

領域/科目	社會領域		教學者	郭晏光
實施年級	第二學習階段：四年級		教學節次	共 2 節，本次教學為第 1 節
單元名稱	第四單元第 1 課：家鄉的多元飲食文化			
設計依據				
學習重點	學習表現	1a-II-3 舉例說明社會事物與環境的互動、差異或變遷現象。 2c-II-1 省思個人的生活習慣與在群體中的角色扮演，尊重人我差異，避免對他人產生偏見。	核心素養	社-E-B3 體驗生活中自然、族群與文化之美，欣賞多元豐富的環境與文化內涵。 社-E-C3 了解自我文化，並尊重與欣賞多元文化，關心本土及全球議題。
	學習內容	Aa-II-2 不同群體 (可包括年齡、性別、族群、階層、職業、區域或身心特質等) 應受到理解、尊重與保護,並避其起國免偏見。 Af-II-1 不同文化的接觸和交流，可能產生衝突、合作和創新，並影響在地的生活與文化。		
議題融入	議題 / 學習主題	人權教育/人權與生活實踐		
	實質內涵	人 E5 欣賞、包容個別差異並尊重自己與他人的權利。		
與其他領域/科目的連結				
學習目標				
1.覺察生活中不同族群的飲食文化各具特色。（2c-II-1，A-II-2） 2.探究不同文化接觸可能對飲食產生的改變。（1a-II-3, Af-II-1)				

課本 頁碼	教學內容及實施方式	時間	學習評量
56~57	教學活動：多樣的飲食文化 (40 分鐘) 壹、學習目標 1. 覺察、理解及尊重生活中不同族群的飲食文化特色。 貳、學習過程 一、引起動機 1. 分享個人間不同的飲食喜好與習慣。 （如喜歡／不喜歡臭豆腐、皮蛋等） （如每天喝牛奶、吃麵放辣椒的習慣） 2. 是否知道或吃過哪些不同地區或族群的特色食物？ （如泡菜、壽司、生魚片、漢堡、匹薩等） *能由個人間不同的飲食喜好與習慣，初步聯想、了解並尊重不同族群或地區的飲食文化特色	5	參與提問與討論
56~57	二、閱讀課文 教師引導學生共同閱讀第 56~57 頁課文與圖片。 （課文朗讀、圖文配對、觀看影音資料加強印象） *能理解課文內容，舉例說出不同族群／地區的飲食特色或料理	15	找出課文圖片與重點
56~57	三、分組活動：討論與分享 1. 討論課本第 56 頁中呈現的料理。哪些是味道強烈的辛香料做的料理？哪些是醃漬的？分別是哪些族群的飲食習慣？ - 客家人將酸溜溜的金桔熬煮成金桔醬，並用來作為各種肉類的沾醬； - 臺灣人製作特殊口味的皮蛋並涼拌食用； - 泰國人用在地辛香料加入豬肉做出打拋豬肉； - 韓國人以在地生產的大白菜醃漬成泡菜,作為過冬時重要的食物。	15	積極參與小組活動 專注聆聽並踴躍表達

2. 你吃過這些食物嗎？除了課本提到的，你還想到有哪些不同地區／族群的特色料理？

- 學生依實際情形作答

3. 即使是同一種食材，不同族群常有不同的料理方式。討論課本 57 頁所提到的，臺灣各族群以~~米~~作為食材，發展出不同食物或料理。請討論分享至少兩種族群以米做的料理或食物。

- 閩南族群（碗粿、米苔目等）
- 原住民族（竹筒飯）
- 客家族群（炒板條）
- 新住民（如越南河粉）

4. 如果有些料理的味道或外觀，不是你平時習慣或喜歡的口味，你會怎麼辦？

- 不要直接批評。可以嘗試吃一點
- 如果不喜歡，委婉表達不適合自己的口味

*學習尊重不同地區／族群的飲食文化特色

5. 想一想，為什麼不同地區或族群會發展出不同的飲食特色，可能與什麼有關？

- 例如當地的氣候、生產的作物不同、生活習慣

6. 各組輪流上臺分享，其他組別同學可提出問題或補充說明。

四、統整活動

教師針對各組學生分享給予回饋，並進行課文統整。

1. 不同地區或族群，有不同的飲食文化

喜歡用味道強烈的辛香料	東南亞國家（如泰國）	打拋豬肉
偏愛醃漬食品	韓國	泡菜

	<table border="1"><tr><td>食材</td><td>族群／國家地區</td><td>料理方式</td></tr><tr><td rowspan="4">米製品</td><td>閩南族群</td><td>碗粿</td></tr><tr><td>客家族群</td><td>炒板條</td></tr><tr><td>原住民族</td><td>竹筒飯</td></tr><tr><td>新住民（越南）</td><td>河粉</td></tr></table> 2. 不同地區或族群，發展出各具特色料理原因 因為各地的氣候、生產的作物、生活習慣等有所不同，因此飲食習慣也有所不同，而發展出不同特色的料理 3. 生活中遇到不同飲食文化時，該如何適當應對？ 可以嘗試體驗看看、不隨意批評、尊重不同飲食文化 可以融入本地特色，產生新的料理	食材	族群／國家地區	料理方式	米製品	閩南族群	碗粿	客家族群	炒板條	原住民族	竹筒飯	新住民（越南）	河粉		
食材	族群／國家地區	料理方式													
米製品	閩南族群	碗粿													
	客家族群	炒板條													
	原住民族	竹筒飯													
	新住民（越南）	河粉													
第 1 節結束															