

# 善仁愛堂葉德海幼稚園

2015-2016 年度

上高勇 設計活動

## 懷舊與創新小食



日期：9/5/2016 - 3/6/2016



# 目錄

引言 . . . . . P. 1

活動的開展 . . . . . P. 2

## 階段一：資料搜集及匯報

小食名稱知多少 . . . . . P. 3-4

美藝活動：繪畫「我喜愛的食物」 . . . . . P. 5

語文遊戲：「懷舊、創新小食大分類」 . . . . . P. 6

訪問家人：「最喜愛的小食」 . . . . . P. 7-8

## 階段二

小食嚐試 . . . . . P. 9-14

投票「我最愛吃的小食」 . . . . . P. 15-16

小食製作-麥芽糖餅乾 . . . . . P. 17-18

懷舊小食食譜介紹 . . . . . P. 19-20

砵仔糕-小食製作 . . . . . P. 21-25

親子立體小食製作 . . . . . P. 26

製作「立體小食」 . . . . . P. 27

## 階段三

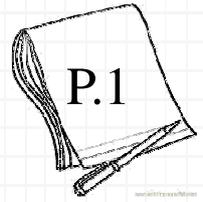
模擬遊戲日~事前準備 . . . . . P. 28-29

模擬遊戲日實況 . . . . . P. 30-31

總結 . . . . . P. 32



# 引言



是次活動是以『方案』教學來進行的，『方案』教學是一個有目的的活動，在活動中，可讓幼兒決定活動的計劃、進行的步驟，令幼兒有學習的動機，能主動、積極和投入地學習，幼兒亦可從所決定的計劃進行探索、操弄和學習解決問題，亦增加同儕間的互動和合作機會。

因此，老師便利用與兒童生活相關的「食物」作為是次設計活動的主題，創設有關的學習環境和提供各種的教材及物料。當中引用網上教育平台(EVI)「懷舊與創新小食」的主題，透過不同的活動，如：搜集資料、調查工作紙、統計活動、整理等等，從而提升知識、技能、態度等能力。活動過程中，老師與幼兒間都是彼此互相學習的，活動中老師只是提供一個學習環境讓幼兒自行學習從而培養幼兒主動學習的能力。引起兒童探索食物的興趣，從而認識香港的小食文化及轉變，認識小食的名稱、外型 and 味道，並表達及探索自己喜歡的小食，運用創意並加以變化，探討特式小食的製作方法。這正是我們是次設計活動的延展學習內容。

# 活動的開展

P.2

## 階段一：引發篇

老師播放網上EVI「懷舊與創新小食擂台」及「香港街頭小食」故事，認識香港不同小食的特色，引起幼兒對小食探索的興趣，從而開始探討香港小食的文化和轉變，及與我們之間的關係。

砵仔糕

章魚丸子



特式炸薯

龍鬚糖

# 階段一：

P.3

## 資料搜集及匯報

### 「小食」名稱知多少？



# 「小食」名稱知多少？

瀚生說：「…呢個係煎釀三寶，有豆腐、青椒同矮瓜。」



雍乾說：「…呢度有炸魚柳、臭豆腐、雲吞……。」

# 資料搜集及匯報

P.5

## 美藝活動~繪畫「我喜愛的小食.....」

炸薯條

砵仔糕



# 資料搜集及匯報

P.6

## 語文遊戲~「懷舊、創新小食-大分類」



透過「小食知多少」工作紙，幼兒搜集及記錄了很多不同小食的名稱。經過口頭介紹時後，老師鼓勵幼兒嘗試把食物以「懷舊小食」、「創新小食」作歸類。過程中，幼兒需互相討論及進一步訪問成人，才得出結果。而他們亦發現，懷舊的食物大多是有故事或具歷史性的。

# 資料搜集及匯報

P.7

## 訪問家人~「我最喜愛的懷舊小食?」

小朋友一起說：「我地既家人都係最喜歡食雞蛋仔。」



小朋友一起說：「我地既家人係最喜歡食砵仔糕。」



# 訪問家人~「我最喜愛的懷舊小食?」

小朋友一起說：「我地既家人有幾樣好鍾意既食物，有砵仔糕、雞蛋仔咁。」



廖衣棋說：「我地既媽咪都係最鍾意食龍鬚糖。」

老師預先以幼兒的食物作分類，請幼兒合作以簡單的口語句式：「我地既家人最喜歡食…」作介紹，鼓勵幼兒以完整的句式回應別人的提問。另一方面，老師請幼兒揀選一種懷舊小食帶回校作試食之用。

# 階段二：

P.9

## 階段二：探索篇

由於幼兒對不同的小食表示各有喜愛，因此想與其他幼兒一同品嚐及分享，探索食物的味道。

## 小食嚐試



# 利用不同的感觀，認識小食...



觀察小食的顏色、形狀



嗅出小食的味道



認識不同的小食



品嚐及說出小食的味道

# 小食嚐試(一)

P.11



咏琳說：「呢個係燒賣，味道好香架。」

浩男說：「呢個雞蛋仔，原本硬硬地，不過而家凍晒，霖晒啦。」



可瑤說：「我地都係白糖糕，上面有好多紅豆架。」

# 小食嚐試(二)

P.12

衍輝說：「呢個係芝麻卷，有好香的味道，係酒樓有得食。」



焯熙說：「尋晚，爸爸同我一齊整咗麥芽糖餅乾。」



雍乾說：「我都係整咗麥芽糖同餅乾，不過，仲未整架。」

焯熙說：「咁好易啫，我教你地整咪得囉。」

# 小食嚐試(三)

P.13

## 試食花架!

咏琳說：「我覺得呢個雞蛋仔，好好味。」



浚源說：「我覺得最鍾意食燒賣。」

# 小食嚐試(四)

P.14

## 試食花絮!



## 好味道!

# 小食嚐試(五)

P.15

## 投票：「我最愛吃的小食」



倩奕說：「我最喜愛吃的是砵仔糕。」



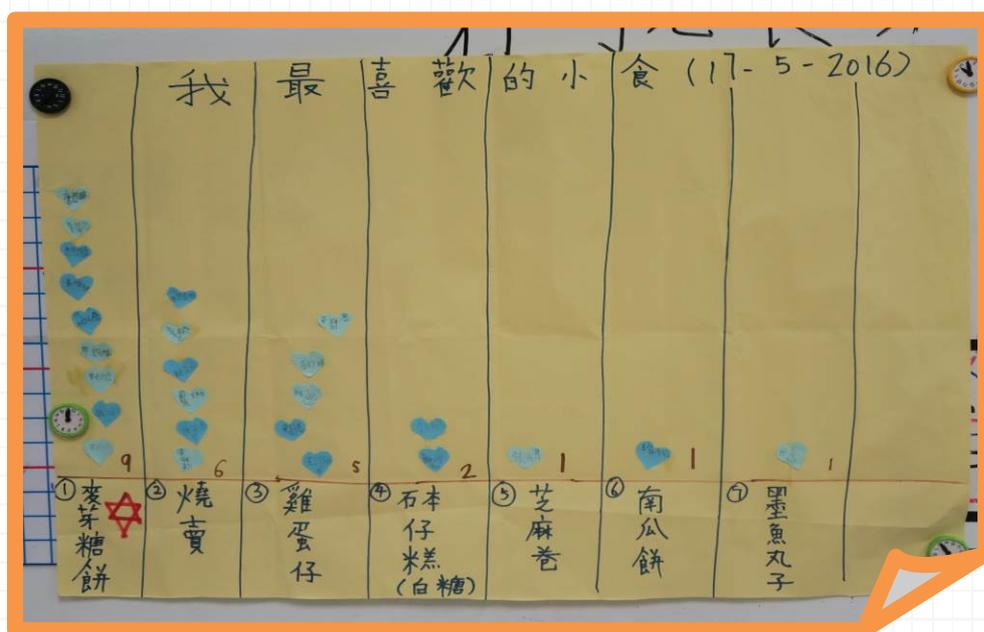
焯熙說：「我最喜愛吃的是麥芽糖同餅乾。」

# 小食嚐試(六)

P.16

## 投票：「我最愛吃的小食」

灝辰說：「我最喜愛吃的是雞蛋仔。」



# 小食嚐試(六)

P.17

## 製作：麥芽糖餅乾(一)

由梁焯熙示範：製作的過程

### 1. 預備竹籤



### 2. 沾上少量麥芽糖



### 3. 把餅乾兩邊夾上



### 4. 完成



# 小食嚐試(七)

P.18

## 製作：麥芽糖餅乾(二)

製作及品嚐



# 資料搜集及投票

P.19

經過製作麥芽糖餅乾後，幼兒表示對製作食物有興趣，於是請幼兒回家搜集懷舊小食食譜，以決定製作哪一種小食。

## 懷舊小食食譜介紹(一)

請幼兒介紹其食譜的名稱，請老師協助記錄。

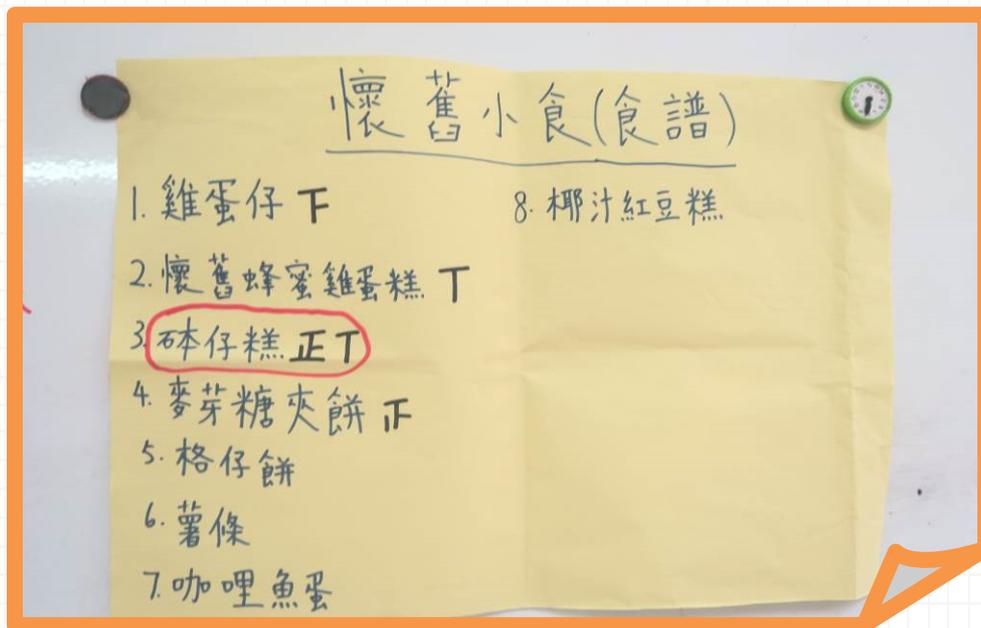


請幼兒唸讀出不同的小食名稱，然後找出數量出現最多的小食，並圈出來。

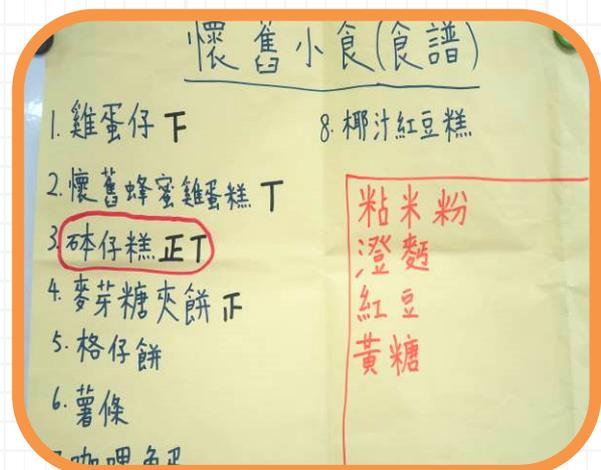


# 懷舊小食食譜介紹(二)

P.20



找出最充足資料的小食，然後進行資料大比拼，  
找出材料、用具及製作過程。

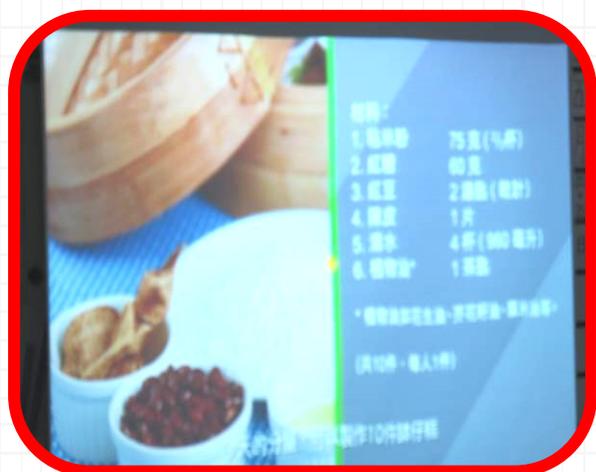


# 砵仔糕-小食製作(一)

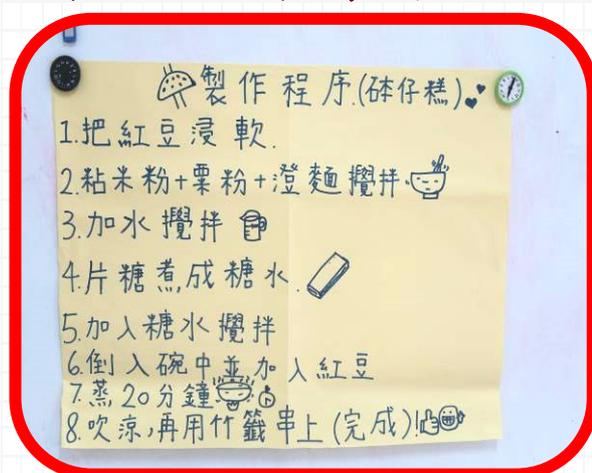
P.21

## 製作前，安排.....

參考網上片段內容



討論及記錄-製作的過程



書寫小便條，回家跟進，準備製作材



# 砵仔糕-小食製作(二)

## 介紹材料



加入片糖

加入清水



# 砵仔糕-小食製作(三)

P.23

把片糖煮溶



加入粘米粉、粟粉及澄麵



把粉攪拌



加入片糖水



# 砵仔糕-小食製作(四)

攪拌後，倒入碟中



加入紅豆



放入煲中，蒸30分鐘後...



# 砵仔糕-小食製作(五)

P.25

## 完成.....並分享



# 親子立體小食製作

P.26



魚蛋



砵仔糕

平安飽



# 製作「立體小食」

P.27



燒賣



特式炸薯



# 階段三：

## 階段三：延展篇

完成了立體食物後，幼兒表示想進行模擬小食店遊戲。



## 製造大量立體食物



# 模擬遊戲日~事前準備工作

P.29



設計招牌

設計購物券



設計價錢牌



# 模擬遊戲日~當日實況

P.30

## 佈置場地



# 模擬遊戲日~當日實況

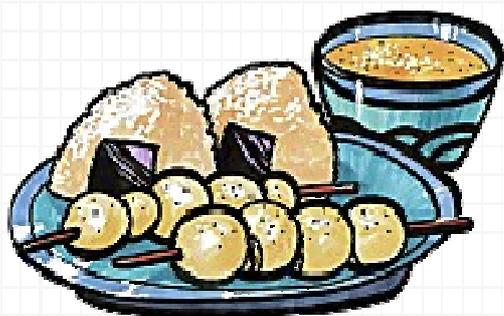
P.31



# 總結

是次的設計活動「懷舊與創新小食」的主題，讓幼兒對不同的懷舊和創新食品有所認識，他們透過小食嚐試、小記者、資料搜集等活動學會了不同的知識、技能和態度。

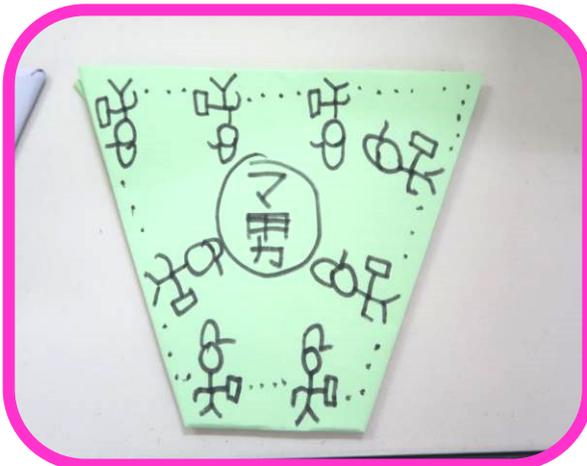
幼兒開始了活動後，顯得越來越投入，甚至希望活動能繼續延展下去，這反映他們對此次研習的興趣極為濃厚。老師也發現幼兒之間也常討論有關食物的味道，並樂於說說食物的味道特點，透過這些分享能提升他們的學習興趣，以及建構有關知識和經驗，並懂得應用在活動中。



# 美藝作品欣賞



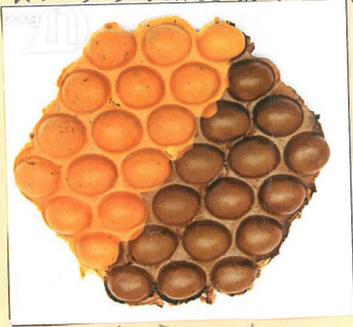
# 美藝作品欣賞





# 資料 工作紙

小食知多少?請搜集不同的小食圖片，並寫上它們的名稱作介紹。



雞蛋仔



魚蛋



火燒賣



月易米粉

小食知多少?請搜集不同的小食圖片，並寫上它們的名稱作介紹。



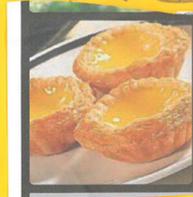
豆腐花



火炸雞脚



雪米糕



魚丸子



雞蛋仔



薯片



豆沙餅



鹵水



石木仔糕



龍眼糖



小食知多少?請搜集不同的小食圖片,並寫上它們的名稱作介紹。

# 陳滄生



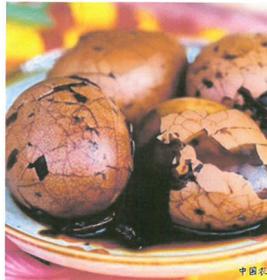
臭豆腐

臭豆腐是另一種豆腐做成的發酵食品,由於它有一種與眾不同的特殊氣味,因此名之為臭豆腐。臭豆腐的製作是採開放式的自然發酵(即發酵槽密閉,也不接入種菌),其中發酵液扮演了很重要的角色。



煎饅三寶

特色:款式多多已是它的一大特色,數數看,有饅矮瓜、炸青椒、豆腐及魚旦... ,難怪它這麼多年,在零食市場中,還是屹立不倒。



茶葉蛋

茶葉蛋是煮制過程中加入茶葉的一種加味水煮蛋,是一種風味小吃,也是中國的傳統食物之一。因其做法簡單,攜帶方便,多在車站、街頭巷尾,遊客行人較多之處等場所置小鍋現煮現賣,物美價廉。



腸粉

除用上粘米粉製腸粉外,還加入澄麵和生粉,加強其韌性和軟滑度。餡料亦具新意,可以雙拼,還有罕見的腸粉餡料,而且其口味和價錢又大眾化。

小食知多少?請搜集不同的小食圖片,並寫上它們的名稱作介紹。

# 朱嘉悅

炸豬腸



香脆美味

蛋撻



香滑可口

雞蛋仔



香甜可愛

子口感鮮嫩

善 仁愛堂葉德海幼稚園

設計活動《懷舊與創新小食》訪問記錄

學生姓名：

黎家希

班別：

上高勇

日期：

9-5-2016

\*\*請幼兒回家作小記者，訪問家人一些懷舊食品的資料\*\*

1. 你最喜愛的懷舊食品是什麼？如：雞蛋仔、糖蔥餅、砵仔糕、龍鬚糖...

砵仔米羔

2. 為什麼你喜愛這些懷舊食品？

喜愛吃上面的紅豆

3. 這些懷舊食品有什麼特色？

用竹籤穿起來

4. 請依據家人喜愛吃的懷舊食物，與家人一起搜集有關圖片或資料，如：食譜、售賣地點等，然後貼在下列的空格內。

賣小食或戲棚  
有得售賣



善 仁愛堂葉德海幼稚園

設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名：黎家希 班別：高勇 日期：13-5-2016

如何製作「懷舊小食」？請搜集有關的食譜，讓我們學習製作的方法。

「懷舊小食」名稱：石公仔米糕

所需材料/份量：粘米粉 85克，澄麵 55克，黃糖 110克，  
水 2杯，紅豆（先煮至軟身）一少許

製作的方法及步驟：1) 先用  $\frac{1}{2}$  量杯水把粘米粉和澄麵混合成  
粉漿

2) 用  $\frac{1}{2}$  量杯水煮溶黃糖，把煮滾的糖水倒入  
粉漿中，快手拌勻，切勿有粉粒或沉底

3) 分批倒糖水粉漿入模內，隔水蒸 10 分鐘，  
可於入鍋前或中途加入紅豆在糕面上，如果用飯碗  
則蒸 20 分鐘

圖片：



石公仔米糕

美 仁愛堂葉德海幼稚園

設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名：霍真坦軒 班別：上高勇 日期：14-5-2016

如何製作「懷舊小食」？請搜集有關的食譜，讓我們學習製作的方法。

「懷舊小食」名稱：五籽米羔

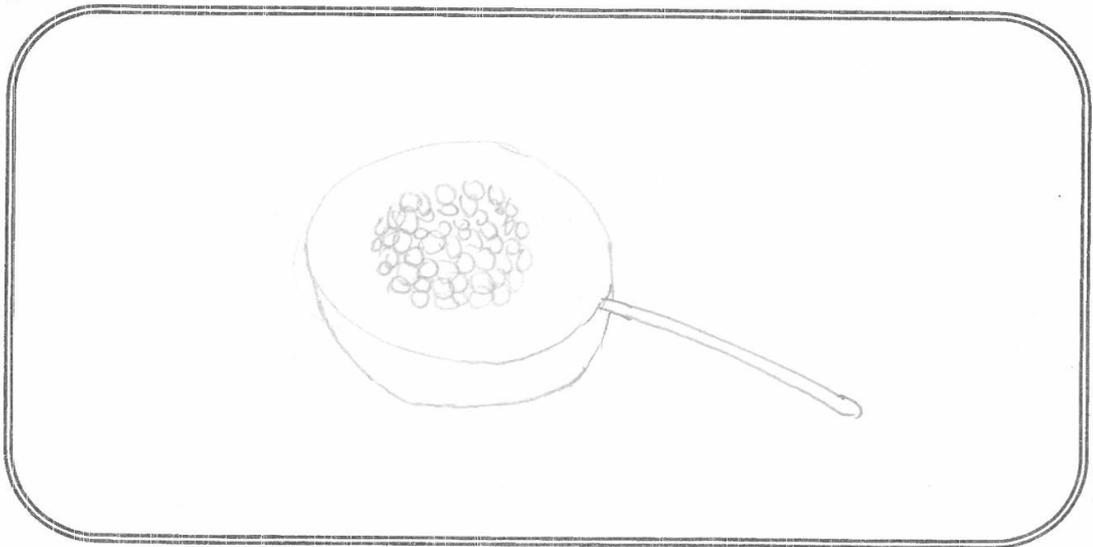
所需材料/份量：

粘米 米粉 85克 水 1L  
澄麥面 55克  
黃米唐 110克 紅豆 一<sup>+</sup>罐

製作的方法及步驟：

將粘米 米粉 澄麥面 加水 攪成 粘月 再  
加入 黃米唐 水 倒 入 喜 歡 的 木 模 具 裏 高 火 隔 水 蒸 10 分 鐘 完 成 。

圖片：



善 仁愛堂葉德海幼稚園

設計活動《懷舊與創新小食》資料搜集工作紙

學生姓名：陳浚源 班別：上高男 日期：15-5-2016

如何製作「懷舊小食」？請搜集有關的食譜，讓我們學習製作的方法。

「懷舊小食」名稱：石本仔糕

所需材料/份量：粘米粉半斤，黃砂糖半斤，清水2杯  
紅豆適量

製作的方法及步驟：1. 洗淨紅豆煮至輕身。用清水煮溶糖，待凍  
備用。將已凍之糖水加入粘粉中攪成稀漿。  
2. 煮滾餘下之清水，慢慢撞入稀漿攪勻。  
然後倒水小碗中，再加入紅豆，放入蒸籠  
大火蒸20分鐘，蒸熟後，即可食用。

圖片：





製作老師:譚詠詩

製作日期:19-7-2016