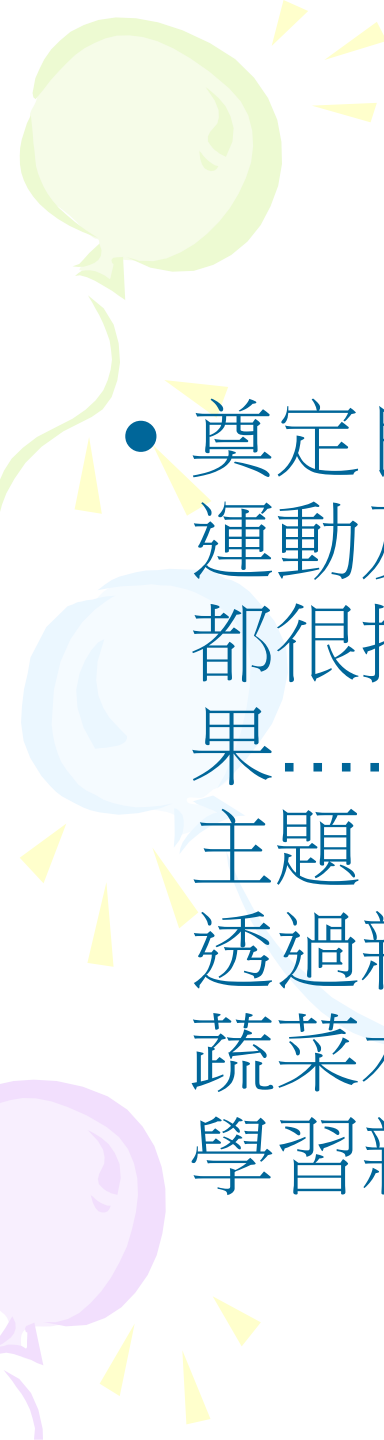




小廚師阿諾

表演者：舒婷老師&綿羊班小朋友



主題動機

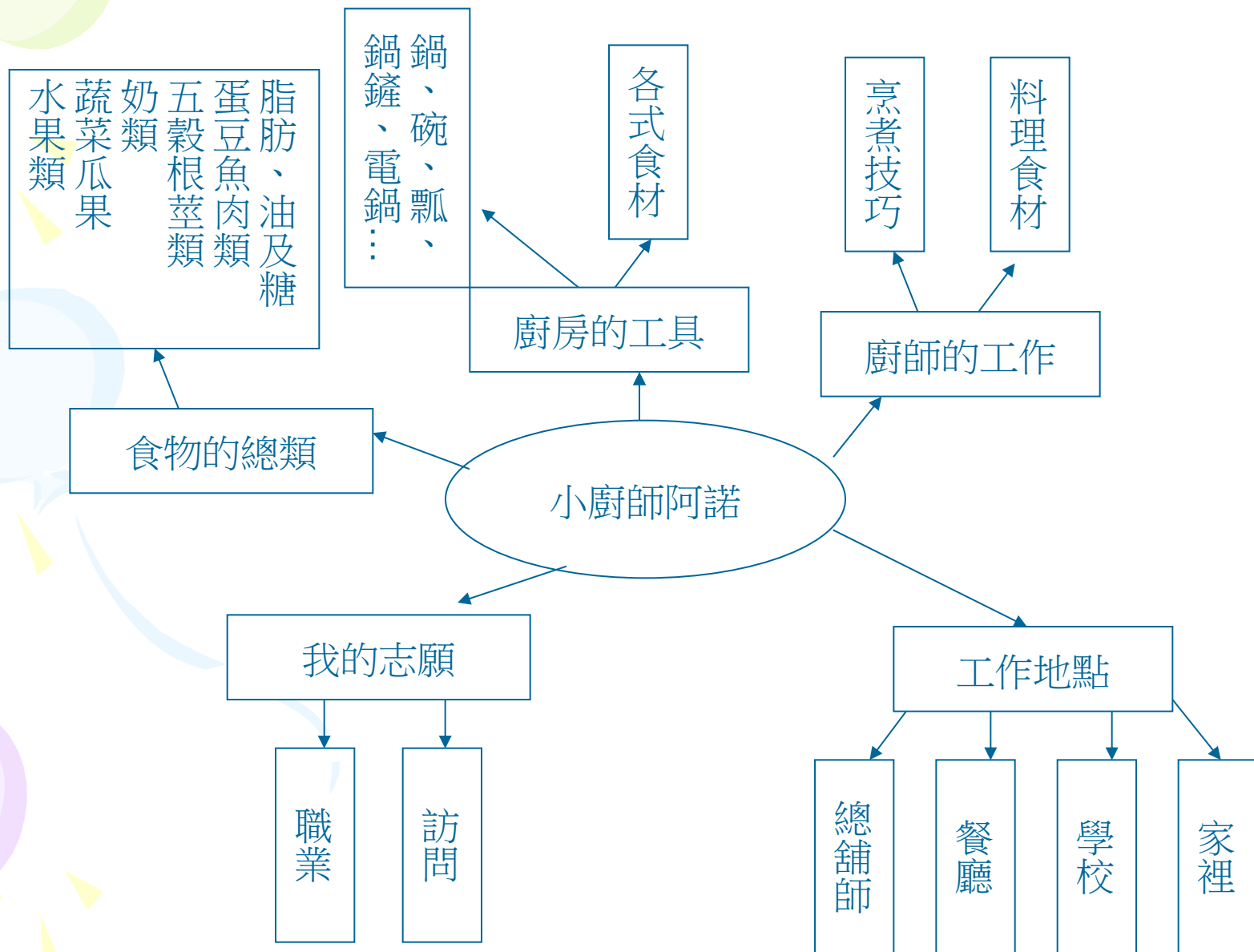
- 奠定良好的身體健康的兩大要素：適當的運動及均衡的飲食，發現小綿羊的孩子們都很挑食，不吃菜、不吃蘿蔔、不吃水果.....等，希望藉由《小廚師阿諾》繪本主題，讓寶貝們知道均衡飲食的重要性，透過親手料理食材，讓小綿羊愛上每一項蔬菜水果！進而讓寶貝們有健康的身體來學習新事物、認識環境。

主題目標

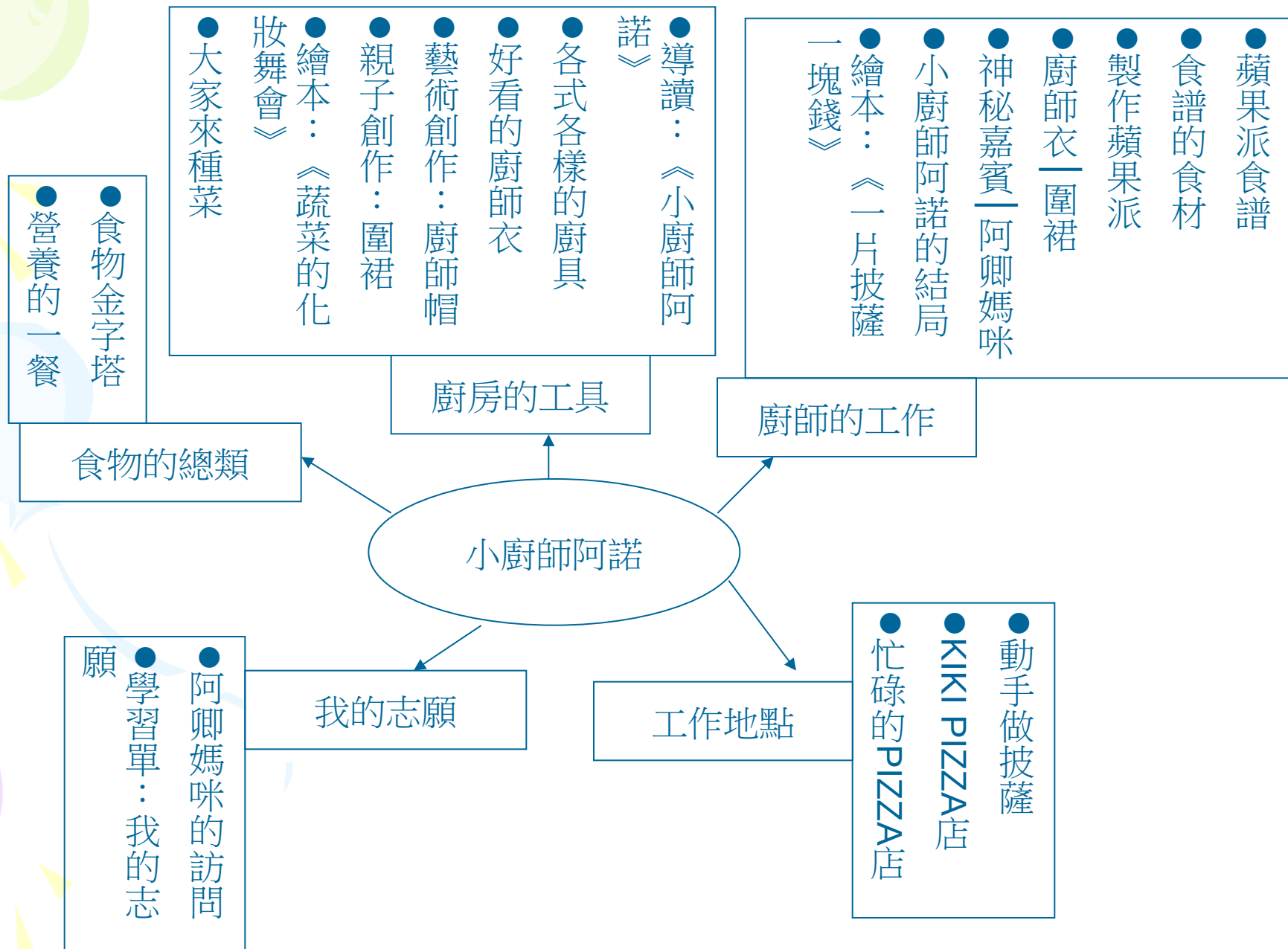
- 認識小廚師職業特色
- 建立營養均衡的好習慣
- 運用各式搓揉技巧製作料理



教學前的主題網



教學後主題活動網



引起動機-導讀 《小廚師阿諾》

- 目標：認識《小廚師阿諾》繪本
 - 利用網址：文化部兒童文化館裡的小廚師阿諾繪本動畫讓孩子觀賞。(故事沒有講述到結局)



引起動機-導讀 《小廚師阿諾》

— 欣賞完動畫後，讓每一位孩子拿著小廚師阿諾繪本深入了解繪本的封面、作者、出版社……



引起動機-導讀 《小廚師阿諾》

討論：「你覺得阿諾最後會實現願望成為一位小廚師嗎？為什麼？」

會	不會
✓宣妤：阿諾慢慢的能做出好吃的點心 ✓渝婷：阿諾很認真的學習。 ✓子淇：阿諾有把愛心放進去點心裡，會變得很好吃。 ✓邦辰：原本要當鄉長的老鼠爸爸，有幫阿諾做點心(阿諾成為小廚師那一頁有一隻黑色的小老鼠，跟前面說要當鄉長的老鼠長的很像)	✓苡琪：不會，阿諾做的點心一樣有焦味，最後去當救火員了。

小綿羊對於阿諾會成為廚師的信心很大，
大多數都支持阿諾最後一定可以成為小廚師

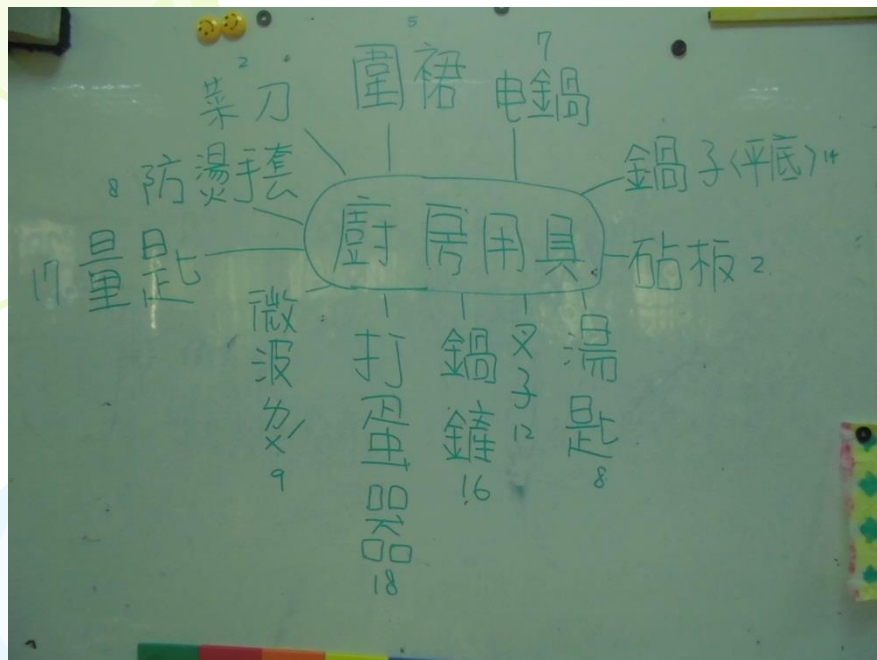
各式各樣的廚具

- 目標：認識廚房用具

- 繪本欣賞：阿諾決定要當一位小廚師後，第一件事情做什麼呢？（用零用錢去買廚具）



- 親子學習單：請小朋友回家找找有哪些東西出現在廚房裡？媽媽煮飯會用到什麼東西？



經過討論後，發現小綿羊對於廚具的認識並不陌生，這時老師也拿出廚具一一介紹。



— 對廚具有基本認識後，便把這些廚具放置角落，
小綿羊很喜歡去操作呢！



好看的廚師衣

- 老師穿上廚師衣，讓小綿羊觀察。
- 與小朋友探討廚師要不要穿圍裙時出現爭議點：
有些家人在家煮飯時沒有穿圍裙，而有些人有穿，到底要不要穿？



— 介紹完廚師衣服，小綿羊最有印象就是廚師的高帽。

— 為什麼要戴高帽？

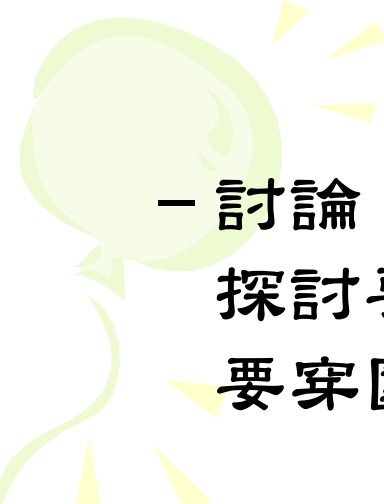
- 要有衛生-邦辰
- 代表廚師-宣詒
- 看起來很乾淨-乃芸
- 頭髮不會掉下去-子淇

— 有好多原因呀！上網找找廚師帶高帽的由來，原來一開始是為了要吸引客人，後來則代表廚藝的高低。



— 小綿羊開始要製作很多料裡，我們也要帶一個吸引人的高帽，利用圖畫紙、蠟筆，讓孩子創作可以吸引人的高帽。



- 
- 討論：當我們介紹過當廚師的基本配備後，繼續探討要不要穿圍裙的問題，請孩子發言認為要不要穿圍裙，為什麼？

要	不用
✓穿圍裙才不會把衣服弄髒-渝婷(不只有渝婷說，班上很多小朋友舉手都說此原因) ✓看起來比較乾淨。-子淇 ✓家人都有穿，而且廚師衣也有圍裙-宣詒	✓用衛生紙擦就好了-邦辰 ✓不穿圍裙也可以煮得很好吃-彥廷 ✓阿嬤煮飯都沒有穿-顯陽



- 大部分孩子都認為要穿圍裙，但是卻發現有些家人煮飯時沒有穿圍裙，小綿羊說回去要跟家人說要穿圍裙。



老師準備布跟繩子，讓小綿羊回家跟爸爸媽媽一起創作好看的圍裙。

營養的蔬菜～ 蔬菜的化妝舞會

- －回顧主題繪本：
阿諾買完廚具
後，下一步做
什麼事情呢？
(進行點心大
實驗)
- －介紹食譜前要
先認識各種食
材，利用《蔬
菜的化妝舞會》
進行介紹



—介紹了《蔬菜的化妝舞會》後，原來蔬菜可以那麼可愛、那麼好玩，蔬菜還會化妝。請小朋友認領一個喜歡的蔬菜，幫這個蔬菜化妝。



— 介紹了好多的蔬菜後，正好乃芸的媽媽提供了空心菜的種子，小綿羊趁機來種菜。希望我們種的空心菜可以快快長高。



一 介紹《蔬菜的化妝舞會》後討論，發現小綿羊對蔬菜出現一種嫌惡的表情，大家只喜歡吃零食不吃菜，此時帶入繪本《我要吃零食》，看看一樣喜歡吃零食的小公主怎麼了。



－ 討論：

- 故事中的小公主喜歡吃什麼？(零食)
- 最後小公主怎麼了？(要看醫生、營養不良)

－ 看完《我要吃零食》後，小綿羊還是不喜歡吃菜呀！比起吃菜還更喜歡吃肉哩！

－ 那就來看看一樣喜歡吃肉的《胖國王》。



—介紹完《我要吃零食》和《胖國王》後，小朋友問：「那要吃什麼？」老師順著小綿羊的提問介紹「食物金字塔」的概念。





— 介紹食物金字塔後，了解到原來我們要吃的營養就必須要攝取六大類的食物，那麼就要來設計營養的一餐了！



— 請小朋友想想要做的六大類食物是什麼，老師準備樹脂土創作。



認識食譜～製作好吃的蘋果派

- 對蔬菜有基本認識後，回顧主題繪本：小廚師阿諾剛開始時，照著食譜做了又做。
 - 正好老師在角落也有準備食譜，於是邀請小綿羊們看看食譜裡面介紹了什麼？
- 有好多的圖片跟字-子淇
 - 有蛋糕的圖案-湘穎
 - 還有一些些數字-宣憐





— 介紹了食譜內的食材後，我們知道了蘋果派要準備的材料，但是小綿羊對於這些材料非常陌生，老師準備好材料並一一介紹。



— 要做蘋果派之前，老師把製作蘋果派的步驟簡化並放大介紹，讓孩子能較清楚、了解。



— 知道步驟後，我們先來做蘋果派內餡。



— 因為蘋果派剛煮好很熱很熱，要先放涼，這段時間我們繼續做蘋果派的外皮。

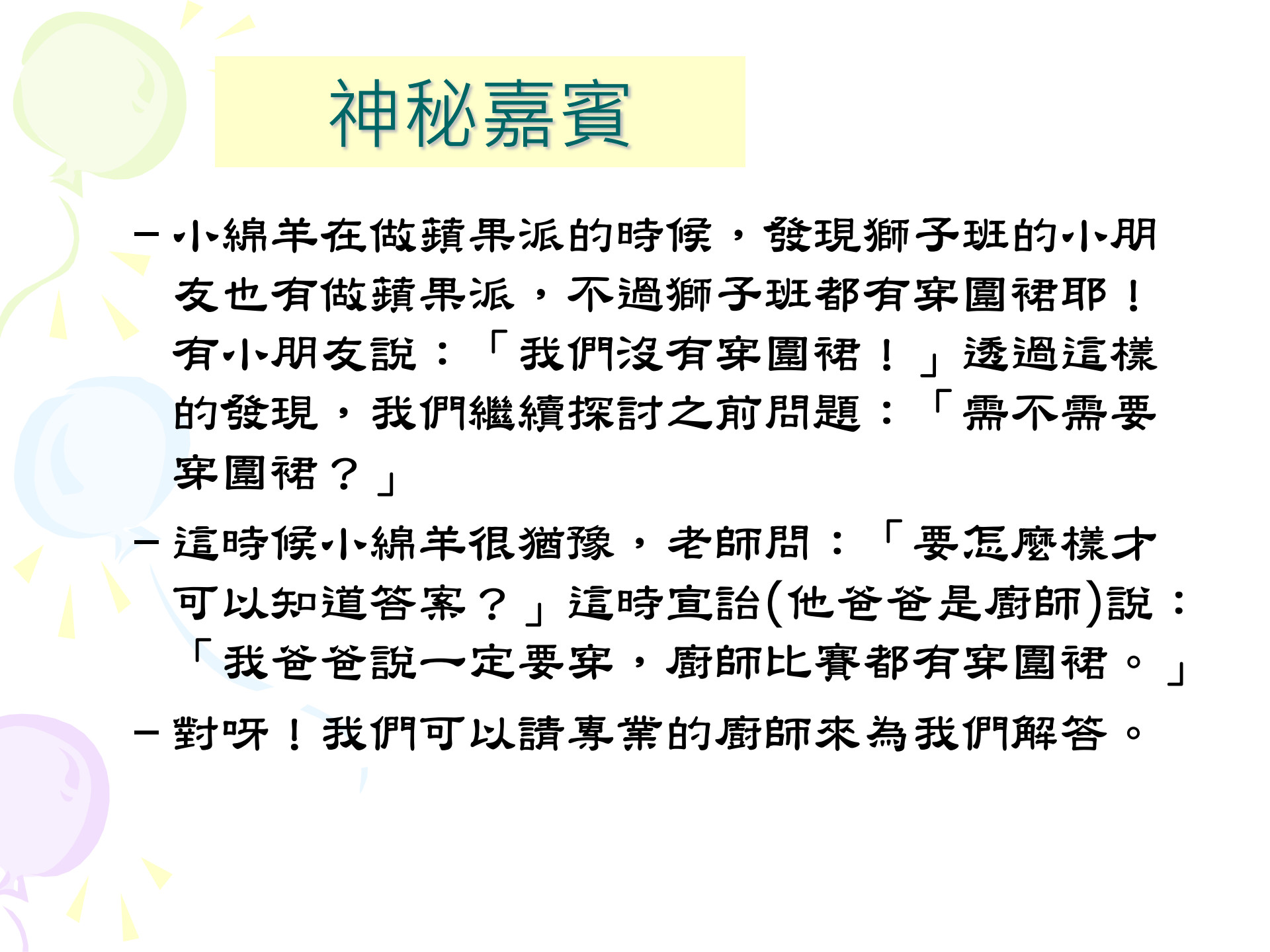


再次介紹步驟



— 做完蘋果派後，大家都說好香呀，也吃的津津有味！切一塊請老師吃吧！

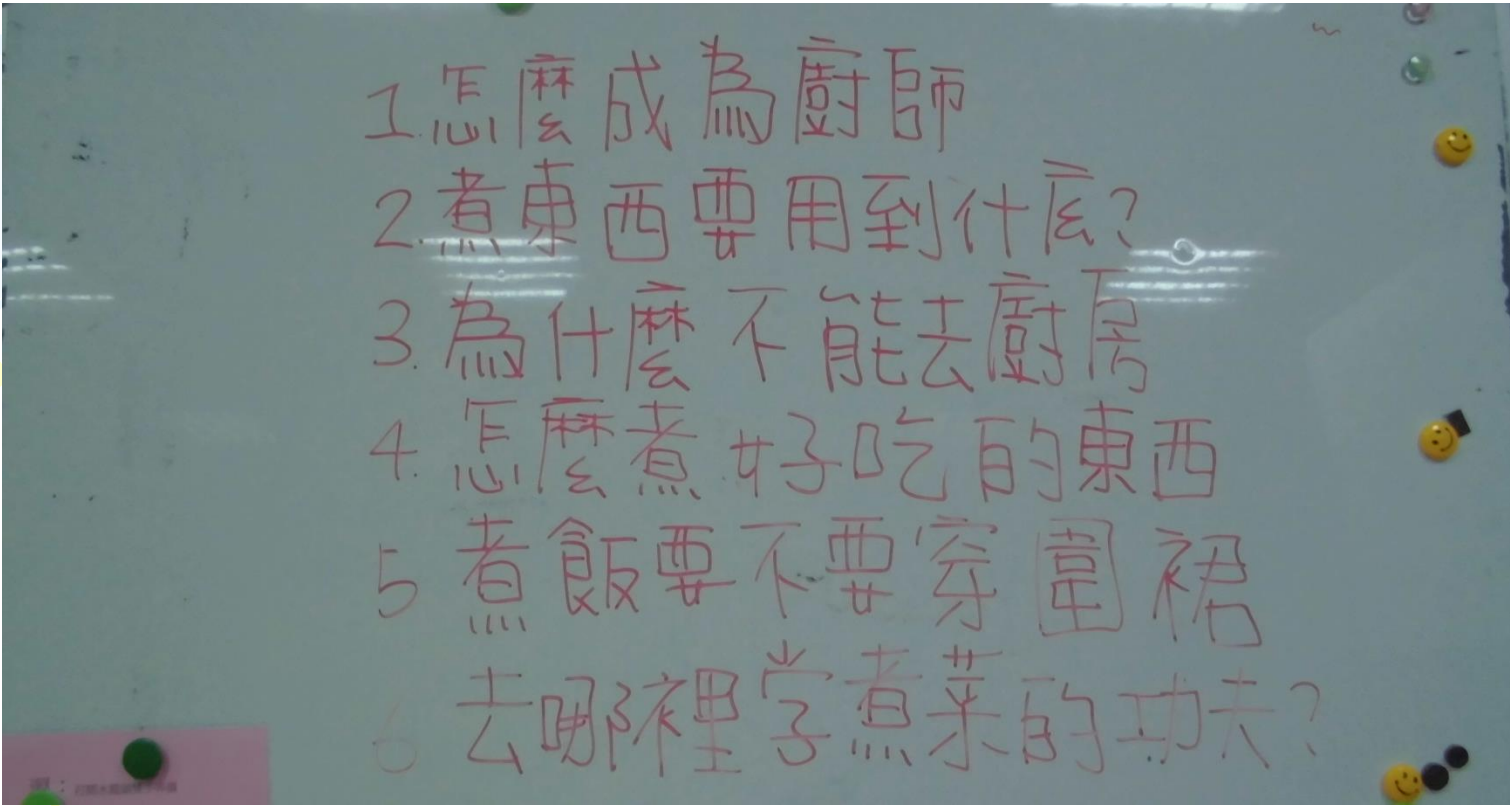




神秘嘉賓

- 小綿羊在做蘋果派的時候，發現獅子班的小朋友也有做蘋果派，不過獅子班都有穿圍裙耶！有小朋友說：「我們沒有穿圍裙！」透過這樣的發現，我們繼續探討之前問題：「需不需要穿圍裙？」
- 這時候小綿羊很猶豫，老師問：「要怎麼樣才可以知道答案？」這時宣詒(他爸爸是廚師)說：「我爸爸說一定要穿，廚師比賽都有穿圍裙。」
- 對呀！我們可以請專業的廚師來為我們解答。

— 要請專業的廚師來說明前，老燒引導小綿羊們想一想有甚麼問題想提出來呢？就這樣孩子們想了好多的問題。

- 
1. 怎麼成為廚師
 2. 煮東西要用到什麼？
 3. 為什麼不能去廚房
 4. 怎麼煮好吃的東西
 5. 煮飯要不要穿圍裙
 6. 去哪裡學煮菜的功夫？

— 我們的神秘嘉賓出場～原來是我們學校裡辛苦的阿卿媽咪，她也是一位很棒的廚師呢！我們就請阿卿媽咪幫我們解答吧！阿卿媽咪很認真的回答大家的問題。



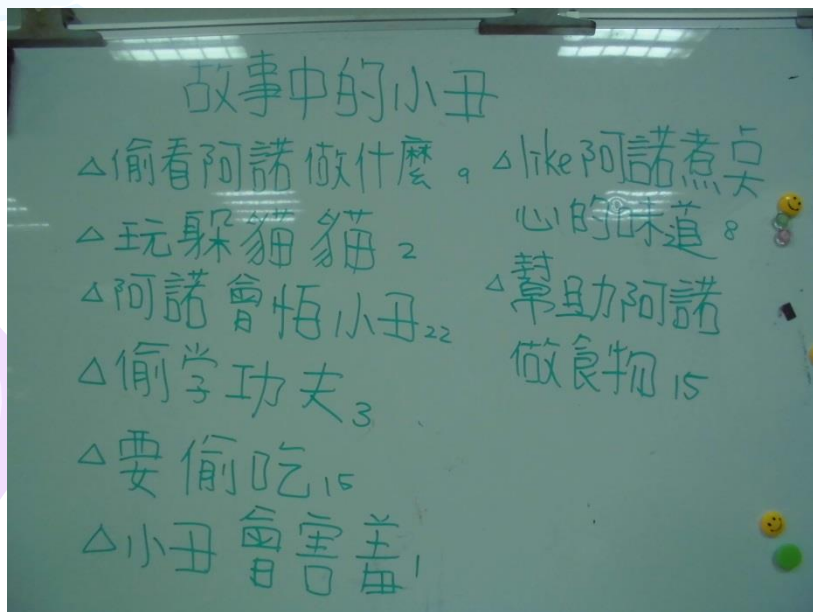
孩子的問題	阿卿媽咪的回答
為什麼成為廚師？	因為我喜歡煮東西，也喜歡在幼兒園煮飯，在幼兒園煮飯要有執照，所以就成為廚師了！
煮東西要用到什麼？	菜刀、砧板(都有分生食跟熟食用)、還有一些調味料
為什麼不能去廚房？	因為廚房常常會有很燙的食物，怕大家會受傷
怎麼煮好吃的東西？	要有新鮮的食材，還有用心去煮任何料理
煮飯要不要穿圍裙？	我們考試一定要穿圍裙，穿圍裙比較衛生，家裡爸爸媽媽沒有穿是因為只有家裡人自己吃而已，沒有煮給很多人吃所以沒關係，但是只要煮給很多人的一定要穿。
去那裡學煮菜的功夫？	救國團報名比較便宜，現在還有一些補習班也有廚師的課程，但是會比較貴。

- 經過阿卿媽咪的解答，
孩子們恍然大悟，廚
師一定要穿圍裙、戴
帽子、口罩。
- 不是家人沒有穿圍裙
就表示不用穿圍裙！
只是煮給自己家人吃
所以沒有穿的影響不
大，但是有穿會更好！
- 所以孩子們得到的答
案就是「要穿圍裙」。



小廚師阿諾結局

- 我們做完蘋果派了，也找尋到穿圍裙的解答，再來看看阿諾的大結局了！
- 孩子發現繪本內有一個小丑躲在書中，孩子問：「小丑在做什麼？」



偷看阿諾在做什麼-渝婷

玩躲貓貓-子淇

阿諾會怕小丑-乃芸

要偷學功夫-睿澤

要偷吃-苡融

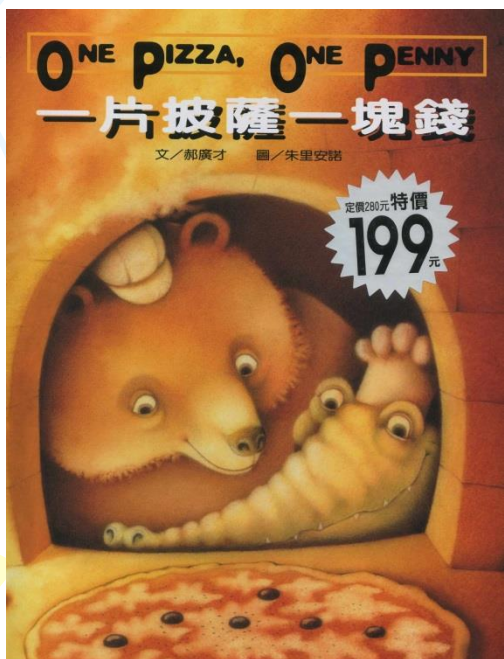
小丑會害羞-映辰

喜歡阿諾煮點心的味道-邦辰

幫助阿諾做點心-苡融

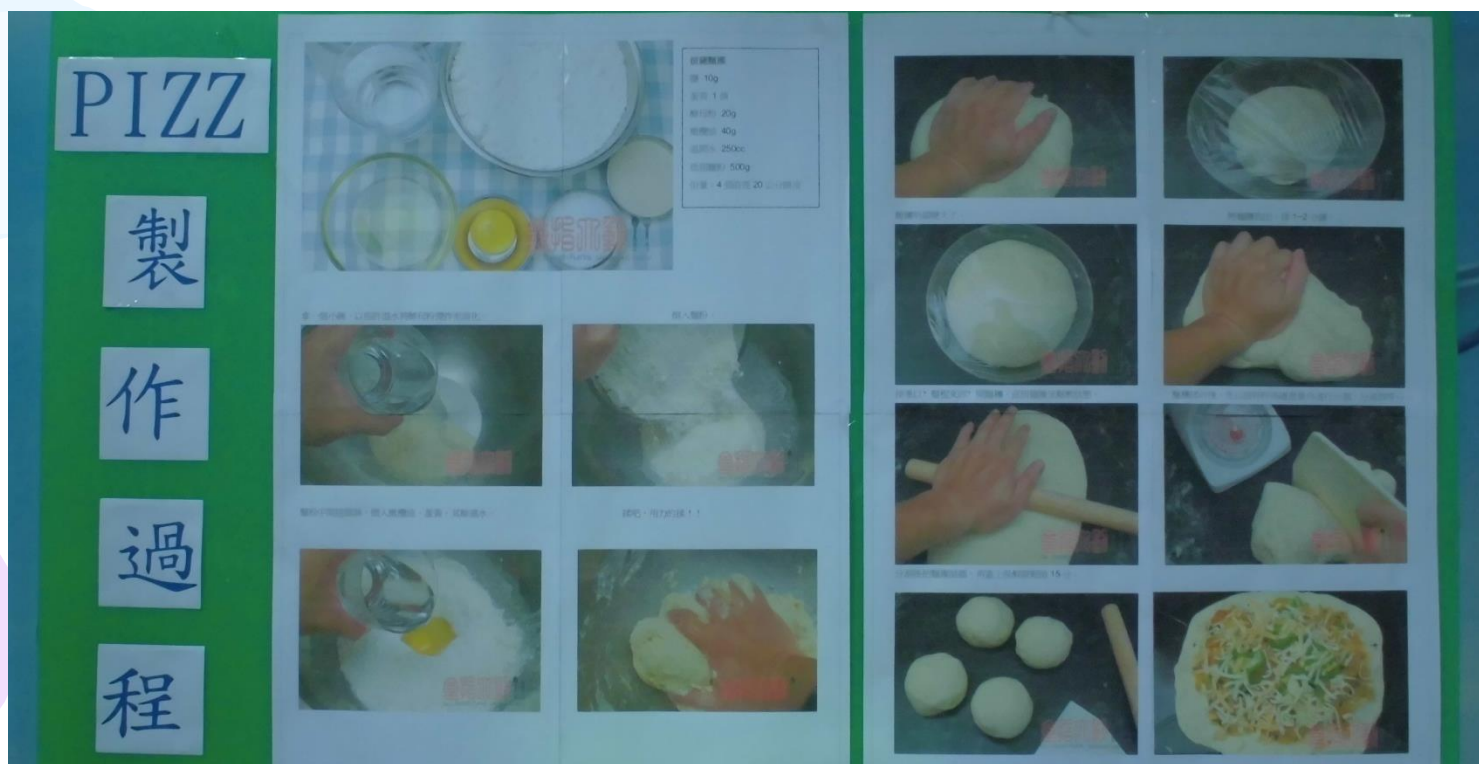
一片披薩一塊錢

- 介紹過了《小廚師阿諾》後，帶領孩子閱讀其他有關料理的書本。先來看《一片披薩一塊錢》
- 故書中提到「料Q皮脆，光聞香味就讓你猛流口水；吃了下去，好像陽光在按摩你的胃；感覺沒有翅膀也能飛。」小綿羊一聽到這麼優美的文字後說：「哇！我流口水了！好像好好吃喔！」



— 大家提議我們一起來作PIZZA吧！

為了讓小綿羊們清楚披薩的製作，老師將**PIZZA**的製作過程張貼在角落，讓所有小朋友可以很清楚的看到步驟。



因為小朋友沒有柔過麵團的經驗，
所以第一次由老師帶著孩子一起做

介紹食材



將食材加入



搓揉麵團



加好吃的食材





PIZZA出爐時是大家最期待的，好好吃呀！

自己動手作披薩

- 要讓小綿羊長是自己動手作PIZZA，老師先用《大家一起做料理》引導。
- 書本李的小廚師很厲害，最常說的話就是「難不倒我們。」老師：「綿羊班的小朋友跟小廚師一樣厲害，做出來的食物一樣好吃。」
- 孩子說：「我們會比小廚師更厲害！」
- 那就要讓小綿羊大展身手！



- 老師將食材準備好，分組讓孩子製作PIZZA皮。
- 第一次自己做批薩，小綿羊很興奮，大家都爭先恐後的要揉麵團，結果.....一片慘狀
- 一攤一攤水水的麵粉灑在桌上、地上和孩子的衣服上。



— 第一次製作披薩發現一片慘狀，我們來討論製作過程發現了什麼問題？該怎麼解決？

發現的問題	如何解決？
水加了太多，不能揉成一團	加水時不能一次加太多
大家都擠成一團，所以麵粉都灑出來了	要排隊一個一個人來揉，不要擠在一起
都不按順序加入材料，導致放錯了！	選一個厲害的小老師來教大家

— 討論過後，我們再請孩子做一次麵團。
發現……大家很有秩序。



我們有排隊來揉麵團



成功了！

— 做完披薩皮，大家迫不及待的要把皮加料拿去烤，烤出香噴噴的PIZZA！超級成功！還把好吃的PIZZA請劉老師們吃吃看喔！



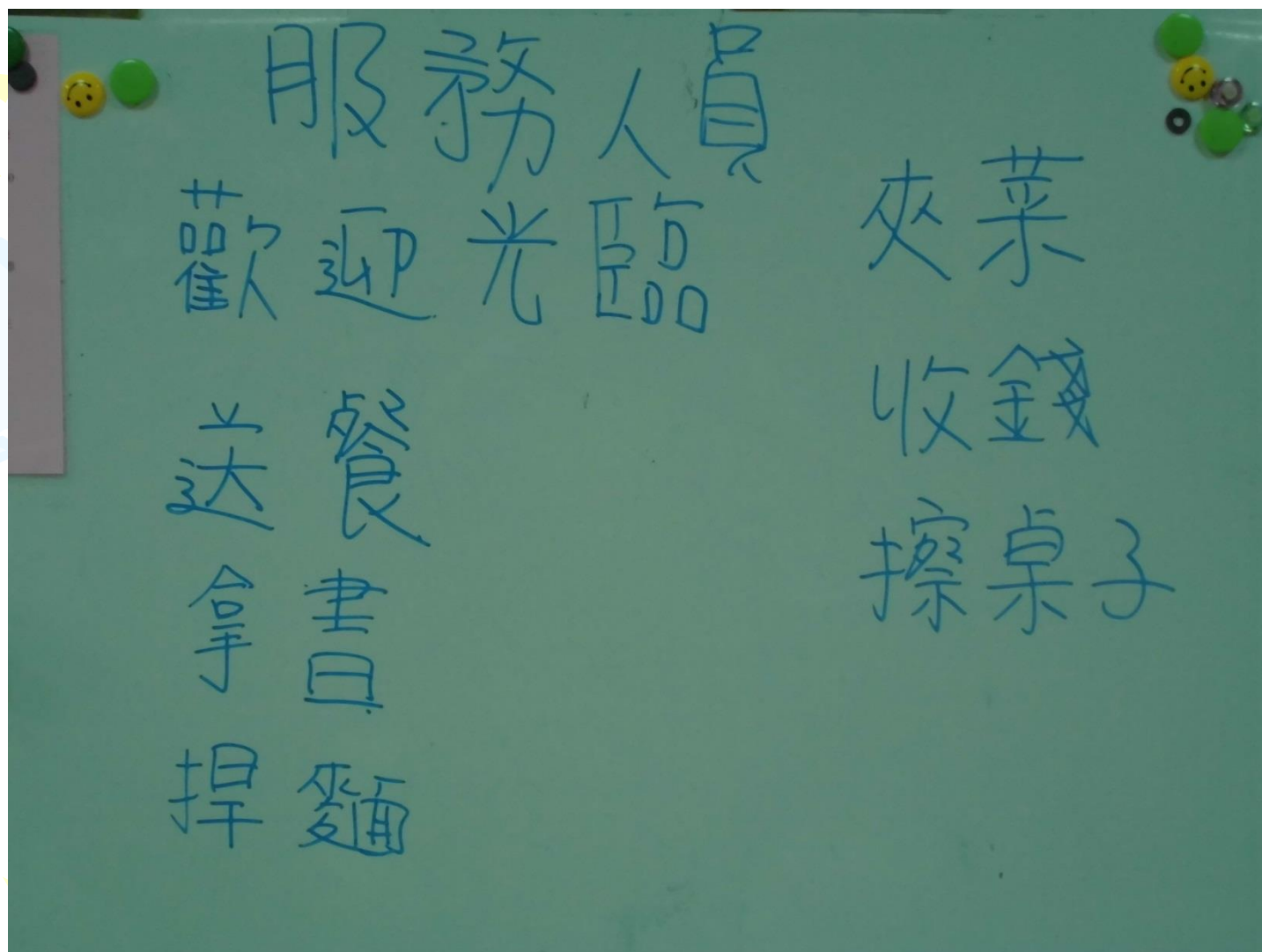
劉老師：你們做的披薩
好好吃，有50元披薩，
你們的披薩要賣多少呢？

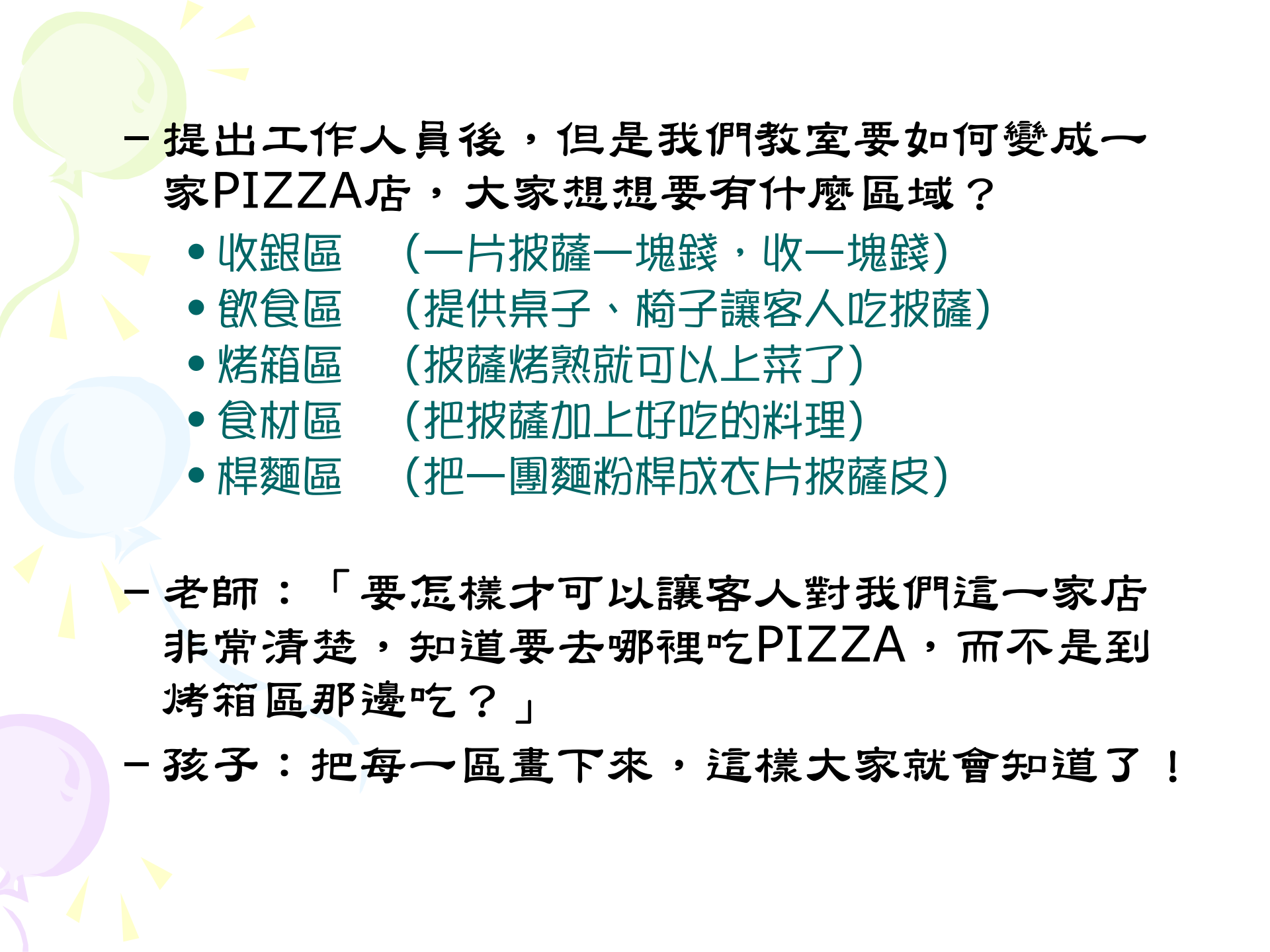
KIKI PIZZA店

- 聽劉老師說賣PIZZA，孩子都躍躍欲試，一直在討論開店的話題。那麼就來開店吧！
- 孩子們想開店賣披薩，那要取什麼名字？
 - 好吃的披薩店 3票 超大披薩店 8票
 - 香香披薩店 9票 KIKI PIZZ店 10票



一 決定好店名後，想想開店需要什麼人呢？





— 提出工作人員後，但是我們教室要如何變成一家PIZZA店，大家想想要有什麼區域？

- 收銀區 (一片披薩一塊錢，收一塊錢)
- 飲食區 (提供桌子、椅子讓客人吃披薩)
- 烤箱區 (披薩烤熟就可以上菜了)
- 食材區 (把披薩加上好吃的料理)
- 桿麵區 (把一團麵粉桿成衣片披薩皮)

— 老師：「要怎樣才可以讓客人對我們這一家店非常清楚，知道要去哪裡吃PIZZA，而不是到烤箱區那邊吃？」

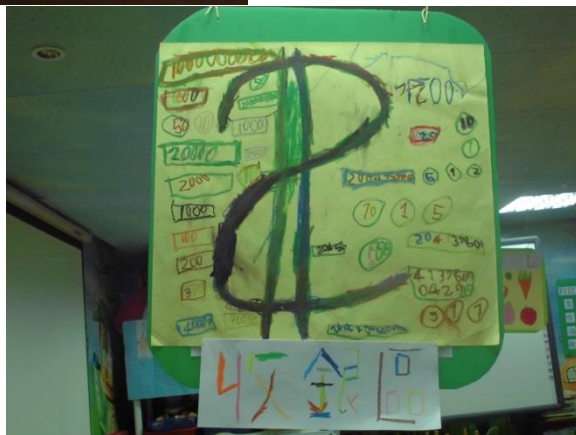
— 孩子：把每一區畫下來，這樣大家就會知道了！

— 一次要製作5個告示牌，我們決定分組來做。

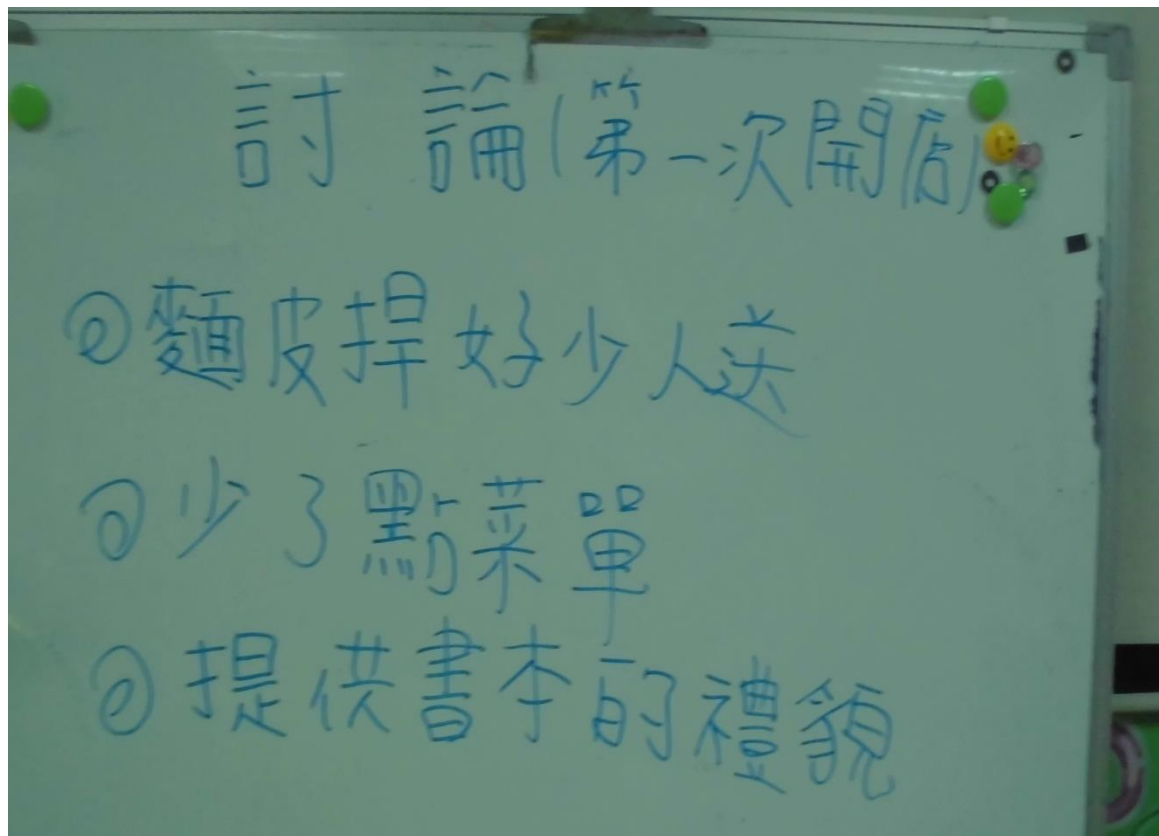




— 我们
可以



— 第一次的試賣，發現了好多的問題，客人付錢，但是捍麵棍的工作人員不知道要開始捍麵！一起來討論～



一 討論後，我們：

- 設計點菜單
- 各區的工作人員禮儀訓練
- 多一些工作人員-點菜、傳送員



這是大家設計的點菜單

4	1	15	7	3	20	12	8	2	18	1
			13	5	22		9	4	16	

PIZZA店的工作人員分配

— 一切都準備好了！今天正式來開店了！



我來負責桿麵

PIZZA加上好吃的食材



一片PIZZA一塊錢



我在烤箱區，要把PIZZA
烤的好吃又好香！



歡迎光臨我們 KIKI PIZZA店





烤PIZZA需要一點點時間，怕客人無聊，我們有提供書本可以讓大家都閱讀喔！



忙碌的PIZZA店

－ 開完店，大家都滿頭大汗，請大家說說感想：

- 桿麵區：好多人，都來不及桿了！
- 食材區：一直夾菜夾菜，還不能坐，手好酸、腳也好酸。
- 烤箱區：烤箱都來不及烤，感覺也很熱，滿頭大汗，還會不小心燙到。
- 歡迎光臨：要一直站著，腳會酸。
- 送餐：來不及送，客人好多。
- 提供書本：大家看書都好快，要一直換書。

－ 孩子說：「好累阿！不想要開店了！」過程中大家都體驗開店的辛苦，了解當個工作人員並不是輕輕鬆鬆的，所以還有人說：「以後去吃東西，我不會搗亂了！」

— 分享完大家的對開店的辛苦過程後，再來就是是最開心的數錢，看看今天到底賺了多少錢！

- 大人一片披薩兩元共26塊
- 小朋友一片批薩一塊錢共11塊

— 小朋友知道要把 $26+11$ ，但是要怎麼加？一開始大家都說：「不知道耶！」

— 老師：「26代表有幾個圈圈？」孩子：「26個！」
那麼我們可以畫下26個圈圈跟11個圈圈加起來啊！



耶！我們賺了37塊錢！