

小廚師 阿諾



參與者：雅雅、愷悌老師及20位小松鼠們
主題活動日期：103年10月13日~12月5日
活動地點：真善美幼兒園

* ~ * ~ 主題動機 ~ * ~ *

主題活動一開始先介紹自選繪本”小廚師阿諾”，每個人自小都會有屬於自己的夢想，從繪本中將會去探討阿諾是如何付出努力完成自己的夢想；從「蘋果」進行一些活動切入主題，利用不同的延伸活動讓小朋友將繪本和蘋果料理做個連結，蘋果是大家熟知的水果，藉由食物金字塔的活動，除了可以了解各種食物的營養價值之外，更可以認識均衡飲食的重要性；活動進行時也會搭配其它的繪本讓活動有更多的延展性，同時從進行的活動中去了解當一位廚師應該具備的才能以及對於料理的熱愛和抱持的態度，這個主題將讓小朋友體驗如何利用蘋果做出很多美味的點心，學習當一位小廚師以及透過同儕的互助合作開一場美味的美食饗宴，將自己料理過的蘋果美食分享給大家品嚐。

* ~ * ~ 活動目標 ~ * ~ *

- 一. 能分享自己長大的志願。
- 二. 認識食物金字塔以及食物的營養。
- 三. 透過戶外教學到超級市場挑選新鮮的食材。
- 四. 認識廚師的工作內容。
- 五. 學習當個小廚師進行不同的蘋果料理, 藉由製作的過程實現做中學的精神: 預測-失敗-修正-驗證。
- 六. 能進行餐會的籌備工作以及美食饗宴。
- 七. 學習服務他人與團隊合作的精神。

繪本分享-小廚師阿諾

主題一開始我們藉由繪本-小廚師阿諾出發，從封面來看老師請問大家猜猜看這本故事將會是怎樣子的內容呢？玟瑾說：「應該是老鼠賣蘋果的故事」承漢說：「他應該是種蘋果的農夫吧！」直到老師故事說到阿諾分享他的夢想是廚師，孩子才知道這將會是一個有關廚師夢想的故事。



各行各業

爸爸、媽媽的職業分享

孩子們看到繪本中阿諾的老師問大家的志願，就好奇地問：「甚麼是志願？」老師：「就是你以後想當甚麼？想做甚麼工作？」孩子們天馬行空的想像著，尉寧：「我要當超人。」嫩毓：「我要當公主。」對於“職業”的概念不太清楚，因此老師讓大家藉由學習單去訪問並了解父母的職業，雖然有些爸爸、媽媽的工作跟興趣並不相符，但他們身上總有優點是適合這份工作。

學習單分享

家人職業大調查

姓名: 郭志宏

爸爸: 司機

現在的工作	司機
工作的內容	運送貨物
爸爸媽媽的工作時間最累及辛苦的是什麼?	運送貨物及辛苦
現在的工作和興趣是否相符?	是

請附上工作時的圖片(或者畫下來也可以喔!)



家人職業大調查

姓名: 王雲

爸爸: 公務人員

現在的工作	公務人員
工作的內容	秘書
爸爸媽媽的工作時間最累及辛苦的是什麼?	領薪水 常常加班 (沒加班費沒補假)
現在的工作和興趣是否相符?	是

請附上工作時的圖片(或者畫下來也可以喔!)



優點大轟炸

以遊戲的方式介紹自己與自己的興趣或優點

團體遊戲-優點大轟炸，過程中孩子介紹自己的優點及興趣，再想想這些優點適合做甚麼工作。承漢：「我喜歡畫畫，我以後可以當畫家。」佳妤：「我喜歡照顧人，以後可以當護士，讓生病的人快點好。」透過這些活動讓孩子想一想如果社會上沒有這些人，我們的生活會變得如何？也希望孩子藉由分享更能夠對父母的辛苦付出有多一份的體會及感謝。



團討：長大後我想做的工作是甚麼？

- 羿均：長大以後我想當警察，因為可以保護人。
- 嫩毓：如果世界上沒有醫生的話，生病的人就不會好，我以後想當醫生幫助生病的人。
- 彥銘：長大以後我想去打棒球，因為打棒球很好玩。
- 柔懿：長大以後我想當媽媽，因為我覺得當媽媽就可以照顧小Baby。
- 尉寧：長大以後我想當消防員，因為消防員很勇敢，他們都要拿水管噴水救火。
- 惠云：我喜歡和姐姐打羽毛球，我已經很會打了，所以我以後想當羽毛球選手。
- 玟瑾：我以後想當護士，因為醫生跟護士可以讓受傷或是生病的人好起來。
- 佑澤：我爸爸每天都會跟我們玩，放假還會帶我們去玩，我很喜歡我爸爸所以我以後也要當爸爸。
- 尹曦：當醫生可以幫助很多生病的人，我以後也想幫助別人，讓他的病快點好起來。
- 塏鈞：我爸爸以前就很喜歡車子，他現在就在當洗車的人，我也喜歡車子，想要把壞掉的車子修理好，所以我以後想和庭雅的爸爸一樣修車子。

團討：長大後我想做的工作是甚麼？

- 承漢：我很喜歡畫畫，所以以後想當畫家。
- 承霈：我跟小虎一樣喜歡畫畫，而且我很會畫畫，所以我也要當畫家。
- 承恩：我以後要當警察喔！因為這樣我就可以開警車了，很帥！
而且警察可以抓壞人，讓世界上的壞人變少。
- 可芹：我想當護士，因為我覺得護士的衣服很漂亮，有的護士可以穿粉紅色的，而且如果有人生病了，護士還可以去救他，給他吃藥，讓他的病快點好。
- 佳好：如果有人生病了，護士阿姨會幫他打針，讓他的病快點好，我覺得這樣很棒！所以想當護士。
- 名竣：我以後想要當消防隊員，因為可以去救人，把火撲滅這樣人就不會被燒死了。
- 蕙安：我以後想當護士，因為如果有人生病了我就幫他打針，讓他的病快點好起來。
- 庭雅：如果有人生病了，護士阿姨會幫他打針，讓他的病快點好，我覺得這樣很棒！所以我想當護士。
- 妍欣：我以後想變成一個醫生，因為如果有人受傷或是生病了，醫生就可以幫他開刀，然後給他吃藥，讓他的病快點好起來！
- 丞軒：我喜歡捏黏土，所以我以後想當捏黏土的老師。

藝術創作-我的志願

經過學習單、遊戲活動等分享，孩子們了解了志願與職業的意義，紛紛說出自己的志願並且將這些職業用繪畫的方式記錄下來。



家長分享

因為很多孩子喜歡車子，從先前學習單的分享中得知塏鈞的爸爸是洗車師傅，所以對塏鈞爸爸的工作-開洗車場很有興趣，於是我們請塏鈞爸爸來與我們分享洗車的工作。雖然洗車看似簡單，但也需要專業的技術及配備才能將車子整理的亮晶晶，分享過後孩子還一起動手幫愷悌老師洗車喔！



洗車師傅的工作Q&A

- 孩子問：洗車要用布比較好還是海綿好？
- 塏鈞爸爸回答：其實哪一種都可以，但是洗車不能太用力不然會刮傷車子。
- 孩子問：洗車用水沖就好了為什麼還要用泡沫洗車？
- 塏鈞爸爸回答：就像我們洗澡一樣，除了沖水以外還要用泡泡把髒的東西包起來沖掉才會乾淨。
- 孩子問：為什麼洗完車要用蠟？
- 塏鈞爸爸回答：這樣車子才會亮晶晶呀！而且蠟可以保護車子。
- 孩子問：為什麼你會想當師傅？
- 塏鈞爸爸回答：因為我從小就很喜歡玩車子，所以長大以後也會想做有關車的工作。
- 孩子問：怎樣才可以開洗車廠？
- 塏鈞爸爸回答：我在年輕的時候就去洗車場當學徒，每天都要學怎麼洗車、洗車時要注意的事項，等到都會了，我就自己出來開洗車廠了。
- 孩子問：洗車為什麼要拆雨刷？
- 塏鈞爸爸回答：其實洗車不一定要拆雨刷，只是拆下來洗會比較乾淨。
- 孩子問：上班的時間是幾點到幾點？
- 塏鈞爸爸回答：上班的時間就跟你們上學的時間一樣，星期一到星期六都有上班，但是星期日就休息，因為要陪卓塏鈞跟塏鈞的妹妹。你們來洗車我會給你們一些折扣喔！

我們也來試試看！ 看我來把車子洗的亮晶晶



阿卿媽咪分享廚師的工作

有了家長的分享後，我們再討論在學校為我們工作的人有哪些，大家想起阿卿媽咪的工作和阿諾一樣是廚師，決定訪問阿卿媽咪。從中孩子們了解了要如何才能成為廚師、廚師的裝備有哪些？及當廚師需要注意哪些事。



* 阿卿媽咪分享當廚師的歷程



* 分享廚師的裝備與工具

廚師工作Q&A

- 孩子問：為什麼想當廚師？
- 阿卿媽咪回答:因為以前我就很喜歡煮菜，看到大家吃我煮的菜很開心的樣子就覺得高興。
- 孩子問：妳怎麼成為廚師的？
- 阿卿媽咪回答:我先去救國團上課學做很多菜跟很多知識，平常要一直練習最後在去考廚師證照，通過以後就是廚師了。
- 孩子問：為什麼廚師要戴白色的帽子跟穿白色圍裙？
- 阿卿媽咪回答:因為白色代表乾淨、衛生，衣服髒了才知道哪裡要洗乾淨，戴廚師帽是為了不要讓頭髮掉進菜裡面，穿圍裙是為了不讓衣服弄髒，衣服上的東西也不會掉進去菜裡面。煮菜時手上也不能戴戒指、手環喔！這樣才不會有細菌掉進菜裡面吃起來才衛生。
- 孩子問：為什麼每天都看到妳在洗廚房跟鍋子？
- 阿卿媽咪回答:因為廚房裡會有很多食物，如果沒有整理乾淨，鍋子沒有洗乾淨就容易有蟑螂、螞蟻、老鼠，牠們可能會來吃食物，如果牠們在食物上大便，我們又把這些食物吃進肚子裡就會生病。



廚師工作Q&A

- 孩子問：煮飯要用到哪些器具？
- 阿卿媽咪回答：煮飯的器具有很多種，看妳要做的是甚麼料理，如果要煮飯就要用到電鍋、煮湯就要用比較深的湯鍋，炒菜就要用底圓圓的炒菜鍋或平底鍋，然後還有各種不同的刀子，如果要烤東西就要用烤箱喔！
- 孩子問：在廚房要注意哪些事情？
- 阿卿媽咪回答：當然要注意刀子跟火呀！因為常常會切東西，所以要注意刀子不能亂放，切東西也要小心。煮東西時也要注意不要燙傷了在廚房裡面再怎麼忙都不可以用跑的，因為很容易撞到燙的東西。所以小朋友也不可以進廚房喔！
- 孩子問：用甚麼方法才可以煮出這麼好吃的飯？
- 阿卿媽咪回答：對煮東西要有興趣呀！
還有一份愛的心我煮東西的時候都會想著妳們吃到好吃的飯的表情，希望妳們吃得開心就會煮得用心。





謝謝阿卿媽咪的分享，我們會珍惜
，把食物吃光光。

（大家送了自己做的感謝卡，開心合照喔！）

藝術創作-繽紛廚師帽

訪問阿卿媽咪後，關於廚師的工作孩子們有多一層的概念與瞭解了，對“當廚師”這件事更是躍躍欲試，當廚師前要先有裝備，所以孩子們用圖畫紙做了一頂屬於自己的廚師帽。

大家互相幫忙



完成囉！

蘋果營養多

蘋果的營養很多也是孩子們最容易接受的水果，但平常吃蘋果時都是已經削好的，所以老師決定帶孩子運用感官認識蘋果原樣。



*聞一聞蘋果的味道，甜甜香香的



*摸一摸蘋果，硬硬的、有點黏黏的，
原來是蠟呀！



*觀察蘋果的剖面



*哇！兩邊都長一樣耶！

蘋果營養多

經由感官認識蘋果後，老師介紹了削蘋果會用到的削刀及小刀，除了教導孩子如何削蘋果及用刀安全外，也讓孩子們自己試試看喔！大家雖然都有點擔心會切到，但只要專心、小心切就沒問題了。



我會削與切蘋果



科學實驗

蘋果變黑了，怎麼辦？



- 尉寧：拿去洗一洗就好了。
- 尹曦：那個洗不掉啦！把黑黑的切掉就好了。

大家你一言我一語，老師講了一句”我曾經在廚房看阿卿媽咪切完蘋果以後放到水裡面去。”

有孩子聽了問要放到甚麼水裡面去呢？

這時老師準備了“鹽”與“糖”讓孩子試試看，是要放在鹽水裡還是糖水裡比較不容易變黑呢？

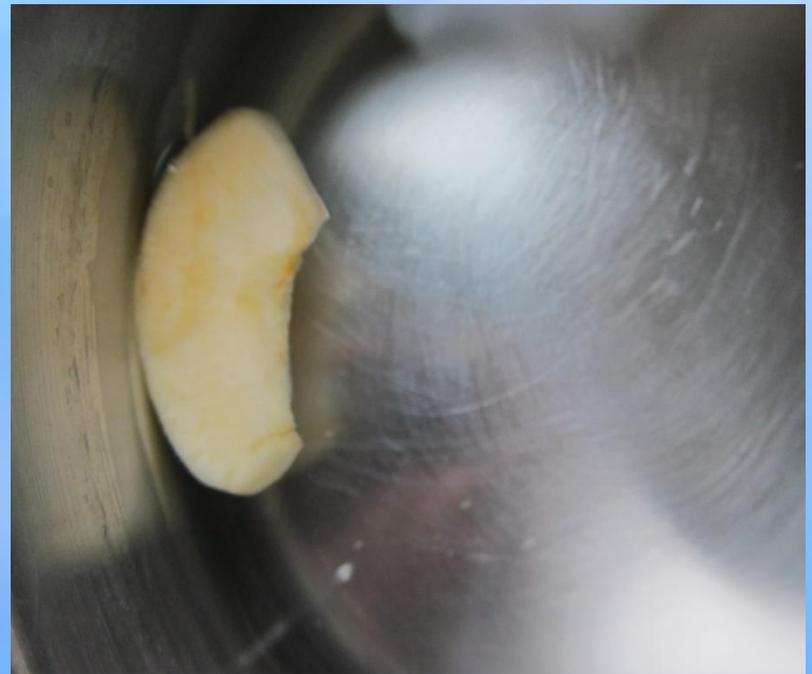
科學實驗

蘋果變黑了，怎麼辦？

- 泡鹽水



- 泡糖水



結論：泡鹽水的蘋果比較不容易氧化

蘋果營養多

* 嗯~真的好好喝喔！

好喝的蘋果汁

做法：

1. 將蘋果切丁
2. 放入果汁機
3. 加適量的水後啟動
4. 好喝的蘋果汁完成了



藝術創作-蔬果印花包

每一種蔬果的切面都有不同的風貌、形狀。看似不要的蔬果蒂頭塗上顏料後就成為蔬果印章囉！

*把不要的蔬菜蒂頭、水果收集起來。

*在蔬菜、水果上圖上漂亮的水彩，蓋印在圓紙盤上



藝術創作-蔬果印花包

將圓紙盤切半，沿邊緣黏緊，串上繩子就完成美麗的印花包囉！



大家來做蘋果炒飯

有了打蘋果汁的經驗後，孩子還想做更多有關蘋果的料理，然後想請辛苦「阿卿媽咪以及老師們吃炒飯。」大家想說「做蘋果餅乾也可以。」老師請大家投票，孩子們決定先製作蘋果炒飯。但炒飯要怎麼做呀？老師請孩子回家問家人，週一大家再來討論。



大家來做蘋果炒飯

討論炒飯的過程---

- 庭雅提出她的結果：「要先切蘋果、蘋果記得要泡鹽水才不會氧化，然後把飯、蛋跟蘋果在鍋子裡炒一炒就完成了。」
- 丞軒則說：「蘋果先泡鹽水再切，然後再炒飯跟蛋，炒好以後再放蘋果炒一炒。」
- 妍欣說：「先炒飯，飯要加醬油，再放蘋果。」
- 藉由圖表，孩子們找出一樣與不一樣的步驟，歸納出一個炒飯的大概流程。再將流程與市面上的食譜書對照，大家看到食譜也是類似的作法時就開心地叫著：「真的耶!食譜也是這樣寫。好想趕快做喔！」



大家來做蘋果炒飯

確定好食譜後，大家開始分工合作製作好吃的炒飯囉！



*要先將蘋果洗乾淨
才能開始削哦！



*拿削刀削蘋果時要小心



*接著要把紅蘿蔔及蘋果切丁



*然後打蛋

大家來做蘋果炒飯

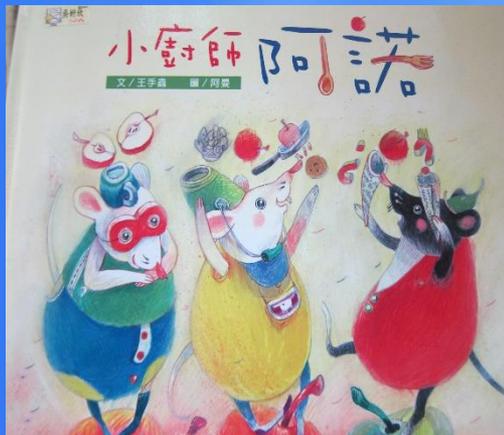
老師教導孩子炒飯的技巧後讓孩子輪流自己炒炒看，大家吃著自己炒出來的炒飯都吃得津津有味的哦！這一天有客人來到學校參觀，我們還分享給客人品嚐，得到客人的讚賞大家都好開心。可惜因為太好吃了大家一下就吃光，忘記要給阿卿媽咪品嚐我們的手藝了啦！



我們要把炒飯食譜記下來
回家與家人分享喔！

文本對照

經過做了蘋果汁及炒飯的經驗，也炒熱了孩子們對做料理的熱情，紛紛說著還要做其他的料理。在做其他料理前我們回歸到繪本本身，老師天天與孩子共讀這本故事書，孩子們從書中情節了解到阿諾為了實現夢想即使把點心烤失敗了，也不放棄的繼續學習，最終成為獨當一面的廚師。另外，老師也與孩子分享不同的繪本”大灰熊的夢想”及”小木匠學手藝”



★為了達成夢想，即使失敗仍然努力不氣餒的阿諾



★和阿諾一樣，努力不懈的大灰熊



★和阿諾相反，驕傲不再努力的小木匠

文本對照

孩子將這三本書做了一些對照，找出不同及相同的地方，老師也將孩子的討論用圖表的方式呈現出來，讓大家更清楚這三本書的最終精神-不放棄，多練習就可以成功。

文本對照			
繪本名稱	小廚師 阿諾	小木匠 學手藝	大灰熊的 夢想
主角	 小田鼠 阿諾	 小木匠	 大灰熊
夢想	成為廚師 開點心舖	成為一位手藝 很好的木匠	想看廣大的 大海
遇到的 挫折	做出來的點心 又黑又硬不能 吃	沒有遇到太多困難 但小木匠因此變得 驕傲，不再學習	練習游泳時 會沉到水底 (拿掉游泳圈時)
如何 解決	1. 自己多練習 2. 到城市找師傅 學做點心 3. 用心做點心	回去找老木匠 再繼續學習 不停練習刻 花	1. 不停練習游泳 就不會沉下去 2. 多跑步舉重的東西 讓自己有力氣 3. 學習大海的知識
精神	不氣餒 多練習 就會成功	不要驕傲 學會了要繼續 練習，就可以 變厲害	不要灰心 不要怕沉到 水裡。只要一直 練習就可以游 到大海

食物金字塔

藉由繪本“我愛吃零食”與孩子討論如果營養不均衡會造成怎樣的後果，孩子說會變瘦或是變很胖、吃很多零食牙齒會掉光，接著讓孩子分享平常飲食需要吃哪幾大類食物才均衡、哪些東西要多吃、哪些東西要少吃，發現班上的孩子概念都很清楚喔！



親子創作-獨一無二的圍裙

• 起源-

做完炒飯的那個下午與孩子們回顧第一次做料理的感覺並討論要做蘋果派給阿卿媽咪吃，老師說：可是翻了“環遊世界做蘋果派”的故事書他上面說要揉派皮耶！

惠云說：那要用麵粉可能會用髒衣服喔！因為我在家常跟媽媽一起做點心

蕙安表示：那就穿圍裙呀！這樣就不會髒了。此時，玫瑰提出了一個問題：煮菜一定要穿圍裙嗎？我阿嬤沒有穿呀！庭雅：可是阿卿媽咪有穿呀！所以應該要穿吧！

於是我們進行了到底要不要做圍裙來穿的投票。

要穿圍裙	不穿圍裙
佑澤：比較乾淨 羿均：不會弄髒衣服 可芹：比較像廚師 柔懿：煮給外面的人吃還是穿圍裙比較衛生	玫瑰：我阿嬤沒有穿圍裙 承漢：行動不方便 丞軒：會很熱
票數	票數
17	3

結論：煮給家裡面的人吃的話不穿圍裙沒有關係，但是如果是煮給外面的人吃，還試穿圍裙比較衛生，衣服也不會髒掉。

親子創作-獨一無二的圍裙

這是我和爸爸、媽媽一起完成的圍裙喔！美麗、漂亮嗎？
有了廚師帽及圍裙，我們更像廚師囉！



好吃的蘋果派Part 1-食材大尋寶

孩子們也從小廚師阿諾的故事中決定要做有關蘋果的點心-蘋果派，於是大家一起翻閱了食譜書及繪本“環遊世界做蘋果派”整理出做蘋果派所需的材料。然後老師將這些材料的圖片印出來帶著孩子前進學校附近的全聯超市進行“食材尋寶遊戲”，老師不給任何提示，讓孩子們拿著“食材圖卡”去尋找要買的材料，有些孩子仔細的拿著商品與圖片對照，有些孩子則直接拿著圖片找店員詢問。各有各的方法，最後成功買到做蘋果派的材料



*這麼多罐，到底是哪一罐呀？



*我們要的是糖粉喔！



*找到中筋麵粉了



*對一下，是不是和圖片一樣



*我們要的是無鹽奶油，要小心不要拿錯了喔！



*嗯~蘋果好香喔!要拿哪一顆呢？

好吃的蘋果派Part 1-學習揉派皮

回到學校後，我們開始照著食譜學習如何煮蘋果內餡、揉派皮。



***若要善其事欲先利其器，先認識做點心時常用到的工具**



***老師先示範派皮如何製作**

好吃的蘋果派Part 1-第一次揉派皮

知道派皮怎麼揉以後，我們開始動手自己做有些孩子在這方面是初體驗，所以當摸到麵粉及奶油時的反應相當興奮，羿均說：「麵粉軟軟滑滑的，好舒服喔！」尹曦則說：「奶油冰冰油油的，好噁心喔！可是很香耶！」過程中孩子自己控制加入麵糰的水量，此時名竣向老師求救：「我的手都是麵糰，黏黏的。」原來，是加的水量過多，讓麵糰更濕潤黏手，大家看到也得到經驗，玟瑾說：「水要慢慢加，不要一次加太多，加太多就太濕了，就不能揉成一糰。」



***麵粉白白軟軟的好舒服喔！**



***看！我們做得還不錯吧！**

好吃的蘋果派Part 1-第一次煮蘋果內餡

熬煮蘋果內餡時孩子們也是互相合作，有的人學會如何切丁後就教不會切丁的人；一個人炒餡另一個人就放餡。沒有人是互相爭搶或偷懶的，很棒喔！



*切蘋果時要小心不要切到手



*煮內餡的時候要注意不要燙傷，要一直炒蘋果才不會焦掉喔！

好吃的蘋果派Part 1-烤蘋果派囉!

等基本材料都備完後，我們開始進行蘋果派的製作。



*大家都認真地把派皮鋪進模型中



*要小心放進蘋果餡喔!



*將成形的蘋果派
送入烤箱囉!

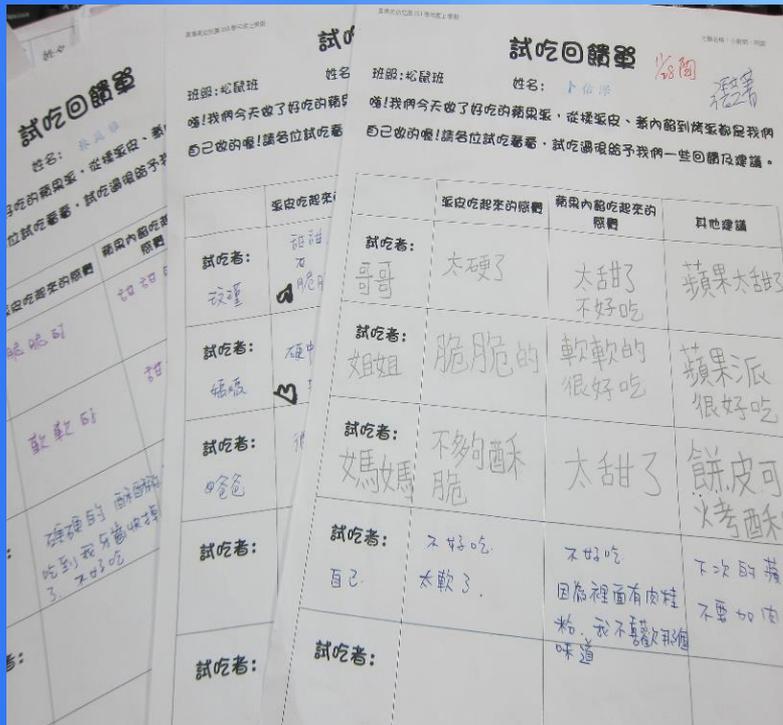


*孩子聞到香味忍不住問:好香喔!什麼時候才
可以吃呢?



試吃回饋單

送入烤箱後孩子們聞著甜甜的蘋果味及奶香味都迫不及待地問著：「甚麼時候會烤好呀？」「我可以帶回家給我媽媽吃看看嗎？」大家都想帶回家與家人分享。因此，老師讓孩子回家蒐集家人試吃的意見



試吃者	試吃回饋與意見
佑澤	我不喜歡肉桂粉的味道，所以我覺得不好吃。
柔懿爸爸	太硬了，還好假牙夠牢固
丞軒媽媽	派皮稍硬但內餡QQ的，很好吃。
可芹媽媽	派皮硬硬、酥酥的。餡料甜而不膩但是不夠多
承恩阿公	酸酸、甜甜的。很好吃，派皮軟軟的適合老人家吃
佳好哥哥	很好吃，下次可以做其他口味的。
彥銘媽媽	餡料太甜了

團討-如何讓蘋果派更好吃

孩子們透過回收的試吃回饋單討論如何改進，大部分家庭的迴響都不錯，孩子邊討論邊笑著說：「我們真的好像阿諾一樣，他是做了又黑又硬的蛋糕，我們是做了硬硬的蘋果派」可芹：「所以我們可以再做一次呀！跟阿諾一樣再練習。」在此我們除了呼應了繪本的情節外，也決定開一場餐會請大家品嘗我們的手藝。

問題	解決方式
不喜歡肉桂粉的味道	煮餡的時候不要加肉桂粉
派皮太硬	<ol style="list-style-type: none">1. 揉派皮的時候再多加一些奶油或是冰水2. 不要烤太久3. 不要揉太久4. 麵粉少一點
餡料太少	下次煮餡的時候要煮多一點
蘋果餡太甜	糖放少一點

好吃的蘋果派Part 2-小小廚師檢定(第2次作蘋果派)

在開餐會之前大家想到阿卿媽咪在成為廚師前會經過一場廚藝檢定，等拿到檢定證明才是真正的廚師。於是，我們也辦了一場小小廚師檢定喔!邀請Uki主任來鑑定，大家都相當認真地進行廚藝檢定。



*我們準備好了喔!



*我們要經過很多關才能成為廚師



*主考官是Uki老師



*手要洗乾淨才可以考試喔!



*檢定活動的過程中大家都專注、認真呢!



*拿到証照了，好高興喔!

宣傳松鼠班餐會

通過檢定拿到證明後，大家都好高興。終於可以當廚師開餐會邀請大家來品嚐好吃的蘋果派囉！



* 用心地畫邀請函



我們要邀請可愛的蜜蜂班弟弟妹妹還有教過我們的水蜜桃和小芳老師來吃



也不能忘記邀請辦公室的老師們哦！

松鼠班開餐會囉！

餐會舉行前孩子們已分配好工作，過程中大家各司其職，分工合作。



*有些人烤派



*有些人打蘋果汁



*有些人負責服務客人



*有些人則唱歌跳舞炒熱氣氛

松鼠班開餐會囉！

我們做了好多蘋果派請全校的老師、小朋友吃，請大家為我們投票，有了好多好多的肯定，孩子們不僅看到好的結果，重要的是他們在這些活動中學習到互助、不放棄的精神與經驗。



哥哥、姐姐打的
蘋果汁好好喝。



大班的哥哥、姐姐對蘋果派也大力讚賞喔！

餐會大成功



* ~ * ~ 省思 ~ * ~ *

因為是帶新班的關係，孩子與我之間都還處於在磨合階段，所以在決定自選繪本主題時，我選擇了“小廚師，阿諾”。我曾經帶孩子進行過這樣類似的主題，因此我會認為不僅會比較得心應手而且在食安意識抬頭的這個時候我覺得給孩子看到他們平時吃的食物原貌、了解這些食物都是由哪些成分組成的很重要，也讓孩子動動手親自做做看增加活動的參與感與趣味性。因為平常空閒時就會打果汁、做一些簡單小點心，但是沒有想到孩子的興趣跟討論加上劉老師給予的建議影響了我原先預想的計畫。變成有很多部份是我沒有嘗試過的，例如：在教室內開火炒菜，製作蘋果派等。這些對我及孩子來說都是初體驗，也是一種衝擊。要教孩子但是又不會做蘋果派，怎麼辦呢？所以每週、每天晚上都必須自我研習，找食譜、試做、請教他人，使得忙碌的生活更加的忙碌，只為了有萬全的準備。

但是仍然會有意外，大人與孩子做的方式不一定會一樣，我們知道派皮的奶油要是冰的不能讓它完全融化，所以要快速的將派皮揉好。但孩子則會像是玩沙一般開心的玩麵粉，他們並不在意奶油是否融化了。只是單純地享受在玩麵糰的過程中，所以不論我們如何做，總是無法像市售般的一樣酥脆。但是因為這是自己第一次做出來的食物，孩子各個都相當捧場。也從家人試吃後給予的肯定或建議去做討論、改變測試到驗證，調整到大家都能接受的口味，得到大家的讚賞，孩子們不僅又更有信心也更深刻了。這就是做中學的意義，在這一次我與孩子都一同享受了這一段歷程，很棒！

謝謝您的欣賞

