

2023 年國中組特優作品

黃郁雯（臺北市立萬華國民中學）、游舒閔（臺北市立萬華國民中學）、蔡翰濬（臺北市民族實驗國中）

一、教學單元設計簡介

單元名稱	有米真好		
學生年級	☐ 國小____年級 ☒ 國中 <u>七</u> 年級 ☐ 高中____年級 ☐ 高職____年級	單元時間 (包含評量活動執行時間)	共 4 節 (約 180 分鐘)
學習領域 (可複選)	☐ 語文 ☐ 科技 ☐ 自然科學 ☐ 數學 ☒ 綜合活動 ☐ 生活 ☐ 健康與體育 ☐ 藝術 ☐ 社會 ☐ 全民國防教育 ☐ 其他_____		
第一節 單元名稱：這是啥米！			
教學活動簡介	I. Warm up: - 請同學們仔細觀察，學校營養午餐的菜單中出現最多的食材是？不難發現出現最多的食材是米飯。當我們提到「Rice」，在你腦海中出現的是什麼樣子呢？你對它了解有多少？請在學習單上畫下有關米的樣子和你所知道的米。 T: Speaking of “rice”, what comes to your mind? Please draw it in the blank. T: What do you know about “rice”? Answer Question 1. - 播放「Rice of story」一粒米的故事影片 https://www.youtube.com/watch?v=YC1mSV7lxDY)。 在看完一粒米的故事後，對於「米」，你是否還有想了解的事情呢？ T: After watching the video, what do you want to know more about “rice”? Answer Question 2. - 教師小結學生的回答並介紹今日單元主題。 II. Presentation and practice: - 教師帶領學生用英文唸一次要觀察的五種米名稱，發下有關米的介紹文章及五包米粒範本。 - 各組閱讀教師所發放的文章，從文本中的介紹以及觀察米粒範本找出每一個米粒範本的名稱，將各組的答案寫在小白板上。 - 各組一起用英文唸出小組的答案，待教師檢視每一組的回答，再		

	行公布正確答案，答案正確組別給予加分。 4. 教師介紹各種米的種類名稱和特性，引導學生完成學習單填寫。 How does it look? What is its shape? How does it look? What is its color? How does it taste? What is its feature? III. Wrap up: 1. 課程心得與教師回饋。 T: Now everyone, please stand up. Before the class is dismissed, tell me what you learned about “rice” in today’s lesson. Shout it out, and then you can sit down.
第二節 單元名稱：出發找米趣	
教學活動簡介	I. Warm up: 在我們生活中隱藏了許多米食製品，你知道哪些產品是由米製作而成的嗎？ T: Rice is all around us in our everyday life. Do you know any rice products? Please shout them out and get extra points for your team. II. Presentation and practice: 1. 請各組利用 2 分鐘時間，將老師所發下的食物圖片進行分類。 2. 各組將分類成果放在小組桌上，教師利用簡單的英文句型及呈現各式食物照片為範例，引導學生討論食品是否為米食製品。 T: Are they rice products? S: Yes, they are. / No, they aren't. T: Can you see rice in them? S: Yes, I can. / No, I can't. T: How do you know? S: I check the package / box/ ingredient / label carefully. 3. 教師介紹米的加工方式，學生將各項加工方式的米製品填寫在學習單的空格中。 T: 米除了是我們的主食之外，它還被加工應用在很多地方上，從早餐到晚餐，從日常生活到節慶祭祖，從填飽肚子的主食到解嘴饞的零嘴，米食料理都是不可或缺的角色。甚至有些米會研磨製成粉類，讓大家製作糕點。 4. 各組將桌上的米食圖片依照加工方式進行分類。 5. 認識了米的加工方式和米製品後，根據學習單上的內容，分享一樣你喜歡的米製品，在空格中填入適合的介紹內容。 例: My favorite rice dish is <u>Tangyuan</u>. (填入米製品). People make it with <u>short-grain glutinous rice</u>. (填入米的種類) It looks <u>round and cute</u>. (填入產品的外觀)

	It tastes <u>soft and sticky</u>. (填入產品的口感) III. Wrap up: 1. 小組內分享與教師回饋：學生在組內分享自己喜歡的米食製品。 徵求自願者與全班分享自己的內容，教師給予回饋。 2. 交待下次課程準備事項。																						
第三節 單元名稱：重要食刻																							
教學活動簡介	I. Warm up: T:上一節課我們認識了許多種米的加工方式，我們也可以將這些方式應用在料理中。今天我們要用米穀粉來製作鬆餅。請各組先領取食譜學習單、食材及器具準備完畢。 T: Today we are going to make a rice pancake! Can you imagine how it looks or how it tastes? Let’s find it out today! II. Presentation and practice: 1. 教師講解食譜及示範操作步驟。 <table><thead><tr><th>Ingredient 材料</th><th>Steps 步驟</th></tr></thead><tbody><tr><td> - rice powder (米穀粉) 50g - baking powder (泡打粉) 6g - sugar 60g - milk 100g - oil 50g 2 eggs </td><td> 1. Put the rice powder, baking powder and sugar in the bowl. (將粉類及糖放入碗中) 2. Put 2 eggs into the bowl. (將2顆蛋打入碗中) 3. Put the milk and oil into the bowl. (加入牛奶和油) 4. Mix them together. (將材料攪拌均勻) 5. Preheat the pan and put oil. (將平底鍋預熱加入少許油) 6. Put some batter in the pan. (將麵糊倒入平底鍋中) 7. Wait until the bubble stops. (等到停止冒出泡泡) 8. Turn over the pancake and wait for 1 to 2 minutes, and you can get a rice pancake. (將鬆餅翻面等待1-2分鐘,即可完成) </td></tr></tbody></table> 2. 教師引導學生完成食譜學習單的流程及提醒注意事項。 TASK 2 : What do you need to make a rice pancake? Read and Check . <table><tbody><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pan 平底鍋</td><td>Oven 烤箱</td><td>Whisk 打蛋器</td><td>Spatula 鍋鏟</td><td>Rolling pin 桿麵棍</td><td>Pot 鍋子</td></tr></tbody></table>	Ingredient 材料	Steps 步驟	- rice powder (米穀粉) 50g - baking powder (泡打粉) 6g - sugar 60g - milk 100g - oil 50g 2 eggs	1. Put the rice powder, baking powder and sugar in the bowl. (將粉類及糖放入碗中) 2. Put 2 eggs into the bowl. (將2顆蛋打入碗中) 3. Put the milk and oil into the bowl. (加入牛奶和油) 4. Mix them together. (將材料攪拌均勻) 5. Preheat the pan and put oil. (將平底鍋預熱加入少許油) 6. Put some batter in the pan. (將麵糊倒入平底鍋中) 7. Wait until the bubble stops. (等到停止冒出泡泡) 8. Turn over the pancake and wait for 1 to 2 minutes, and you can get a rice pancake. (將鬆餅翻面等待1-2分鐘,即可完成)	☐	☐	☐	☐	☐	☐							Pan 平底鍋	Oven 烤箱	Whisk 打蛋器	Spatula 鍋鏟	Rolling pin 桿麵棍	Pot 鍋子
	Ingredient 材料	Steps 步驟																					
	- rice powder (米穀粉) 50g - baking powder (泡打粉) 6g - sugar 60g - milk 100g - oil 50g 2 eggs	1. Put the rice powder, baking powder and sugar in the bowl. (將粉類及糖放入碗中) 2. Put 2 eggs into the bowl. (將2顆蛋打入碗中) 3. Put the milk and oil into the bowl. (加入牛奶和油) 4. Mix them together. (將材料攪拌均勻) 5. Preheat the pan and put oil. (將平底鍋預熱加入少許油) 6. Put some batter in the pan. (將麵糊倒入平底鍋中) 7. Wait until the bubble stops. (等到停止冒出泡泡) 8. Turn over the pancake and wait for 1 to 2 minutes, and you can get a rice pancake. (將鬆餅翻面等待1-2分鐘,即可完成)																					
	☐	☐	☐	☐	☐	☐																	
																							
Pan 平底鍋	Oven 烤箱	Whisk 打蛋器	Spatula 鍋鏟	Rolling pin 桿麵棍	Pot 鍋子																		

TASK 3: Put the pictures into a correct order and write down 1 to 6.

					
Put the batter in the pan. (鍋中到入麵糊)	Put powder and sugar in the bowl. (將粉類和糖倒入碗中)	Put the eggs in the bowl. (加入兩顆蛋)	Turn over the pancake. (將鬆餅翻面)	Put the milk into the bowl. (在碗中加入牛奶)	Mix the batter. (攪拌麵糊)

3. 分組進行米鬆餅製作及享用。

III. Wrap up:

1. 分享與教師回饋：學生享用了自己製作的米鬆餅後，徵求自願者分享米鬆餅與麵粉鬆餅的口感差異，教師給予回饋。
2. 回家作業：請同學回家搜尋自己喜歡吃的米製品是否特別烹調方式或菜色變化(例如：客家鹹湯圓、紅豆湯圓、南瓜炒米粉等等)，下次上課時與同學分享。

第四節

單元名稱：Follow 米！

教學活動簡介

I. Warm up:

1. 請同學們與組員分享回家查到的米製品及其加工的方式。
2. 徵求自願者與全班分享。

II. Presentation and practice:

1. 學生回饋上週學習到的米食製作技巧與方法。
2. 教師引導學生填寫 Rice KWL Chart。

T: Before the first lesson, what did you know about rice? What do you want to know MORE about rice? Check the worksheet to review what we finished in the first lesson.

T: After the first lesson, what did you learn about rice? Write it down in the blank.

3. 教師以英文方式念一遍自我檢核表的項目，並用問答方式引導學生完成自我檢核表，評量自己對於課程內容的理解程度。

T: Do you remember the names of “糙米” in English?

S: Yes. It's “brown rice.”

T: What kinds of rice is round?

S: Japonica rice / Short-grain glutinous rice

4. 教師引導學生完成 Oral sentence pattern 的填寫與口語練習。學生可參考課程檢核表中底線標註的字最為參考，寫出及唸出你最喜歡的部分。

	III. Wrap up: 1. 每位同學輪流站起來念出最喜歡或所學到的課程部分。 2. 教師總結課程。
--	---

二、評量設計

評量活動(1)

評量目標	學科	英語
	能表達在日常生活中對於米的認識，辨別出米的種類、外觀及特性。	目標語言技能（可複選）： ☐ 聽 ☒ 讀 ☒ 說 ☒ 寫 其他_____
		目標字彙與句型（請列表）： ● Japonica rice 蓬萊米 ● Indica rice 在來米 ● Brown rice 糙米 ● Short-grain glutinous rice 圓糯米 ● Long-grain glutinous rice 長糯米
評量目的	☒ 形成性評量（單元過程中針對學習狀況的評量） ☐ 總結性評量（單元結束時的一次性評量） ☐ 其他（請說明_____）	
評量流程	1. 教師帶領學生用英文唸一次要觀察的五種米名稱，發下有關米的介紹文章及五包米粒範本。 2. 各組閱讀教師所發放的文章，從文本中的介紹以及觀察米粒範本找出每一個米粒範本的名稱，將各組的答案寫在小白板上。 3. 各組一起用英文唸出小組的答案，待教師檢視每一組的回答，再行公布正確答案，答案正確組別給予加分。	
評量時機	第一節課 Presentation and practice	
鷹架支持	1. 以 PPT 呈現五種米的中英文名稱及圖片，供學生作答時參考。 2. 以小組為單位進行作答，若在分類或是英文名稱念法需要協助，皆可立即向小組成員。	
評量標準	學科	英語
	學生需將五種米的代號配合到正確的米名稱。	
	米的種類	評分
	能配對出 4-5 個	表現優異
	能配對出 3 個	表現良好
	能配對出 1-2 個	繼續加油
	學生以英文唸讀出五種米的正確的名稱。	
	內容	評分
	能正確念讀出英語分類名稱	表現優異
	經教師協助後，學生能正確念讀出英語分類名稱	表現良好
	經教師協助後，學生無法念讀出英語分類名稱	繼續加油
資料來源	請表列參考／改寫依據資料：	

評量活動(2)

評量目標	學科	英語
	能比較各種米類製品的特色異同及其加工方式。	目標語言技能（可複選）： ☒聽 ☒讀 ☒說 ☐寫 其他_____ 目標字彙與句型（請列表）： 字彙 ● product 產品 ● package 包裝 ● ingredient 成份 ● label 標籤 句型： ● Are they rice product? Yes, they are. / No, they aren't. ● Can you see rice in them? Yes, I can. / No, I can't. ● How do you know? I check the (package/ box/ ingredient / label)
評量目的	☒ 形成性評量（單元過程中針對學習狀況的評量） ☐ 總結性評量（單元結束時的一次性評量） ☐ 其他（請說明_____）	
評量流程	- 請各組利用 2 分鐘時間，將所拿到的食物圖片進行分類。 - 各組將分類成果放在小組桌上，教師利用簡單的英文句型及呈現各式食物照片為範例，引導學生討論食品是否為米食製品。 T: Are they rice products? S: Yes, they are. / No, they aren't. T: Can you see rice in them? S: Yes, I can. / No, I can't. T: How do you know? S: I check the package / box/ ingredient / label carefully.	
評量時機	第二節課 Presentation and practice	
鷹架支持	- 先以 Yes/No 問句引導：Are they rice product? - 以 Can 問句引導：Can you see rice in them? - 老師示範念出英文詞語，學生複誦。	
評量標準	學科	英語

	學生需辨認出食品是否為米製品		學生需英文對話方式回答食品是否為米製品	
	內容	評分	內容	評分
	能認出 5 個以上生活中的米製品。	表現優異	能用英文對話方式回答出說出該食物是否為米製品。	表現優異
	能認出 3-4 個生活中的米製品。	表現良好	在協助後能用英文對話方式回答出該食物是否為米製品。	表現良好
	能認出 1-2 個生活中的米製品。	繼續加油	在協助後未能用英文回答出該食物是否為米製品。	繼續加油
資料來源	請表列參考／改寫依據資料：			

評量活動(3)

評量目標	學科	英語
	透過實際操作米鬆餅，練習米食製作時的重點。	目標語言技能（可複選）： ☒ 聽 ☒ 讀 ☐ 說 ☐ 寫 其他_____ 目標字彙與句型（請列表）： 字彙 ● baking powder 泡打粉 ● mix 混合 ● Preheat 預熱 ● batter 麵糊 ● turn over 翻面 ● smooth 柔順的 ● heat 熱度 句型 ● Do we need ...? ● What should we do now? ● What should we do next?
評量目的	☒ 形成性評量（單元過程中針對學習狀況的評量） ☐ 總結性評量（單元結束時的一次性評量） ☐ 其他（請說明_____）	
評量流程	1. 教師講解食譜及示範操作步驟。 2. 教師引導學生完成食譜學習單的工具選用，以問句引導學生確認是否需要使用這項器具。例：Do we need the pan? / Do we need the whisk? 3. 教師引導學生完成食譜學習單上的操作步驟，老師以英文唸一遍，學生複誦並試著接話，尋找正確答案。	

	例： T: What should we do now? First,? S: First, we need to put the powder in the bowl.	
評量時機	第三節課 Presentation and practice	
鷹架支持	1. 先以 Yes/No 問句引導：Do we need the pan? 2. 老師以英文唸出操作步驟，學生複誦。 3. 以英文「序數」方式引導出操作順序，例如：First, second, third...	
評量標準	學科	英語
	學生需理解製作步驟並製作米鬆餅	
	內容	評分
	理解米鬆餅製作步驟	表現優異
	理解部分米鬆餅製作步驟，需協助提醒	表現良好
	未能依步驟製作米鬆餅	繼續加油
	學生能以英文聽讀方式，排列出正確的米鬆餅製作方式	
	內容	評分
	能運用序數將各步驟串連，正確讀出英語米鬆餅食譜	表現優異
	經教師協助後，能運用序數將各步驟串連，大致讀出英語米鬆餅食譜	表現良好
	經教師協助後，仍無法讀出英語米鬆餅食譜步驟	繼續加油
資料來源	請表列參考／改寫依據資料：	

評量活動(4)

評量目標	學科	英語
	透過學習單填寫，記錄本單元學習歷程，反思課程與生活上的關係。	目標語言技能（可複選）： ☐ 聽 ☐ 讀 ☐ 說 ☐ 寫 其他_____
評量目的	目標字彙與句型（請列表）： 字彙 ● feature 特徵 ● recognize 辨別 ● classify 分類 句型 ● Do you remember...? ● Which rice is ...? (round/ thin/ white/ brown...)	
	☐ 形成性評量（單元過程中針對學習狀況的評量） ☒ 總結性評量（單元結束時的一次性評量）	

	□其他（請說明_____）																											
評量流程	1. 透過學習單的填寫，學生記錄本單元的歷程。																											
	2. 教師以英文方式念一遍自我檢核表的項目，並用問答方式引導學生完成自我檢核表，評量自己對於課程內容的理解程度。 T: Do you remember the names of “糙米” in English? S: It’s “Brown rice.” T: Which rice is round? S: Japonica rice / Short-grain glutinous rice																											
	3. 教師引導學生完成 Oral sentence pattern 的填寫與口語練習。學生可參考課程檢核表中底線標註的字最為參考，寫出及唸出你最喜歡的部分。 例如：After class, I learned the names of rice. After class, I like the rice dish part.																											
	<table><tr><th>Item 項目</th><th>完全理解</th><th>部分理解</th><th>需要協助</th></tr><tr><td>I can read <u>the names of rice</u>. 我能唸出米的名稱。</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>I know the <u>feature of rice</u>, such as the color, shape and taste. 我理解米的知識，如：外觀、顏色和口感。</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>I can recognize <u>different kinds of rice</u>. 我能辨別米的種類。</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>I know the <u>processing ways of rice</u>. 我知道米的加工方式。</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>I can classify the <u>rice dish</u> by processing ways. 我能歸納出米製品的加工方式。</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				Item 項目	完全理解	部分理解	需要協助	I can read <u>the names of rice</u> . 我能唸出米的名稱。				I know the <u>feature of rice</u> , such as the color, shape and taste. 我理解米的知識，如：外觀、顏色和口感。				I can recognize <u>different kinds of rice</u> . 我能辨別米的種類。				I know the <u>processing ways of rice</u> . 我知道米的加工方式。				I can classify the <u>rice dish</u> by processing ways. 我能歸納出米製品的加工方式。			
	Item 項目	完全理解	部分理解	需要協助																								
I can read <u>the names of rice</u> . 我能唸出米的名稱。																												
I know the <u>feature of rice</u> , such as the color, shape and taste. 我理解米的知識，如：外觀、顏色和口感。																												
I can recognize <u>different kinds of rice</u> . 我能辨別米的種類。																												
I know the <u>processing ways of rice</u> . 我知道米的加工方式。																												
I can classify the <u>rice dish</u> by processing ways. 我能歸納出米製品的加工方式。																												
4. 從學生的發表及反思中統整與生活上的連結。																												
評量時機	第四節課 Presentation and practice																											
鷹架支持	1. 先以 Yes/No 問句引導：Do you remember the names of “糙米” in English? 2. 以 Can 問句引導：Can you read “brown rice” out? 3. 老師示範念出英文詞語及句型，學生複誦。																											
評量標準	學科		英語																									
	學生需記錄本單元學習歷程		學生能以英文句型說出學習心得																									
	內容	評分	內容	評分																								
	完成學習單並能用自已的話進行評估回饋。	表現優異	能正確用英文念讀出課程心得	表現優異																								
	學習單完成，依規定進行發表	表現良好	經教師協助後，學生能正確英文念讀出課程心得	表現良好																								
	學習單未完成	繼續加油	經教師協助後，學生無法英文念讀出課程心得	繼續加油																								
資料來源	請表列參考／改寫依據資料：																											

三、附件（任務素材、網頁、學習單、試卷、評量/回饋意見表等）

(一)課程簡報

有米真好
Fun Fact & Quiz!
By Teacher Yoko

1

單元1
這是啥米！

2

"RICE"
What comes to your mind?

3

What do you know about rice?

4

What do you want to know "MORE" about rice?

5

米的種類

Japonica rice 籼米
Short-grain glutinous rice 圓糯米
Indica rice 在來米
Long-grain glutinous rice 長糯米
Brown rice 糙米

6

GROUP WORK
Activity Time

1. Read the essay.
2. Watch the rice.
3. Find the clues.
4. Match it right.

7

糯米
Japonica rice

又稱：蓬萊米

FACTS ABOUT IT

- 白色、有透明感
- 圓粒狀
- 白飯、粥、壽司
- 口感適中

8

籼米
Indica rice

又稱：在來米

FACTS ABOUT IT

- 白色、無透明感
- 細長狀
- 雞腿飯、粥、米粉
- 口感偏硬

9

糯米
Short-grain glutinous rice

又稱：圓糯米

FACTS ABOUT IT

- 白色、不透明
- 圓粒狀
- 吸水性佳、易煮熟
- 湯圓、芋仔糰、餛飩

10

糯米
Long-grain glutinous rice

又稱：長糯米

FACTS ABOUT IT

- 白色、不透明
- 細長狀
- 油飯、粽子、餛飩
- 口感偏硬

11

糯米
Long-grain glutinous rice

又稱：長糯米

FACTS ABOUT IT

- 淺淺褐色
- 細長狀、短圓狀
- 糯米類
- 蒸口感軟糯，有豐富的蛋白質、維他命及維生素B1，保留完整營養。

12

單元2
出發找米趣

13

Are they rice products?

14

GROUP WORK
Activity Time

1. Look at pictures.
2. Check pictures.
3. Classify them.
4. Check again.

15

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO

16

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO

17

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO

18

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO



19

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO



20

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO



21

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO



22

Are they rice products?

YES NO

Can you see rice in them?

YES NO



23

Rice Processing Ways
米的加工方式

米粒型 漿團型

粥品型 膨發型

米漿型 熟粉型

24

米粒型

Keep the rice shape.






米香 壽司 米血糕 飯糰

25

粥品型

Cook rice with soup.






八寶粥 皮蛋瘦肉粥 即食粥品 嬰兒副食品

26

米漿型

Make the rice into thick liquid.






年糕 發糕 糯米糕 飯糰

27

漿團型

Make the rice into rice dough.






湯圓 草仔粿 麻糬 紅龜粿

28

膨發型

Heat the rice under high pressure.






糯米糍 鍋巴 米卷 米糕卷

29

熟粉型

Make the rice into powder.






鳳片糕 冰皮月餅 糖仔粿 雪片糕

30

單元3

重要食刻

31

How to make rice pancake?

Ingredient 材料	Steps 步驟	Menu
• rice powder (300g) 1kg • baking powder (300g) 1kg • sugar 1kg • milk 1kg • oil 1kg • 2 eggs	1. Put the rice powder, baking powder and sugar in the bowl. (將米粉、泡打粉和糖放入碗內) 2. Put 2 eggs into the bowl. (將2個雞蛋放入碗內) 3. Put the milk and oil into the bowl. (將牛奶和油放入碗內) 4. Mix them together. (攪拌) 5. Rubbed the pan and pan. (抹乾鍋) 6. Put some butter in the pan. (在鍋內放些牛油) 7. Make until the bubble rises. (煮至起氣) 8. Turn over the pancake and wait for 1 to 2 minutes, and you can get a rice pancake. (翻面煎1至2分鐘，即可得到一個米餅)	• White and you get white rice cakes. • Rice cake medium size. • 白米餅 - 適中大小

32

TASK 2:

What do you need to make a rice pancake?

Read and Check.






平底鍋 牛油 打蛋器 攪拌器 煎鍋 煎鍋

33

TASK 2:

What do you need to make a rice pancake?

Read and Check.






平底鍋 牛油 打蛋器 攪拌器 煎鍋 煎鍋

34

TASK 3:

Put the pictures into a correct order and write down 1 to 6.






Put the butter in the pan. (在鍋內放牛油)
Put the powder and sugar in the bowl. (將粉和糖放入碗內)
Put the eggs in the bowl. (將雞蛋放入碗內)
Turn over the pancake. (翻面)
Put the milk into the bowl. (將牛奶放入碗內)
Mix the batter. (攪拌麵糊)

35

TASK 3:

Put the pictures into a correct order and write down 1 to 6.






Put the butter in the pan. (在鍋內放牛油)
Put the powder and sugar in the bowl. (將粉和糖放入碗內)
Put the eggs in the bowl. (將雞蛋放入碗內)
Turn over the pancake. (翻面)
Put the milk into the bowl. (將牛奶放入碗內)
Mix the batter. (攪拌麵糊)

36

單元4

Follow 米

37

RICE KWL CHART

K	W	L
What do you know about rice?	What do you want to know MORE about rice?	What did you learn about rice?

38

課程自我檢核表

Item 項目	完全理解	部分理解	需要協助
I can read the menu of this. (我能看懂這份菜單。)			
I know the texture of this, such as the color, shape and taste. (我知道這份菜單的質地，例如：顏色、形狀和味道。)			
I can recognize different kinds of rice. (我能辨別不同的米。)			
I know the processing ways of rice. (我知道米的加工方式。)			
I can classify the rice dish by processing ways. (我能根據米的加工方式，對米飯進行分類。)			

39

(二)學習單

有米真好

Class :

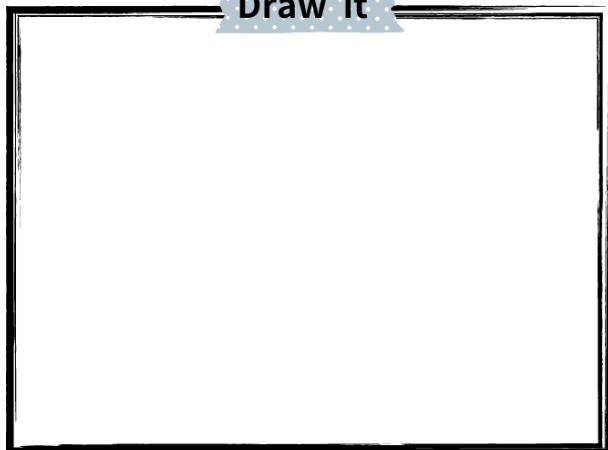
Number:

Name :



單元1：這是啥米！

Draw it



1. 你知道哪些跟「米」有關的事呢？



2. 你還想知道啥「米」事呢？



TYPES OF RICE

名稱 NAME	蓬萊米 Japonica rice	在來米 Indica rice	糙米 Brown rice	圓糯米 Short-grain glutinous rice	長糯米 Long-grain glutinous rice
代碼 CODE					
形狀 SHAPE					
顏色 COLOR					
特性 FEATURE					
製品 PRODUCT					



WORD BANK

plump 豐滿的、round 圓的、shiny 光亮的、soft 軟的、hard 硬的、sticky 黏的、friable 鬆散的、white 白色的、short 短的、thin 瘦的、gray 灰白的、brown 咖啡色的

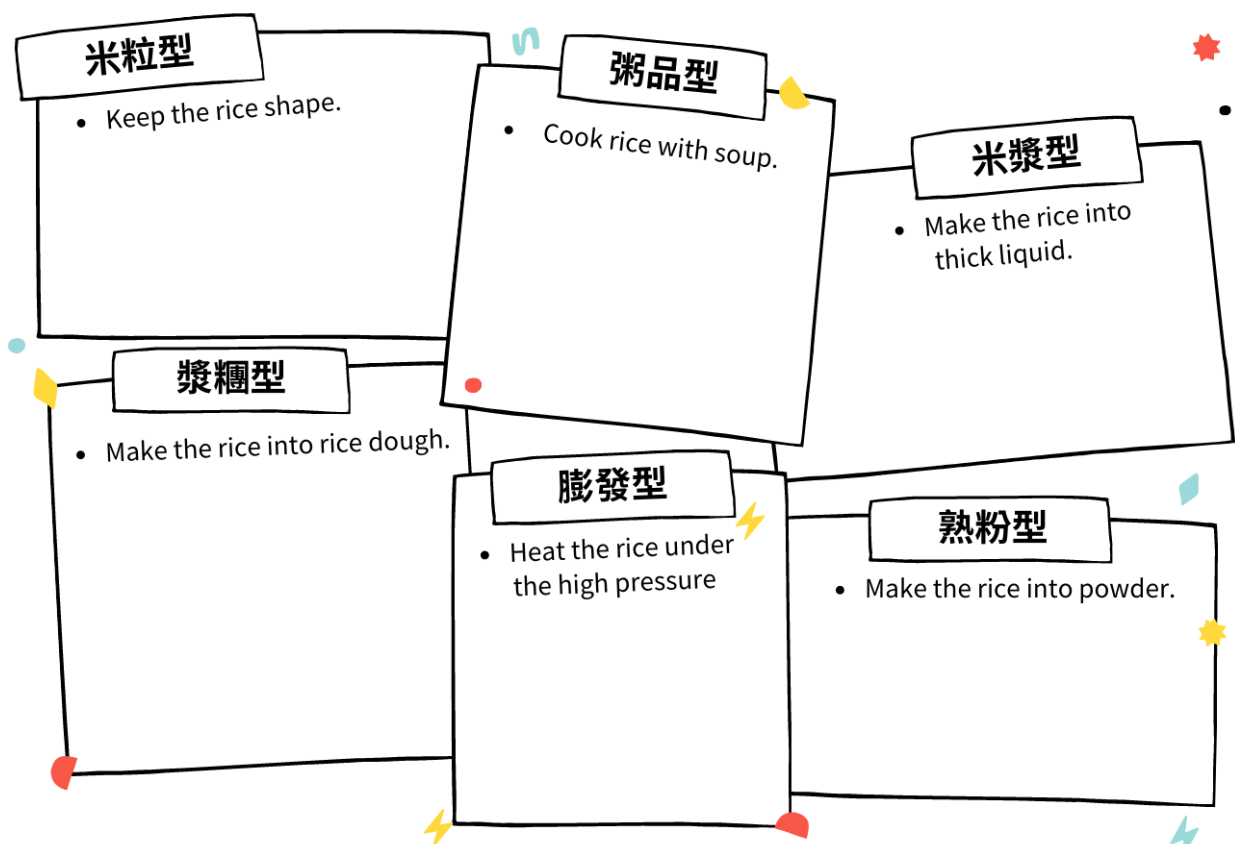


RICE PROCESSING & PRODUCTS



米除了是我們的主食之外，它還被加工應用在很多地方上，從早餐到晚餐，從日常生活到節慶祭祖，從填飽肚子的主食到解嘴饞的零嘴，米食料理都是不可或缺的角色。讓我們來看看可以利用米來製作成美味的料理吧！

Task 1. Write down the rice dish below.



Task 2. Share your favorite rice dish.

My favorite rice dish is _____ (米製品名稱).

People make it with _____ (米的名稱).

(Japonica rice / Indica rice / brown rice / Short-grain glutinous rice / Long-grain glutinous rice)

It looks _____ (它看起來如何).

It tastes _____ (它嚐起來如何).



Class :

Number:

Name :



單元3：重要食刻

How to make rice pancake?

Task 1: Record what you see  **when teacher is teaching.**

Ingredient 材料	Steps 步驟	Memo 注意事項
- rice powder (米穀粉) 50g - baking powder (泡打粉) 6g - sugar 60g - milk 100g - oil 50g 2 eggs	Put the rice powder, baking powder and sugar in the bowl. (將粉類及糖放入碗中) Put 2 eggs into the bowl. (將2顆蛋打入碗中) Put the milk and oil into the bowl. (加入牛奶和油) Mix them together. (將材料攪拌均勻) Preheat the pan and put oil. (將平底鍋預熱加入少許油) Put some batter in the pan. (將麵糊到入平底鍋中) Wait until the bubble stops. (等到停止冒出泡泡) Turn over the pancake and wait for 1 to 2 minutes, and you can get a rice pancake. (將鬆餅翻面等待1-2分鐘,即可完成)	- Whisk until you get smooth batter. - Use low to medium heat. - 除此之外，還有什麼要注意呢？

TASK 2 : What do you need to make a rice pancake? Read and Check .



Pan
平底鍋



Oven
烤箱



Whisk
打蛋器



Spatula
鍋鏟



Rolling pin
桿麵棍



Pot
鍋子

TASK 3 : Put the pictures into a correct order and write down 1 to 6.

					
Put the batter in the pan. (鍋中到入麵糊)	Put powder and sugar in the bowl (將粉類和糖倒入碗中)	Put the eggs in the bowl (加入兩顆蛋)	Turn over the pancake. (將鬆餅翻面)	Put the milk into the bowl. (在碗中加入牛奶)	Mix the batter. (攪拌麵糊)



RICE KWL CHART



單元 4：Follow 米！

Class :

Number:

Name :

K

What do I know
about rice?

W

What do I want to know
MORE about rice?

L

What did I learn
about rice?



課程自我檢核表

Item 項目	完全理解	部分理解	需要協助
I can read the names of rice . 我能唸出米的名稱。			
I know the feature of rice , such as the color, shape and taste. 我理解米的知識，如：外觀、顏色和口感。			
I can recognize different kinds of rice . 我能辨別米的種類。			
I know the processing ways of rice . 我知道米的加工方式。			
I can classify the rice dish by processing ways. 我能歸納出米製品的加工方式。			



After class, I learned...

上完了「有米真好」後，有什麼是讓你印象深刻或收穫的嗎？形式不拘，在下方空白處留下學習記錄吧！
(如：畫圖的方式、文字的敘述、圖表的方式...)

(三)課程剪影



仔細觀察每一包米的差異



相似的米來比對一下吧



材料一定要秤清楚



熱鍋後小心地加入麵糊



不能心急，等待 1-2 分鐘



耶~美味米鬆餅出爐