# 109年食農教育推廣計畫教學規劃表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **食農教育****概念面項** | ■農業生產與環境□飲食、健康與消費█飲食生活與文化 | **食農教育****學習內容** | 1. 社會責任與倫理
2. 認識食物與味覺

3. 全球與多元飲食文化 |
| **學習者****年齡層** | 年齡層：國小中年級 |
| **教案名稱** | 東南亞好味到 |
| **教學理念** | 1. 臺灣飲食隨著由東南亞移入的新住民增加而呈現多元風貌。新住民料理經常出現在餐桌上，但臺灣人卻不甚了解其食材、來源、文化等，因此本計畫從學校午餐出發，讓學生能夠透過認識東南亞料理、觀察香料的特色，打開學習東南亞飲食文化的第一步。
2. 透過收聽廣播劇中的情節與內容與練習五感體驗，進而知道東南亞的氣候、環境、物產或飲食小故事。
 |
| **教學目標** | 1. 認識使用國產肉類的東南亞料理。
2. 了解東南亞料理特色、製作過程與飲食文化。
3. 將廣播劇內容的食育知識與學科中的地理知識連結，進而培育108課綱中「多元文化與國際理解」素養。
 |
| **教學大綱（草案）** |
| **教學時間** | **教學內容** | **參考資料** | **自製教材名稱（表2）** |
| 8-10分鐘 | 請學生於收聽廣播劇「東南亞的滋味小劇場」 |  | 東南亞的滋味小劇場 |
| 5-10分鐘10-15分鐘 | **主題1：東南亞初登場**內容：「在廣播劇中，提到的料理是什麼？是用什麼食材做出來的？會是什麼味道」回想廣播劇的內容，讓學生發表意見，引起動機。**主題2：熱帶好味道**內容：發放廣播劇主題料理中的香料，讓大家觀察這些香料聞起來/看起來/嘗起來/摸起來的感覺，思考東南亞地區為什麼要使用這些材料。 | 參考資料1-1：食譜「在餐桌上與世界交朋友」參考資料1-2：書籍《東南亞餐桌小旅行》參考資料2-1：書籍《餐桌上的味覺練習》 |  |
| 25分鐘40-50分鐘 | **主題3：我是小小營養師/廚師**方案一：針對今天學校午餐供應的料理，認識並討論六大類食物攝取的狀況，並將食材分類。方案二：親手製作廣播劇中提到的料理，首先說明製作料理的流程，接著進行體驗活動。 | 參考資料3-1：書籍《舌尖上的東協》參考資料3-2：書籍《多元文化繪本東南亞篇》 |  |