L5米食飄香401 \_\_\_\_\_\_\_號 姓名:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 年節 | | 清明 | 冬至 | (我的探究) | (同學的探究) |
| 米食名稱 | 蘿蔔糕 | 發糕 | 草仔粿 | 湯圓 |  |  |
| 做法 | 在米漿加入切細的蘿蔔絲，再蒸熟。 | 在米漿加入糖和發粉，再蒸熟。 | 綠色外皮有些是加入艾草 | 米漿除去水分後做成的 |  |  |
| 外型 |  |  | 圓圓扁扁，  比巴掌小 | 有的紅、有的白 |  |  |
| 口味/香氣  /吃法 | 沾醬  鹹湯 |  | 特別的香氣 | 加入甜湯變成甜點  加入青菜、香菇變成鹹湯圓 |  |  |
| 意義/功能 | 好彩頭 | 發財 | 身體健康  (保健) | 圓圓滿滿 |  |  |

L5米食飄香401 \_\_\_\_\_\_\_號 姓名:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 年節 | | 清明 | 冬至 | (我的探究) | (同學的探究) |
| 米食名稱 | 蘿蔔糕 | 發糕 | 草仔粿 | 湯圓 |  |  |
| 做法 | 在米漿加入切細的蘿蔔絲，再蒸熟。 | 在米漿加入糖和發粉，再蒸熟。 | 綠色外皮有些是加入艾草 | 米漿除去水分後做成的 |  |  |
| 外型 |  |  | 圓圓扁扁，  比巴掌小 | 有的紅、有的白 |  |  |
| 口味/香氣  /吃法 | 沾醬  鹹湯 |  | 特別的香氣 | 加入甜湯變成甜點  加入青菜、香菇變成鹹湯圓 |  |  |
| 意義/功能 | 好彩頭 | 發財 | 身體健康  (保健) | 圓圓滿滿 |  |  |