

彰化縣明倫非營利幼兒園 113 學年度第二學期

第七週 教學週誌

班 級：	太陽班	日期:114/03/17-114/03/21
主題名稱:嘟！嘟！火車要開了！		進行日次:第 31-25 天
課程 目 標	主題活動： 分組煮飯~怎麼讓飯再軟一點？： 認-3-1 與他人合作解決生活環境中的問題 社-1-2 覺察自己與他人內在想法的不同 好吃的米飯： 身-2-2 熟練各種用具的操作 台鐵便當： 語-2-2 以口語參與互動	
	大肌肉活動:格子遊戲開合跳：身-1-1 模仿身體操控活動	
	事故傷害宣導~防治燒燙傷： 身-1-3 覺察與模仿健康行為及安全的動作	
課程紀實		學習指標
一、 主題活動 (一) 活動名稱：分組煮飯~怎麼讓飯再軟一點？ 延續上週的煮飯活動，孩子們提到了妍榛媽媽煮的飯太硬了，覺得想要再軟一點，於是老師和孩子進行討論，怎麼樣做可以讓飯再軟一點。 教師：小朋友我們上次有邀請妍榛媽媽進班來示範怎麼用電鍋煮飯，妍榛媽媽用了一杯水加上一杯的米來煮，有很多的小朋友提到這樣的比例煮出來太硬了，那我們要怎麼調整呢？。 芮誼：我覺得可以飯可以煮久一點，這樣應該就會比較軟了。 尚語：或者是我們把飯減少呢？不要煮那麼多的米。 教師：把米減少或者是多煮一下都是一個好辦法，還有人有不一樣的想法嗎？		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

睿恩：還是我們把水加多一點，就像中午的飯老師都會幫我們加肉湯一樣，這樣就比較不會乾比較好咬。

哲語：我覺得水可以試試看少一點的方式。

教師：有同學提出水加多一點跟水加少一點，這是一個好辦法，我們可以分成兩組，那大家想要水要再加多少，要減少多少呢？

瑤芹：妍榛媽媽已經用了一杯水了，那我們就再多一杯好了。

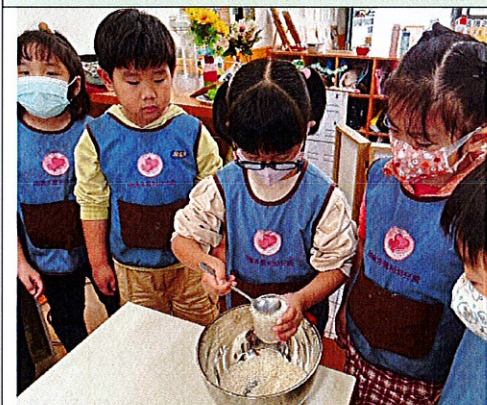
語芮：水可以再減少半杯，加半杯水就好了。

教師：我們決定再煮一次米飯，水要多一點的那一組決定要一杯米加上兩杯水，水要少一點的那一組決定要一杯米加半杯水就好了；那我們就要分組開始進行囉！

→ 孩子們自己動手嘗試後，更有興趣去調整比例，找出最適合自己口味的米飯煮法。



▲老師引導孩子：怎麼讓飯再軟一點(水的比例怎麼調整)



▲經過討論後孩子開始測量一杯米



▲孩子洗米後進行煮飯

孩子們分組煮好了米飯，老師邀請孩子來進行觀察。

教師：我們來看看這兩鍋米飯煮好的樣子，有小朋友發現到什麼嗎？你可以用手來摸摸看，你的感覺是什麼？

品妍：這一鍋飯看起來濕濕的，看起來很軟。

暄洵：摸起來感覺黏黏爛爛的。

暄昀：這個應該是水加比較多的米飯。

秉宸：另外一鍋比較乾，而且飯看起來一顆一顆的。

宸鋒：看起來硬硬的，我覺得應該不好吃。

禹皓：米飯聞起來都香香的。

教師：我們來試吃看看。

秉宸：這個飯好硬，要咬很久。

暄岱：我覺得這個飯不好吃。

語芮：我覺得這個飯太爛了，感覺吃起來會黏黏的。

教師：小朋友你比較喜歡哪一種呢？可以分享一下為什麼？你們看一下同學吃米飯的臉，感覺是什麼呢？他跟你的想法一樣嗎？

帝絢：我覺得都很好吃，因為我喜歡吃白飯，但是語芮吃了好久，看起來好像不開心。

語芮：因為我不喜歡吃爛爛的飯。

妍榛：我跟語芮一樣喜歡硬一點的飯，我們家煮的飯都是這樣硬一點的，我覺得這樣比較好吃。

晴煊：這兩種米飯咬久了都甜甜的，味道很香很好吃，但是吃起來的感覺不一樣；我有看到尚語在做鬼臉。

尚語：我覺得這兩鍋米飯都不好吃，硬的米飯咬得我的嘴巴會痠，軟的米飯又太軟爛了。

沐安：我也覺得不好吃，因為我喜歡吃的是QQ的米，但是暄洵好像很喜歡這個白飯，他吃得很開心。

教師：我們班的小朋友對這兩鍋米飯的想法都不一樣，有人喜歡吃硬一點的也有人喜歡吃軟一點的，那我們來邀請隔壁班老師幫我們試吃看看好了。

教師：文文老師跟奇奇老師來看一下我們太陽班煮的白飯，太陽班的小朋友有人覺得軟一點很好吃，也有人覺得硬一點好吃，可以請老師給小朋友一點建議嗎？

孩子很踴躍
發表想法和吃
到的感覺。

社-大-1-2-1
覺察自己和他人
有不同的想法、
感受、需求

文文老師：這一鍋飯看起來，米飯都糊在一起了，而且湯匙挖開來，飯都黏在湯匙上，鍋子底部也有水，吃起來的感覺黏黏糊糊的，飯沒有一粒一粒的，這一鍋的米飯水加太多了。

奇奇老師：這一鍋飯看起來一顆一顆的都沒有光澤，用湯匙挖好難挖起來，吃起來太硬了，水加太少了。

教師：原來大家的想法感覺以及喜歡的都不一樣。我們下一次再來想一想怎麼要煮好吃的飯。



▲老師引導孩子進行觀察兩鍋米飯的差異



▲觀察後孩子進行試吃



▲我們邀請別班老師來試吃

→ 孩子透過實際學習，也培養對食物的觀察力和表達能力。

→ 感謝妍榛媽媽的參與

(二) 活動名稱：好吃的米飯

老師和孩子分組與實際煮飯，孩子煮完後邀請別班老師來試吃發現到水的比例仍需要調整，於是老師和孩子進

行討論。

教師：小朋友上一次的活動我們一杯米加了兩杯水發現太硬了，可是加了兩杯水又覺得太濕了，那水分可以怎麼調整呢？

晴煊：像之前一樣一杯米加一杯水就好。

沐安：可是我覺得這樣還是有點硬。

豐丞：那我們要比一杯水還要多。

語芮：兩杯水太濕了白飯都會爛爛的我不喜歡。

哲語：那要比一杯水多又要再比兩杯水少。

秉宸：我覺得可以加一杯再一半的水就好。

教師：這是一個好辦法，那我們就一杯米加上一杯再一半的水來試試看。我們像上次一樣洗米再使用電鍋煮飯。

教師：小朋友你們看我們這一次用一杯米加上一杯再一半的水煮出來的米飯。

暄洵：這一次的米飯看起來一顆一顆不會很乾。

品妍：而且一樣有飯香香的味道。

語芮：這一次的飯吃起來剛剛好，沒有太硬也不會太爛。

教師：太好了，我們完成了便當的飯了，下一次我們來想想看，我們的便當要加入什麼好吃的菜。

身-大-2-2-2
熟練手眼協調的
精細動作

老師與孩子進行討論米飯怎麼煮才會好吃呢？



▲老師引導孩子思考煮飯的比例
(秉宸提出想要加入一杯再一半的水量)



▲老師引導再煮一次米飯

(三) 活動名稱：台鐵便當

孩子們實際體驗找到了米飯好吃的比例(一杯米加上一杯半的水)，老師和孩子們一起討論便當裡面會有什麼內容物。

教師：小朋友台鐵便當你們有吃過嗎？裡面會有什麼呢？

語芮：我沒有吃過，但是有看到照片，裡面會有菜。

希絢：裡面還會有白飯，我們已經成功煮出飯了。

秉宸：我姑姑搭火車來員林的時候有買，我記得裡面還會有肉跟菜。

孟諭：有的便當裡面還會有蛋。

教師：小朋友還記得裡面的菜會是什麼菜呢？

秉宸：我忘記了。

哲語：我也不知道裡面會有什麼菜。

教師：那小朋友覺得我們的便當可以放什麼菜呢？是大家都會煮或者是很簡單我們可以自己做的呢？

芮誼：可以放咖哩，我喜歡吃咖哩飯，我有看我媽媽煮過。

禹皓：阿嬤煮的肉很好吃，但是不知道要怎麼煮。

尚語：我們也可以把我們之前煮過的菜都放進去我們的便當裡面。

暄洵：這樣大家都會做也都可以吃。

語-大-2-2-3

在團體互動情境
中參與討論

孩子由探索與
觀察過程中，引
發米飯是怎麼煮
阿好奇心。

晴煊：之前有做過地瓜 QQ 餅跟愛玉，但是愛玉好像不能放到便當裡面。

豐丞：可以放之前的杏鮑菇，我覺得那個很好吃。

芊妃：還有烤玉米，也可以放在便當裡面。

教師：用我們之前做過的玉米、杏鮑菇還有地瓜 QQ 餅是一個好辦法，那我們下一次就來試試看。



▲老師引導孩子討論及分享便當會有什麼內容物

二、大肌肉活動

(一) 活動名稱：格子遊戲-開合跳

大肌肉活動時間時，老師先帶著孩子做暖身運動，讓身體微微出汗，並講解遊戲玩法及規則：

- (1) 請孩子排隊雙腳打開跳在格子外
- (2) 將雙腳併攏往前跳進格子中
- (3) 請孩子依序往前跳

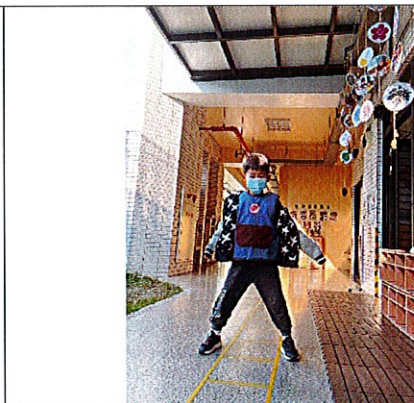
教師：小朋友請你們像老師一樣兩隻腳打開跳在格子外，接著雙腳併攏往前跳在格子中，再接著雙腳打開跳在格子外，跳的時候要先站穩再繼續往前跳。

→
鍛鍊幼兒四肢
發展和平衡力。

身-大-1-1-1
覺察身體在穩定
性及移動性 動作
表現上的協調性



▲睿恩雙腳跳進格子中



▲等到身體站穩後再雙腳打開

往前跳



▲孩子站穩後再往前開合跳

☆三、 事故傷害宣導~防治燒燙傷

老師利用海報向孩子宣導燒燙傷的安全，

教師：小朋友，生活中會有許多容易會燙傷的地方，像是廚房中的瓦斯爐、煮好的飯菜，機車的排氣管，還有泡澡的洗澡水，這都是很容易會燙到的地方。

雨菲：還有玩仙女棒的時候也會被燙到。

富瑩：爸爸抽菸用的打火機也會燙。

宸鋒：烹飪區用的電鍋會冒水蒸氣，那個也會燙傷。

教師：除了剛剛同學說的煙火還有點火的打火機還有電器插頭跟插座這個也是容易被燙到的地方，這些都不可以自己玩或者自己使用。

教師：老師要跟大家介紹，燙傷時的急救方式，當不小心燙到時第一個步驟要沖：趕快先沖水讓燙傷的皮膚趕快降低溫度，第二個步驟是脫：小心的將衣物脫掉，第三個步驟是泡：繼續將燙傷的地方泡在冷水中減輕疼痛，第四個步驟是蓋：用乾淨的毛巾或是沙布蓋住，第五個步驟是送，趕快送到醫院進一步檢查及處理傷口。

身-大-1-3-4
覺察與辨別危險，保護自己及他人的安全

→ 降低幼兒事故的發生。



▲老師利用海報向孩子宣導燙傷急救步驟

教學省思	延續上週達人媽媽來教導煮飯的活動，媽媽示範煮飯的方法是一杯米加上一杯水(老師自己的煮飯方式也是這樣)，多數孩子在試吃的時候提到了這樣的比例太硬了，於是老師這週引導孩子進行分組及討論實驗調整水的比例：孩子在老師的引導下能感受到用兩杯水及半杯水煮出來的米飯軟硬差異，但是因為每個人對於口感的喜愛差異不同，老師運用學習指標：社-大-1-2-1 覺察自己和他人有不同的想法、感受、需求，引導幼兒觀察同學在試吃時的臉，覺察到同學可能不喜歡這樣的軟或硬的白飯，活動時觀察孩子都專心的在試吃並專注在自己的感受上，較少觀察同學的表情及動作；老師在討論時也在旁引導幼兒再回想一下同學的反應，最後老師邀請別班的老師輪流進班試吃給予孩子建議，孩子們得到的經驗是：一杯米加兩杯水太濕了讓白飯都黏糊在一起，而一杯米加上半杯水則太乾了導致白飯都太硬了會黏在鍋子上；經過這一次的白飯實驗老師引導孩子繼續思考水的比例要怎麼調整，老師用畫圖配合鍋子中的白飯的方式引導，過程中發現有部分孩子難以思考，老師也藉此反思活動準備不足，下次可以將三個不同比例煮出來的飯同時擺出讓孩子進行觀察及品嚐。
偶發事件	無

謝謝老師辛苦!!!

園長：陳維翔 導師：林若蓁 陳凱音

記錄者：林若蓁 陳凱音

孩子嘗試煮米飯很不錯的體驗。

