將電子秤歸零，才能放入食材，說這樣比較準確，接著加水攪拌和分裝小杯，孩子對於粉的操作很上手，也能在結束後著手整理環境。

### 實驗二：「米」做的甜板

先是觀察米的差異並製作比較圖表，依食譜動手測量米的重量，孩子沿用在家的舊經驗，洗米和倒入開水浸泡，合作把米倒入果汁機，把米攪拌成米漿，過程中，他們認為果汁機放上機器才可按開關攪拌，但是就是無法順利成功，蓉蓉發現說：「你們看，這裡有一個小小的三角形，機器上面也有，要對齊」，這讓老師很驚訝，孩子的觀察力如此細膩。

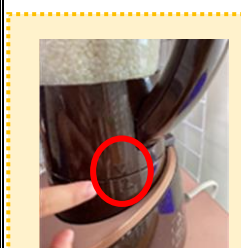
攪好的米漿倒入棉布袋，再尋找食譜上的重物時，蓉蓉說：「老師，我可以去外面一下嗎？」接著她搬了一顆用來壓沙坑帆布的石頭，蓉蓉說：「這個很重，可以吧！」說著就把石頭放到鍋內重壓，成為食譜上的米糰樣貌。

米糰經過一天的重壓，總算成為食譜上乾燥的樣子，那還需要哪些食材？接下來的步驟呢？孩子們看食譜說：「要加糖」，於是，老師透過訊息文本分享「糖」，除了認識糖的來源和構造外，也讓他們比較白糖、二砂糖和黑糖等，透過五感方式去探索糖的異同。接下來的步驟，再把糖和米糰結合，持續攪拌到看起來跟食譜一樣。最後再放入電鍋蒸，陽陽說：「鍋子外面要加水，我媽媽在家裡蒸東西都叫我倒一杯水」，然後按下這個鍵就可以囉！



終於蒸熟囉！以下以圖表整理並記錄烹飪區孩子的操作和觀察歷程：

		實驗二：米+糖		
實驗一：粉+黑糖		米+黑糖	米+二砂糖	米+白糖
工具	電子秤、鍋子、湯匙、打蛋器、布丁杯、電鍋	電子秤、鍋子、湯匙、果汁機、棉布袋、石頭、瀝水籃、不鏽鋼布丁杯、錫箔杯、電鍋		
食材	在來米粉10公克 糯米粉60公克 水50ml <b>老師的觀察：粉漿太乾，改成</b>	糯米200公克 蓬萊米100公克 水 高於米約5公分	糖250公克(分三等份要84公克) <b>老師的觀察：在測量黑糖時，發現使用的器皿不夠裝黑糖，<u>歆歆</u>說：「84公克不會太甜嗎？」原本測量到27公克，決定裝到30公克就好，因為怕裝不下滿出來。</b>	



→ 朴恩浩 (2019)。甜滋滋的糖沒有告訴你的祕密。臺北市：親子天下。



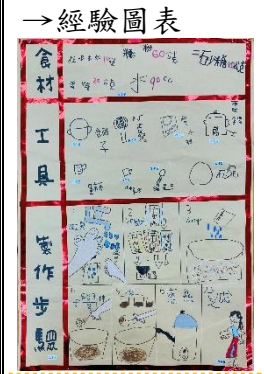
	<p>100ml，但測量並不精確(孩子斜拿、鳥瞰量杯)，實際加入多少，是不清楚</p> <p>黑糖20公克</p> <p><b>老師的觀察：</b>原本50ml 但使用不鏽鋼量杯時，孩子無法採平視進行測量→以俯視，故測量的不準確。</p>	<p>黑糖30公克</p> <p><b>對黑糖的觀察：</b></p> <p><u>彤彤</u>：很香呀！</p> <p><u>陽陽</u>：最細。</p> 	<p>二砂糖30公克</p> <p><b>對二砂糖的觀察：</b></p> <p><u>彤彤</u>：最粗。</p> <p><u>蓉蓉</u>：最甜。</p>	<p>白糖30公克</p> <p><b>對白糖的觀察：</b></p> <p><u>蓉蓉</u>：看起來好像是鹽巴。</p> <p><u>陽陽</u>：這是白糖，後面有寫10公克，我之前做過果醬。</p>
<p>步驟</p>	<p>(1)量出在來米粉10公克和糯米粉60公克</p> <p>(2)加入水50ml</p> <p>(3)攪拌均勻</p> <p>(4)分裝成小杯</p> <p>(5)放入大同電鍋，外鍋放一杯水</p> <p>(6)蒸熟</p> 	<p>(1)測量糯米200公克和蓬萊米100公克，清洗乾淨</p> <p><b>老師的觀察：</b><u>小捷</u>分享：「我有看阿婆在洗米」，所以自告奮勇的拉起袖子幫忙搓米和把米沖乾淨，<u>小捷</u>說：「洗米要有一個勺子，不然米會掉出來，這樣不行」，<u>彤彤</u>小心翼翼的把不要的洗米水倒出來，用手小心倚靠在鍋子的邊緣。(2)加入飲用水浸泡到米心可以順利折斷</p> <p>(3)把米和水倒入果汁機攪拌到均勻</p> <p><b>孩子的觀察：</b></p> <p><u>蓉蓉</u>：好像是牛奶喔！      <u>陽陽</u>：很像是椰奶！</p> <p>(4)把米漿倒入棉布袋，以重物重壓倒乾燥(壓至隔日)</p> <p>(5)加入糖攪拌出水      (6)分裝成小杯</p> <p>(7)放入大同電鍋，外鍋放一杯水      (8)蒸熟</p>		
<p>感受</p>	<p>很黏、很香</p> <p>比較好吃、比較香</p> <p>比較快可以做完</p>	<p>比較好吃</p> <p>吃起來有米的味道，米的味道很多不好吃</p> <p>需要花費比較多時間，洗比較多東西</p>	<p>比較甜</p>	<p>好難吃</p>

孩子們最後的結論，認為黑糖比較香、二砂糖的比較甜，粉做的比較好吃、米做的有一個米的味道不喜歡(特別是白糖的，兩位孩子丟或吐到垃圾桶)。小譯：「原來女媧真的可以拿甜版去補天，因為好黏、好黏喔！」

**調整與修正~找尋完美比例的好食甜版**

為了幫助其他感興趣的孩子也能選擇烹飪區製作甜版，小甜版專家們製作海報，紀錄製作所需工具和步驟，張貼在烹飪區。吸引更多孩子進行相關的實驗，首先老師詢問孩子們關於50cc的概念，討論為什麼上次在做甜版時，明明食譜上面說要50cc，我們要加到兩次？孩子們觀察教室內有刻度的物品，再進行比較，孩子覺得疑惑，老師詢問孩子，「在什麼地方？」或是「怎麼看？」「才會是平平的呢？」、「還是你們有觀察老師或家人平常是怎麼倒藥的嗎？」

經過一番的嘗試，孩子站著看、趴著看抑或倒著看→推翻→再嘗試，他們總算達到共識，蓉蓉說：「要放在桌上，要平平的看啦！這樣才會比較準」。這樣的標準化測量會有助於我們接下來再製作甜版時，能夠更加準確地進行



甜版製作唷！孩子們也再討論過後，決定要在甜版中增加甜度最高的二砂糖。

以下是幾次實驗和品嚐後，孩子們反覆操作調整配方的前後修改紀錄：

在來米粉10公克	水50ml	改	在來米粉10公克	水100 → 90ml
糯米粉60公克	黑糖20公克		糯米粉60公克	黑糖20公克



專業的廚房阿姨入班給孩子們建議，堆疊甜版時，中間要增加蒸籠布，吸取水分避免影響甜版的口感。孩子投票後，他們選擇出認為最好吃的甜版。



評量

★實作與觀察：自主管理-透過操作製作甜版之工具與材料，能協調及控制小肌肉，完成精細動作活動。

★活動觀察與紀錄：關懷合作-能與他人合作討論可能的解決方案，並實際執行再修改配方。

省思

★抓住小細節，透過反覆操作中，可再引導小專家觀察與探討可能的解決方法。例如：什麼叫做蒸熟？這也可以請孩子實驗看看，例如：直接吃？用叉子測試？

★完美中的不完美：孩子認為甜版已完美，但糖類融化的不完全，未來仍可持續實驗(如過篩等)。

活動緣起	終於我們實驗出覺得最好吃的甜版配方，孩子們想讓愛的人都吃吃看，但是要怎麼分送給別人？要送給誰？成為接下來的走向。		
教案設計三 活動名稱	創意甜版傳情		
學習指標	社-大-3-3-1主動關懷並樂於與他人分享。 美-大-2-1-1玩索各種藝術媒介，發揮想像並享受自我表現的樂趣。		
活動目標	製作創意甜版，分享給關愛自己的人。		
活動方式	<input checked="" type="checkbox"/> 團體	<input checked="" type="checkbox"/> 分組	<input type="checkbox"/> 學習區 <input checked="" type="checkbox"/> 個人
	活動時間	共60分鐘	



教學歷程

教學資源

創意甜版大變身→用甜版傳愛

孩子們分享表示，好吃的東西要與他人分享，有了以下討論：

師：做好的甜版想分享，那要怎麼讓甜版變漂亮？  
 昕昕：上面放草莓或水果。 小捷：可以用擺漂亮展示。  
 蓉蓉：上面插上蛋糕的牌子，上面有牌子就對了。

孩子回顧起生日小蛋糕上有的裝飾品，他們決定畫跟女媧補天故事相關圖飾，回家找尋想裝飾甜版的食材，小譯：「還可以有鹹的東西」，完成甜版陸續將水果、小餅乾、果乾、客家酸菜等，完成裝飾。當然也在製作完後，滿足且迫不及待地品嚐自己的其中一份作品，孩子們用心分送給身邊最愛的人。

→紙類(色紙、圖畫紙)、吸管、蛋糕叉子、裝飾食物(草莓、蘋果、餅乾、客家酸菜)





### 評量

★長輩分享回饋：想像創作-能透過製作漂亮的甜版進行想像創作，分享給關愛自己的人。

我是孩子的爸爸，孩子用甜版向我表達感謝後，我想說，孩子回家製作甜版，記得做好比例，也會帶著媽媽的餅乾和軟糖，看了很感動，這說明犧牲自己去兩天，應該是比較難得吧！看見孩子願意陪媽媽的飯的他真的長大好多這真是最棒的作品。

甜版口感不錯，鹹甜鹹甜(版加酸菜)還蠻搭的 11:26

### 省思

★勇於挑戰、樂於分享：孩子們主動提出想要分享的想法，最感動的是，孩子把能力帶回家，在家挑戰製作甜版，分送給更多家人品嚐，這樣的學習遷移是老師所樂見的。