

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫  
114 學年度第二學期美感智能閱讀計畫

## 成果報告書

---

主辦單位： 教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位： 高雄市立正興國民中學

執行教師： 張莉卿 教師

---

# 目錄

## 一、美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標
3. 執行內容與反思

## 美感智能閱讀概述

### 一、基本資料

|          |            |
|----------|------------|
| 辦理學校     | 高雄市立正興國民中學 |
| 授課教師     | 張莉卿        |
| 教師主授科目   | 閱讀         |
| 實際授課班級數  | 一個班(社團課)   |
| 實際教授學生總數 | 29 人       |

### 二、課程概要與目標

|               |   |       |                   |      |   |
|---------------|---|-------|-------------------|------|---|
| 課程名稱          | ○○家餐桌美食   |       |                   |      |   |
| 報紙使用<br>期數及頁數 | 第 24 期 · 第 8 頁  | 文章標題  | 臺式異國料理 vs. 異國臺式料理 |      |   |
| 課程融入<br>議題    | <input checked="" type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育<br><input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育<br><input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育<br><input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育<br><input type="checkbox"/> 無特定議題 <input type="checkbox"/> 其他_____ |       |                   |      |   |
| 施作課堂          | 社團課   | 施作總節數 | 3                 | 教學對象 | <input type="checkbox"/> 國民小學_____年級<br><input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 七 年級<br><input type="checkbox"/> 高級中學_____年級<br><input type="checkbox"/> 職業學校_____年級 |

#### 1. 課程活動簡介

臺灣的飲食是一部精彩的文化交融史。多元移民的烹調記憶在此落腳，與在地食材激盪出接地氣的「臺式異國料理」；同時，臺灣的味道也漂洋過海，在異鄉演繹出嶄新的風貌。本課程將帶領學生將視角轉回自己的家中。引導學生觀察與思考：家中的日常或節慶餐桌上，有哪些料理默默承載了這種跨文化的獨特性，這些食物又常在哪些特殊的生命時刻、節日或家庭聚會中出現？學生運用色鉛筆細細描繪那道專屬的家族料理，並用文字記錄其食材組成、製作步驟，紀錄專屬於自己的珍貴回憶。

## 2. 課程目標

- (1)文化覺察與反思：能理解臺灣飲食文化中「異國融合」與「在地詮釋」的獨特性，並能指認、反思自身家庭料理中所蘊含的文化交融元素。
- (2)情感連結與敘事：能覺察特定料理與家庭特殊時刻（如節慶、紀念日）的關聯，並運用文字具體闡述該料理所引發的個人回憶與情感連結。
- (3)美感表現與圖文整合：能運用色鉛筆技法，寫實且具美感地描繪料理視覺意象，並能條理清晰地整合說明食材、製作步驟與故事背景。

## 三、執行內容與反思

### 1. 課程實施照片與成果



來自地球村的在地食物

### 李恩忻家的餐桌美食

名稱 油菜葉炒筍筒海苔蛋炒飯

料理特色：

- 1.材料：海苔、筍筒、雞蛋、醬油、芝麻油
- 2.作法：炒飯炒好→煎蛋→炒筍筒→炒油菜葉，糖→炒海苔→炒飯炒好→炒飯炒好
- 3.故事：這道菜是媽媽在我們家吃過最多次的菜，因為它很好吃，而且營養豐富。媽媽說，這道菜是我們家最愛的菜，也是我最愛吃的菜。

來自地球村的在地食物

### 黃晴家的餐桌美食

名稱 日式和風梨雞湯

料理特色：在喝本土鳳梨雞湯時，也可同時品嚐到日式和風湯打底的滋味。

1.材料：雞腿肉、新鮮鳳梨、昆布1片、日式白蘿蔔、醬油、味醂。

- 1.把昆布泡水30分鐘再取出
- 2.把雞腿肉、白蘿蔔放入昆布水裡煮40分鐘
- 3.加入鳳梨與味醂、醬油調味。

3.故事：每年回外婆家，外婆都會煮鳳梨雞湯給我們家喝，我們家很喜歡日式風味料理，所以我跟隨台灣本土和日本風情來做這道料理。

來自地球村的在地食物

## 家的餐桌美食



名稱 玫瑰蛋糕

料理特色:

- 1.材料: 白酥、泡芙、雞蛋、糖、肉片、水、蘋果
- 2.作法: 在烤盤內抹油, 再鋪上泡芙, 加入雞蛋和肉片, 放入烤箱烤熟, 最後鋪上蘋果、肉片、調味粉、和糖。
- 3.故事: 因為下雨天, 沒有出門買菜, 家裡剛好有這些材料, 所以就把蛋糕烤一烤, 沒想到竟然很好吃! 所以在生日時就烤了兩顆蛋糕。

來自地球村的在地食物

## 目的論 家的餐桌美食



名稱 週末限定 南瓜起司燉肉粥

料理特色:

- 1.材料: 白米、水、高麗菜、香肉、花枝丸、玉米、紅蘿蔔、起司、南瓜、鹽
- 2.作法: 先將白米、水、高麗菜、香肉、花枝丸、玉米、紅蘿蔔、起司、南瓜、鹽放入鍋中, 煮開後加入白米, 煮至白米熟透即可。
- 3.故事: 有時假日晚上, 因為沒有出門買菜, 所以就把家裡有的材料, 煮成一鍋粥, 沒想到竟然很好吃! 所以在生日時就煮了一鍋。

來自地球村的在地食物

## 禁食期 家的餐桌美食



名稱 週日限定 紅燒肉飯

料理特色:

- 1.材料: 白米、油、鹽、高麗菜、肉片、水、蘋果
- 2.作法: 在烤盤內抹油, 再鋪上肉片, 加入高麗菜和肉片, 放入烤箱烤熟, 最後鋪上蘋果、肉片、調味粉、和糖。
- 3.故事: 因為下雨天, 沒有出門買菜, 家裡剛好有這些材料, 所以就把蛋糕烤一烤, 沒想到竟然很好吃! 所以在生日時就烤了兩顆蛋糕。

### 3. 課堂流程說明

#### (1)第一堂課：食物的奇幻旅行（讀故事、找線索）

學生閱讀報紙，可以讀到外國美味變臺味，日常生活常吃到的「溫州大餛飩」和「川味紅燒牛肉麵」是怎麼變成臺灣招牌？而臺灣美味「珍珠奶茶」、「永和豆漿」和「滷肉飯」是怎麼漂洋過海紅到國外

#### (2)第二堂課：我家餐桌的祕密（翻回憶、說故事）

學生把目光轉回自己家，想一想家裡最特別的那道菜。想想看，家裡的料理有沒有什麼特別的煮法、或是只有你們家才加的特殊調味料？這道菜通常在什麼時候會出現餐桌上？是過年、生日、還是你考試考不好的時候？這道菜對你來說，有什麼特別的溫暖回憶？

#### (3)第三堂課：畫出家的味道（動手畫、寫下愛）

學生當一個畫家兼美食評論家，把這道菜記錄下來。拿起色鉛筆，把家裡那道料理仔細地畫出來並將美味配方大公開：，在畫作旁邊用簡單的文字，寫下這道菜用了什麼食材、怎麼做出來的，最重要的是，寫下它背後那個專屬於你和家人的溫馨小故事。

### 3. 教學觀察與反思

(1) 學生對「家裡的料理」沒感覺，或自認家裡不煮飯，有些孩子可能天天吃外送，或者對家常菜習以為常，一時間想不出「有什麼特別的料理或回憶」。於是我放寬「家」的定義：告訴孩子，不一定是媽媽親手煮的才算。阿嬤家特定節日訂的油飯、爸爸常帶大家去吃的那家巷口乾麵、甚至「週五晚上跟爸爸媽媽一起邊看電視邊吃的鹹酥雞」，只要承載了家庭相處的時間點與回憶，都是合格的「家庭餐桌料理」。

(2) 色鉛筆繪畫技法落差大，學生容易挫折

部分學生畫食物可以表現出色彩飽和度、光澤感與質地（例如：炸雞排的酥脆、珍奶的透明感）。部分沒有繪畫自信的孩子可能會不知從何下筆，甚至因「畫不像」而感到挫折。老師強調這堂課的重點是「故事與心意」，而非拼寫實。也可以容許孩子使用「圖解風」（如：拉箭頭標示「這團黑黑的是滷肉、這個黃黃的是半熟蛋」）。