

活動名稱：

浪費VS.健康~我的絕妙好招



● 高年級 ● 80分鐘/2節課 ● 丁儷蓉 老師

影片資源

做菜

九年一貫領域能力指標

綜合3-3-3

尊重與關懷不同的族群。

設計理念

引導學生從日常生活中的惜物與健康兩者角度去探討影片中對處理菜的想法。

教學目標

- 一、能學習從不同角度去思考問題。
- 二、能針對議題提出解決策略。

課前準備

影片、每生一張學習單

教學內容

一、準備活動

(一)問答：教師提出問題，學生舉手回答

1.說說看，平常家人或是你自己在下鍋煮菜之前，是如何處理菜呢？

(參考答案：把蒂頭去掉，比較爛的部分，再用水清洗等。)

2.不論是傳統市場或是超市買的，甚至是自己家裡種的，有時在煮之前，已經有一些壞掉或爛掉的部分，你們大多會如何處理？

(參考答案：丟廚餘、堆肥。)

(二)觀賞影片：教師播放「做菜」。

二、發展活動

(一)分組討論：各組討論後，將看法寫在學習單上。

1.透過影片，想想看為什麼菜販要這樣處理菜葉？

2.以同學分享或自身的經驗，為什麼家裡要處理菜葉？

3.當菜葉完全不處理時，可能會有什麼結果？

4.根據以上不同觀點，請提出你們認為菜葉最佳的處理方式，並說明為什麼。

(二)分享：請各組派一名同學上台報告討論結果，並將學習單張貼在教室布告欄內。

三、總結活動

當我們在做任何判斷時，都應考量不同角度所思考的問題。針對食物的浪費與營養健康之間需要去做全盤的考量後，才可能提出的有效解決方式。

教學評量

- 一、能說出菜販和家庭針對菜葉處理的不同觀點。
- 二、能與人討論，至少寫出一個菜葉最佳的處理方式。

活動名稱：

浪費VS.健康~我的絕妙好招



● 高年級 ● 80分鐘/2節課 ● 丁儷蓉 老師

一、請先從以下不同的角色，寫出他們各自的觀點。

角色	處理菜葉的觀點
菜販 	
消費者 	

二、當菜葉完全不處理而直接烹煮，可能會有什麼結果？

三、絕妙好招:根據以上的不同觀點，請在以下提出你們認為菜葉最佳的處理方式並說明理由。

