

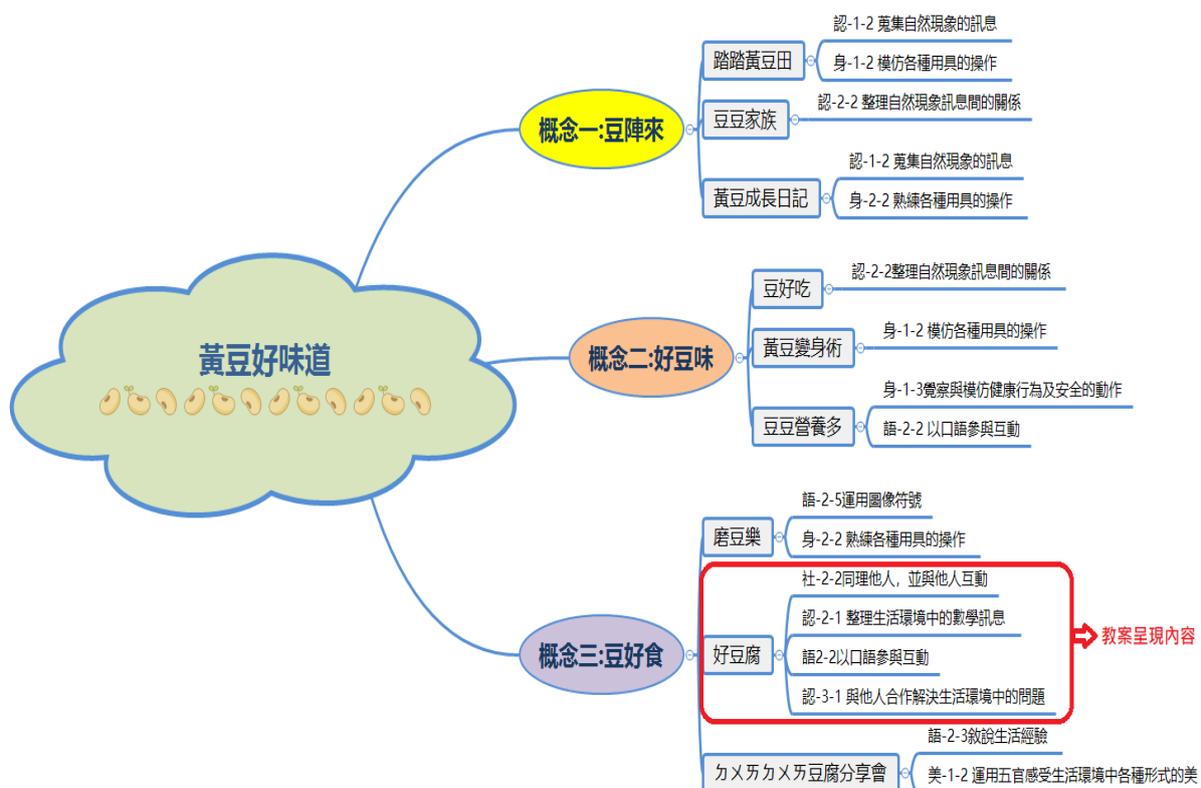
一、課程設計構想

每週三的點心時間，廚房阿姨手工研磨的豆漿香氣迎面撲鼻而來，濃厚綿密的口感，吸引幼兒一杯再一杯品嚐好喝的美味。

這是當地農會固定提供在地家鄉食材-黑豆研磨出的健康飲品!幼兒分享說:黑豆漿很香!好好喝!也好奇的詢問:黑豆漿是灰灰的顏色，平常我們喝的豆漿都是白白的，是什麼豆豆做成的呢?黑豆漿和白豆漿的豆豆有甚麼不一樣?依著孩子的好奇，我們一起尋訪在地食材豆豆的家，透過實地的踏查翻滾出在地食農教育的旅程。

從知味、品味、玩味和黃豆的互動中發現在地食材的美好，從中珍惜生活裡人、事、物的可貴價值並達成綠色糧食健康的飲食生活。

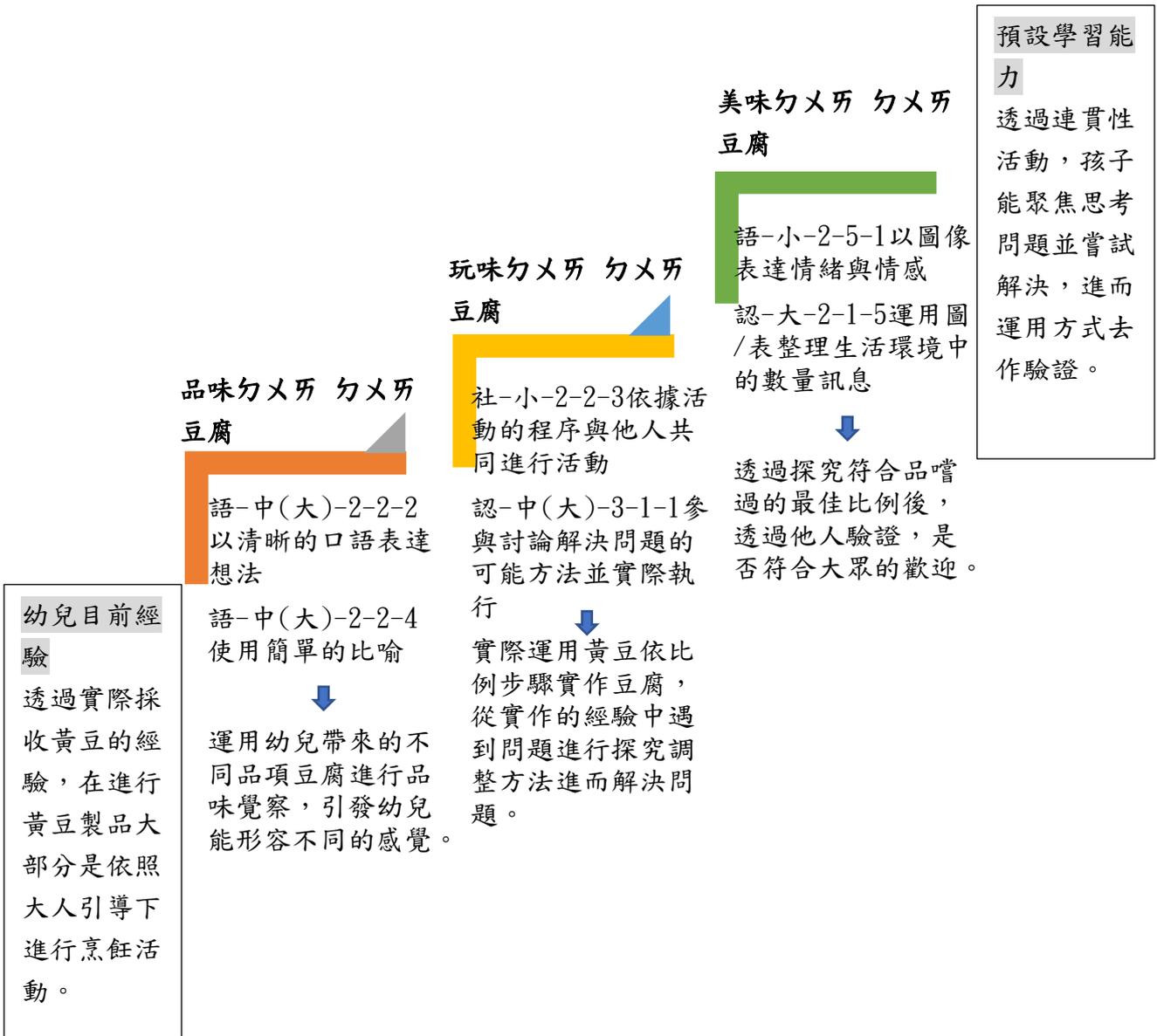
二、概念網



三、課程目標

- (一)探索與覺察黃豆的來源與生長環境。
- (二)了解黃豆及相關製品與我們生活的連結性。
- (三)學習烹飪的基本動作技能及安全性。
- (四)樂於與他人合作並共同解決問題。
- (五)建立健康飲食概念，選擇符合營養安全的食物。

四、連續性教案探究歷程



教案設計(一)

活動名稱	品味 ㄉㄨㄛˊ ㄉㄨㄛˊ 豆腐		
活動概念	覺察及品味不同種類的豆腐	教學對象	混齡(3-6 歲)
學習指標	語-中(大)-2-2-2 以清晰的口語表達想法 語-中(大)-2-2-4 使用簡單的比喻		
活動目標	運用口語分享品嚐豆腐的感覺		
活動方式	<input checked="" type="checkbox"/> 團體 <input type="checkbox"/> 分組 <input type="checkbox"/> 學習區 <input checked="" type="checkbox"/> 個人	活動時間	40 分鐘

引導重點及活動歷程

一、分享家中常見的豆腐種類

有過研磨豆漿經驗，孩子提出黃豆也可以做豆腐耶!我們想要試試看自己做，大家提供不同品項的豆腐，一起品味分享的感覺。

樂:白白的，很像正方形! 妮:顏色黑黑的好特別

熙:我等不及要吃吃看了!



二、觀察與品味豆腐:透過實際觀察，利用感官品味覺察豆腐的味道。

			
瑀:黑豆豆腐摸起來像軟軟QQ的。	童:雞蛋豆腐聞起來像布丁的味道。	嘉:傳統豆腐吃起來像ㄉㄨㄛˊ ㄉㄨㄛˊ 豆漿的味道。	婷:嫩豆腐看起來像可以滑來滑去的溜冰場。

三、品味豆腐後的活動討論

依據幼兒分享品嚐各類豆腐的感覺做統整紀錄及比較，幼兒並分享品嚐豆腐後想進行的活動。



品嚐完後我們也想自己做做看好吃ㄉㄨㄛˊ ㄉㄨㄛˊ 豆腐!

安、西、同:我們好想自己做出美味好吃的豆腐!

學習評量

- *能說出不同種類豆腐的不同感覺。
- *能運用簡單的比喻豆腐的特徵。

教學省思

教師針對幼兒品嚐後的感受做提問，孩子們針對不同口味的豆腐說出自己的感覺，透過預設目標-運用了關鍵字(摸、聞、吃、看起來像~)的提示，可以幫助幼兒用口語表達更完整的語句，尤其是小班和語言發展遲緩的特生，透過哥哥姐姐的示範，會學習模仿說出:豆腐吃起來像果凍，活動中觀察發現能增加更多形容詞及詞彙量。

教案設計(二)

活動名稱	玩味 ㄉㄨㄞ ㄉㄨㄞ ㄉㄨㄞ 豆腐		
活動概念	合作製作好吃的豆腐	教學對象	混齡(3-6 歲)
學習指標	社-小-2-2-3 依據活動的程序與他人共同進行活動 認-中(大)-3-1-1 參與討論解決問題的可能方法並實際執行		
活動目標	製作過程中，適時發現問題調整方法並合作實際執行		
活動方式	<input checked="" 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	4 天(每次 50 分鐘)

引導重點及活動歷程

一、豆腐怎麼做?(蒐集資料及工具)

做豆腐前的準備工作，孩子和家長一起蒐集資料及網路的教學影片，也訪問了社區奶奶做豆腐的流程，我們一起將蒐集的資訊運用圖像記錄下來變成流程圖展示在烹飪區，讓參與的孩子可以依圖示做出豆腐。



二、豆腐有ㄉㄨㄞ ㄉㄨㄞ 嗎?Part1

先前和孩子一起研磨豆漿調製最好喝的比例是 1:3(400 克的黃豆:1200cc 的水)，杰說:我們用之前最好喝的豆漿比例做豆腐，一定也會很好吃。於是大家決定來試試看~



蒐集的資料豆腐最佳比例是 2000 豆汁+5 克鹽滷，但是孩子想依照自己先前想法試試看。



孩子的發現	我們討論決定~
<p>暄:有和外面的一樣有格子但是好扁唷!</p> <p>揚:吃起來苦苦的、吃到嘴巴有黏黏碎碎的感覺，好難吃!</p>	<p>羽:我們吃過的豆腐是高高的而且軟軟的!</p> <p>暄:我們可以<u>再增加水</u>做出來的豆腐是不是會比較高!</p>

三、豆腐有ㄉㄨㄞ ㄉㄨㄞ 嗎? Part2

依照第一次大家討論要調整水的比例，第二次的作法增加到 1:4(400 克的黃豆:1600 cc 的水)，手作 DIY 的活動吸引孩子預約要挑戰，於是我們用大帶小的方式讓小班的孩子也能協助和哥哥姐姐一起共做。



小班可以參與協助的烹飪工作，協助攪拌和壓豆腐，和哥哥姐姐一起共學。



孩子的發現	我們討論決定
<p>安:有格子的線線</p> <p>琳:有裂開破破的</p> <p>柔:吃起來有些硬</p>	<p>宏:這次沒有苦苦碎碎的!有比較好</p> <p>彤:我們<u>再加水讓豆腐變更高!</u></p>

三、豆腐有ㄉㄨㄛㄉㄨㄛ嗎? Part3

這次我們依孩子的決定增加水的比例 1:5(400 克的黃豆:2000cc 的水)，依步驟打豆
汁-過濾撈泡泡-電鍋蒸煮-稀釋鹽滷攪拌豆漿變豆花-倒進模具-壓出水分-脫模出豆腐。



特生透過操作
活動，過程中的
討論能主動
互動與回應!



孩子的發現	我們討論決定~
妮:變厚厚高高的 謙有一些格子 宏:有些地方爛爛破 破的	成:這次有豆漿味，軟軟的和豆腐一樣。師:可以怎麼調整讓豆腐可以不要破破的? 妮:我覺得現在豆腐吃起來剛剛好! 安:我發現要 <u>打開紗布時豆腐有些會黏在紗布上。</u> 嘉:是不是 <u>太用力才會黏黏的?可以不要壓太用力!</u>

三、豆腐有ㄉㄨㄛㄉㄨㄛ嗎? Part4

我們維持和上次一樣的比例 1:5(400 克的黃豆:2000cc 的水)，因為孩子覺得口感剛剛好，這次要觀察看看壓的位置在哪個地方，我們的ㄉㄨㄛㄉㄨㄛ豆腐才能成功出爐呢!



孩子的發現	我們討論決定~
潔:哇!豆腐超高的 樂:格子沒有破掉 煊:有豆漿的味道	雨: <u>軟軟QQ有ㄉㄨㄛㄉㄨㄛ</u> 的感覺 潔:像 <u>真的豆腐</u> 一樣 寧:我們今天 <u>蓋子壓到和格子一樣平</u> ，豆腐就會高高的!

👑 孩子分享說ㄉㄨㄛㄉㄨㄛ豆腐的秘訣就是:黃豆和水要剛剛好(1:5 比例); 力氣也不能太用力(力道)，就能做出像真的豆腐一樣!(像外面賣的一樣)

學習評量

- ★能和同學依步驟完成豆腐的製作。
- ★能參與討論發現問題並調整作法和同學合作執行。

教學省思

當孩子提出要做豆腐時，其實，老師也是非常擔心，因為在沒有專業人士的協助指導下，要進行這個活動一直思考可以如何進行並突破!於是和孩子一起蒐集資料並參考了深坑在地製作豆腐 diy 的影片，提供了教學上相當的支持與動力。教師也進而能思考如何引導孩子從發現問題中聚焦在需要調整的方法，也能掌握預設的教學目標而要帶給孩子的能力! 有了以上的前提，即使是從第一次的實作失敗，但透過有目標的討論，孩子就會在預設的討論範圍內做思考，而能想到解決問題方法進而做實踐!

教案設計(三)

活動名稱	美味 ㄉㄨˇ ㄉㄨˇ ㄉㄨˇ 豆腐		
活動概念	調查驗證豆腐最佳比例推廣營養 DIY	教學對象	混齡(3-6 歲)
學習指標	語-小(中)-2-5-1 以圖像表達情緒與情感 認-大-2-1-5 運用圖/表整理生活環境中的數量訊息		
活動目標	運用圖像符號象徵代表的意義 整理問卷調查單的數學訊息		
活動方式	<input checked="" type="checkbox"/> 團體 <input checked="" type="checkbox"/> 分組 <input checked="" type="checkbox"/> 學習區 <input type="checkbox"/> 個人	活動時間	4 天(每次 50 分鐘)

引導重點及活動歷程

一、美味豆腐的料理方式

成功研發最佳比例的豆腐後，接著討論豆腐可以生吃嗎？還是要煮熟後才能吃呢？有哪些吃法？回想曾經吃過的豆腐料理及搭配的食材。

◆經驗發表與分享

安、樂、億：我吃過冰涼豆腐加油膏

宏：我吃過煎的豆腐。

妮、芯：我吃過冷豆腐加醬油。

潔：我吃過紅燒豆腐加蔥。

柔：我喜歡加肉鬆和油膏的豆腐

討論結果：大多數孩子都曾經吃過搭配油膏和醬油的涼拌豆腐，於是決定也將自己做的豆腐搭配油膏和醬油來品嚐。

◆切豆腐：孩子們使用刀子練習切豆腐。

◆試吃涼拌油膏豆腐和醬油豆腐。



試吃結果：孩子們都認為加醬油太鹹，而加油膏的味道甘甜鹹度適中，於是決定料理方式為油膏涼拌豆腐。

二、美味豆腐問卷調查

自己做的油膏涼拌豆腐軟嫩細密，這麼好吃的豆腐想知道其他人吃後的感覺是否相同？師生共同討論有什麼方式可協助達成想法。

孩子的發現	我們討論決定
我們要邀請誰來試吃？要怎麼知道他們試吃豆腐後好吃還是不好吃？	希望邀請爸爸媽媽、校長、國小教師、隔壁社區的阿公阿嬤來吃吃看；可在紙上畫出好吃與不好吃的圖案給試吃者畫圈圈。
好吃與不好吃要給幾個圈圈啊？	可以像我們親子共讀學習單用星星評分的方法，5顆星超級好吃、4顆星最好吃、3顆星好吃、2顆星不好吃。

◆設計問卷調查單

創作豆腐評分表情圖案



以投票表決選出最高票的作品為調查單，大班布置參賽作品、中班發投票小花磁鐵、小班數得票數量，主題成長經驗融入數概念。

問卷調查單—我做的豆腐好吃嗎？



三、ㄉㄨㄨㄨ ㄉㄨㄨㄨ 豆腐試吃會



大班和中班孩子分別介紹問卷調查單的內容、小班幫忙端豆腐給客人，彼此分工合作熱情招待家長、社區阿公阿嬤、師長們品嚐豆腐，並請給予美味星級評分。

四、ㄉㄨㄨㄨ ㄉㄨㄨㄨ 豆腐問卷調查結果統計

以大班負責計票、小班唱票、中班驗票、教師核票的方式完成統計，統計結果**超級好吃五顆星最高票**，孩子們自製的豆腐廣為大家喜愛，美味的豆腐比例與配方備受肯定，但許多人在問卷調查中表示「很好吃，可惜以後吃不到!」、「還想再吃」，孩子們產生以**圖像紀錄做法分送給大家的想法，這樣就可以再吃到美味豆腐了!**



大家將自製豆腐的最佳比例運用圖示的方法依照步驟製作了食譜以及影片，和家長、社區阿公阿嬤、師長們一起分享，讓大家在家也能成功自製營養的豆腐。

學習評量

- ★能用圖示方式呈現問卷四個層級的代表圖案。
- ★能依問卷對應數量位置並依序唱數整理數據。

教學省思

透過種黃豆、磨豆漿、做豆腐的生活體驗，是孩子們參與從種植到餐桌的黃豆美食歷程能具體呈現黃豆與我們生活飲食的緊密關聯性。而自製豆腐到問卷調查實作活動，孩子從主觀的意識到客觀參考他人的意見，進而學習參考並接納他人想法的學習歷程。尤其分享自己做的豆腐至校園、家庭與社區，能讓社區與我們共學、共好、共享，並推廣天然健康在地的非基改食材，將食農教育與無汙染的生態環境教育相結合。

