

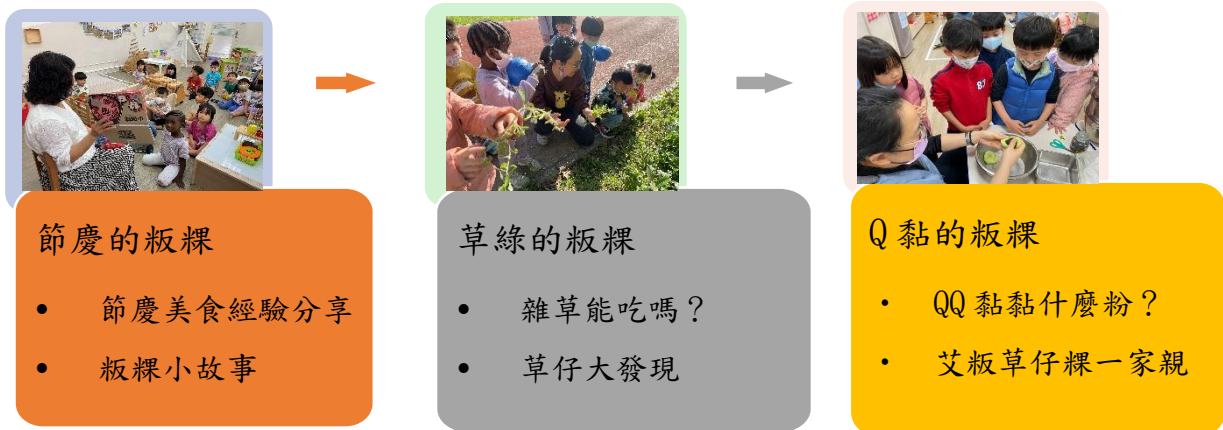
一、課程設計構想

當台客老師遇到客家小孩，家長期望老師可以給予孩子客家相關的語言與文化薰陶，老師邀請家長入園分享客家故事、用客語講繪本，將客語童謠繪本融入例行性活動中，得到家長的肯定與認同。但我們回顧課程的時候，不禁思考除了故事和童謠之外，我們還可以透過哪些課程活動推動台客文化的融合呢？

適逢台灣的民俗節慶-元宵節及土地公生日，學校對面的十三伯公廟慶祝土地公生日，孩子們紛紛分享阿公阿嬤和爸爸媽媽準備了節慶美食~『粿與粿』，在廟前公園中一邊品嚐美食一邊聊起童年美食回憶，阿嬤就說草地裡的『草仔』可以拿來做粿，阿公就說我們客家人用的是『艾(ngai)』，在孩子的心中埋下了草仔與艾的一百個為什麼。

我們在校園運動與遊戲的時候，有製作草仔粿經驗的老師發現操場中竟然出現了孩子口中的『草仔~鼠麴草』，這能將孩子們從家庭、節慶中聽到的文化訊息，與熟悉的校園環境連結起來。老師立即把握這千載難逢的好機會，跟孩子介紹清明限定的鼠麴草外型特徵，吃過草仔粿的孩子立馬詢問『我們可以拔鼠麴草來做草仔粿嗎？』孩子們自發性的提問，以及他們對食物、植物和家庭文化連結所展現的強烈好奇心，啟發我們將這個觀察轉化為一個深入的學習主題。我們決定順應孩子的興趣與環境提供的資源，以「粿粿」這個具代表性的在地節慶食物為核心，展開一趟結合在地文化、節慶習俗、自然探索與族群多元的粿粿歲時之旅。我們期待透過實際的觀察、探索、操作與品嚐，引導孩子們親身體驗食物與文化的關係，並在過程中感受閩南與客家文化融合之美。

二、概念網



三、課程目標

語-2-3敘說生活經驗

社-1-6認識生活環境中文化的多元現象

認-1-2蒐集自然現象的訊息

認-2-3整理文化產物訊息間的關係

認-3-1與他人合作解決生活環境中的問題



教案設計(一)

活動名稱	節慶的粿粿		
活動概念	過年過節會吃什麼美食呢？	教學對象	混齡(4-6歲)
學習指標	語-中-2-3-1敘說時表達對某項經驗的觀點與感受 社-大-1-6-3樂於參與多元文化的活動		
活動目標	1.運用口語分享品嘗節慶美食的感覺 2.喜歡參加閩南與客家的活動		
活動方式	■團體 ■分組 ■學習區 ■個人	活動時間	120分鐘

引導重點及活動歷程

☆節慶美食經驗分享

元宵節是農曆新年後的重要節慶之一，也是孩子們熟悉且充滿歡樂氣氛的日子。傳統上，我們會吃湯圓、賞花燈、猜燈謎，象徵團圓與平安，而鄰近的十三伯公廟也有舉辦相關的活動，有孩子參加了慶祝活動後，回來跟大家分享。

1. 網路影片資源欣賞，認識元宵節。
2. 討論與發表：元宵節吃過哪些美食？

聽完了孩子們的分享，我們在點心時間加入了這道節慶美食～紅色黏黏的粿粿。在孩子享用紅版(紅龜粿)後，請孩子說說紅版(紅龜粿)的滋味與感想。



小雅：路上有好多人在拜拜。

小云：對啊！我們家也有拜拜。

師：元宵節拜拜、提燈籠都很好玩，那你們有吃到什麼特別或好吃的東西？

小睿：我媽媽說元宵節要吃圓圓的那個，吃了才會長大，也會變乖乖，我媽媽跟我在家裡一起滾那個粉，我滾到都是粉，手都白白的。

小雅：我們家也有吃圓圓的湯圓，有紅色和白色的湯圓，我爸爸說我5歲只能吃5顆，可是我都裝好多，而且紅的比較好吃。

瑄瑄：我們家拜拜的時候會吃『麻吉』，黏黏的。

小宇：我家有紅色黏黏的東西。

師：你們都吃到好多好吃的食物，我這裡也有一個紅色黏黏的點心，有沒有人吃過呢？

小睿：我知道，這是『紅龜粿』！

師：小睿好棒，很多人都叫它紅龜粿，它還有一個名字，客家人會叫做『紅版』，你們家是紅龜粿還是紅版呢？

小云：婆婆都說他是紅版。

阿豐：我有吃過，甜甜的，軟軟的，我媽媽還會做一種綠綠的ㄍㄨㄣˊ。

師：什麼綠綠的ㄍㄨㄣˊ，是裡面包綠綠的東西嗎？

阿豐：不是啦！皮是綠的，不是紅的

小睿：我也有吃過綠的，我台中阿嬤會做，可是裡面都是包辣的，胡椒超級辣，我阿嬤說辣辣的比較好吃。



我就是綠綠的ㄍㄨㄣˊ、
凸起的一條線
不只是造型
還代表著小小背脊
蒸的時候比較不變形！

3. 除了元宵還有哪些節慶也會出現粿粿呢？清明、中元、除夕(過年)。

4. 不同節慶粿粿美食比較。

節慶	粿粿顏色		粿粿外型	粿粿內餡	粿粿的涵義
元宵節	紅紅的		紅龜、桃子	紅豆、花生(甜)	喜氣、長壽

清明節	綠綠的		橢圓的 上面有一條凸凸的線	蘿蔔絲、香菇肉 (鹹的)	祭祖、驅邪
-----	-----	---	------------------	-----------------	-------

☆板粿小故事

因身處客家庄，會有不少客家的元素，我們開始帶入台與客之間的不同文化特色~認識客家文化

1. 欣賞花布，聆聽繪本「紅花仔布的秘密」。
2. 分享客家歌曲：伯公伯婆，並學習唸唱。
3. 利用繪本『小桃妹』介紹節慶中產生的在地美食~紅板。

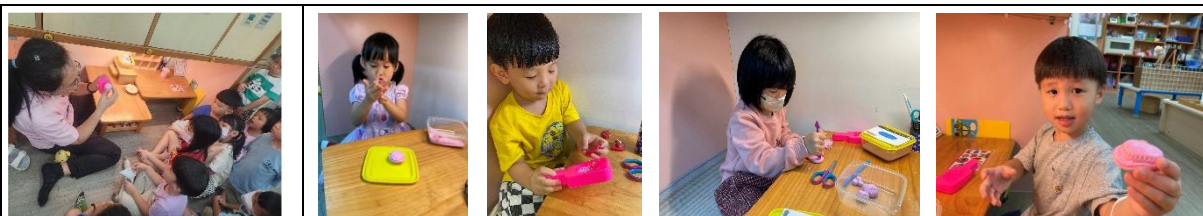


繪本分享，客家花布欣賞

伯公伯婆戲台

小桃妹、紅板的文化之旅

4. 黏土區放入紅龜粿印，讓幼兒體驗製作紅板(紅龜粿)。
5. 動手做做看~小小的紅板出現了。



黏土區新粿印

動手製作黏土小紅板，搓揉→壓模→脫模→成品

學習評量

1. 能說出元宵節和清明節吃的板粿。
2. 能參加板粿小故事活動，戲說客家伯公伯婆與黏土小紅板。

教學省思

對孩子而言，最真實且熟悉的文化來源，大部分來自家庭與大人間的口耳相傳，尤其是節慶時節的美食經驗，往往會形成幸福的舌尖記憶。孩子們對於元宵節會吃湯圓、紅龜粿等食物已有基礎認知，他們的童言童語（如「吃了就會長大」、「吃了會變乖」），反映出食物在他們記憶中的獨特連結。我們也觀察到，孩子們雖然知道吃什麼，但對於這些節慶食物的由來、象徵意義，以及為何會在特定時節出現，則顯得較為困惑。透過實際品嚐（紅板/紅龜粿）並分享感受，孩子們不僅運用口語表達了味覺與口感，更在討論中認識到同一種食物在不同族群（閩/客）有不同稱呼，這是對文化多元現象的初步認識。接下來，我們將引導孩子探索這些食物背後的「為什麼」，讓文化學習成為孩子摸得到、吃得到、記得住的童年滋味。

教案設計(二)

活動名稱	草綠的板粿		
活動概念	綠色的板粿是用什麼草做的呢？	教學對象	混齡(4-6歲)
學習指標	認-中-1-2-1觀察動植物的生長變化 認-中大-1-2-3以圖像或符號記錄自然現象的多種訊息		
活動目標	1. 可以尋找校園中的鼠麴草 2. 發現艾草與鼠麴草的差異		

活動方式	■團體 ■分組 ■學習區 ■個人	活動時間	120分鐘
------	------------------	------	-------

引導重點及活動歷程

☆雜草能吃嗎？

隨著春天的腳步悄悄來到，校園操場的角落悄悄冒出了各式各樣的小草，有的高高瘦瘦、有的圓圓胖胖、有的像鋸齒、有的像小手掌，有的像小愛心，因為之前在我們的小菜園裡種過了可以吃的植物後，每當老師帶著孩子在操場進行大肌肉活動時，孩子總是充滿好奇地問：「這是什麼花？這是什麼草，可以吃嗎？」因此，我們決定～

1. 到校園中尋找鼠麴草的蹤跡(發給孩子觀察卡~畫有鼠麴草的不同型態)。
2. 拔下鼠麴草並帶回教室觀察。
3. 檢視並分享自己拔下的鼠麴草與影片中介紹的有無不同。
4. 發現更多的鼠麴草蹤跡。



校園中的鼠麴草

連圍牆邊都有鼠麴草的蹤跡

校園工友叔叔看見幼兒在操場拔鼠麴草，用有點懷疑的語氣詢問。

叔叔：小朋友，你們在這裡拔草要做什麼？

瑄瑄：我們要做草仔粿

叔叔：草仔粿不是用這個啦！這是雜草，不能吃

小睿：可是老師說這個可以吃啊！」

叔叔：這個草都枯掉了！不好吃，我家後面有好多做艾粄的草，那個比較新鮮比較好吃，我明天拿來給你們。

果然隔日叔叔摘了一大袋，但「它不是我們認識的鼠麴草！」到底是什麼？

☆草仔大發現

1. 利用網路資源，詢問 AI 凱比機器人，『草仔粿的草有不一樣嗎？』
2. 影片觀察艾草和鼠麴草的特色。
3. 介紹鼠麴草、艾草的閩語發音及客語發音，並請幼兒跟著唸。
4. 觀察與比較艾草與鼠麴草的特徵。

	鼠麴草	艾草
看起來	上面有一朵花 一根長長的，長一片一片長圓圓的葉子	葉子有鋸齒狀 短短的，有好多葉子連在一起
摸起來	毛毛的	粗粗的 刺刺的
聞起來	沒味道 搓一搓有草味	香香的 臭臭的
吃起來	草的味道 吃到後面會苦苦的	苦苦的 超級苦

5. 學習區活動~鼠麴草彩繪、多元素材創作、體能活動。

						
觀察並畫下鼠麴草	積木 LAQ 創作-鼠麴草	利用肢體，模仿開花的鼠麴草				

6. 種植活動~一起來種艾草，利用網路資源影片學習種艾草的方法，種植體驗

		
討論可種植的位置	實際挖土與栽種艾草苗	認真澆水小農夫

學習評量

1. 能找到校園中不同型態的鼠麴草。
2. 能運用圖像紀錄艾草與鼠麴草的特徵。

教學省思

本次活動因為在校園中意外發現鼠麴草和孩子提議做草仔粿，於是學習焦點轉向製作綠色版粿的原料，同時連結至即將到來的清明節。孩子們透過在校園中尋找並觀察鼠麴草的蹤跡，不僅練習了觀察與記錄植物的能力，更親近了大自然。特別是工友叔叔提供的艾草訊息，讓孩子發現不同族群或地區製作「草仔粿」時使用不同植物的多元文化現象。這段從「尋找鼠麴草」到「比較鼠麴草與艾草特徵」的歷程，讓孩子理解了原來「雜草」並非毫無用處，有些是製作傳統食物的重要原料。接下來，我們將陪伴孩子實現做草仔粿的發想，一起動手揉粿、蒸煮，體驗從「地上長出來的草」變成「可以吃的粿」，品嚐版粿文化旅程的甘甜滋味。

教案設計(三)

活動名稱	Q 黏的版粿		
活動概念	版粿要怎麼做呢？	教學對象	混齡(4-6歲)
學習指標	認-中-2-3-2比較生活物件特徵間的關係 認-中-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	1.觀察比較不同粉類的特徵與口感 2.討論版粿製作時的問題並提出方法		
活動方式	■團體 ■分組 ■學習區 ■個人	活動時間	120分鐘

引導重點及活動歷程

☆ QQ 黏黏什麼粉？

1. 試吃市場賣的草仔粿，並分享口感。
2. 澱粉糰子：用3種澱粉製作粿糰，蒸熟試吃。
發表不同澱粉的口感，誰與草仔粿相似？
3. 發現與比較：



麵粉吃起來軟軟的，玉米粉吃起來硬硬的
糯米粉吃起來黏黏的，跟我們的ㄍㄨㄟㄣ比較像！



	澱粉1-麵粉	澱粉2-玉米粉	澱粉3-糯米粉
看起來	巧蕾：黃黃的 承穎：有一點黃，有的會黏在一起	巧蕾：白白的 承穎：亮亮白白的	巧蕾：白白的 承穎：白白的
摸起來	巧蕾：粗粗的 與樂：有些會分開，有些會變小球	巧蕾：滑滑的 東策：冰冰滑滑	巧蕾：滑滑的 子晞：細細的
加水後	雅之：水加太少攪不動 致均：會黏在手上 廷皓：跟麵糰很像	彥竹：滑滑的 小驊：會分開，黏不住 雅之：下面比較硬，上面是水的	巧蕾：黏黏的 承穎：會斷掉
吃起來	與樂：軟軟 QQ 的 巧蕾：軟軟的	小驊：有點硬硬的 昀樺：好像粉圓	頤家：黏黏的 頤盛：會黏住牙齒

☆艾粿、草仔粿一家親

1. 透過影片認識傳統製作過程與技巧。
2. 討論想要製作的粿想法與建議。



小睿：草吃起來很苦，可是我吃的草仔粿是甜甜的皮，很好吃。

云云：對呀！我看到影片在做的時候有加糖，我們也可以放糖，就不會苦了。

阿樂：我不喜歡吃鹹的，裡面可以包甜的嗎？我喜歡吃紅豆的ㄍㄨㄟㄟ、

師：阿樂想吃甜的紅豆口味，云云有發現皮可以放糖，就不會苦苦的，那還有其他的想法嗎？

小桐：我可以只吃皮嗎？甜甜的皮比較好吃

蕎蕎：那我們可以做很多種不一樣的嗎？

幼兒園粿店即將開張~
準備製作**有料版**、**無料版**
外皮都是綠色草做的。
但皮都要是甜甜的唷！

3. 分組製作草仔粿與艾粿。
4. 試吃粿，發表粿的滋味。



草仔(艾草、鼠麴草)打汁→揉成糰→包餡→做花樣造型設計



包不同餡料→造型設計→比較兩種粿→品嚐粿→畫下製作過程→經驗分享

5. 畫下粿的製作過程，與經驗分享。

學習評量

1. 能說出糯米粉糰最接近草仔粿口感。
2. 能說出讓苦皮變甜皮的方法並執行。



教學省思

透過比較不同粉類蒸製成粿團時的口感，孩子們親身體驗了不同原料的特性，**透過感官覺察和實際操作**所獲得的認知經驗，比單純的知識傳遞更為深刻。製作粿時，孩子們熱烈表達自己對口味、餡料的偏好與發想，不僅展現豐富創造力，也促使我們**思考如何在傳統綠皮中，加入符合現代孩子口味及多元創新的變化**，讓幼兒在這段探索歷程中，**更具體的感受並尊重不同族群的飲食文化特色**，提升孩子對在地文化的認同。

