

# 新北市林口區頭湖國小

## 實施家庭教育課程

- ◎每學年將家庭教育納入學校課程計畫4小時以上。
- ◎結合生活、綜合、健康與體育、社會、英語等相關課程，融入家庭教育。
- ◎善用家庭教育補充教材融於學校活動或課程中。
- ◎**自編家庭教育課程教材，安排於學校宣導活動中。**
- ◎派員參與家庭教育研習培訓。





# 家庭教育課程紀實



課程名稱	親子佳餚	課程實施者	戴秋雯
參與對象	507 全體學生	參與人數	33 人
實施時間	寒假	實施地點	學生家中
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓孩子向家人學習做一道料理。</li> <li>2. 體會家人料理的辛苦。</li> <li>3. 增加親子互動的機會。</li> </ol>		
課程內容概述	<p>寒假適逢過年，家家戶戶皆會圍爐，希望孩子藉由這個長假，向家人學做一道料理，了解做菜的整個過程，從中體會到原來完成一道料理真的不簡單，之中有許多細節必須要注意，更間接體驗了家人的辛苦，期望孩子更能知足惜福。</p>		


## 課程照片 1

五年七班 32 號 姓名：簡昕艾

親子佳餚學習單

- 你學了哪道菜？  
名稱：巧克力豆餅乾 ✓
- 需要準備哪些材料？  
  1. 低筋麵粉 170g
  2. 無鹽奶油 80g
  3. 細砂糖 30g
  4. 黑糖 30g
  5. 雞蛋 x1
  6. 蘭姆酒 1/2 T
  7. 鹽 1/8 t
  8. 耐烤巧克力豆 100g
- 烹飪過程？  

把所有材料秤量好後，將黑糖和細砂糖混合均勻，並且把無鹽奶油攪成乳霜狀，加入蘭姆酒、糖、鹽，再用手混合成礮狀，最後放入巧克力豆混合均勻，完成後，用手把麵糰捏成圓球狀，再壓扁並放入烤盤中，拿進已經預熱到一百六十度的烤箱十五分鐘，就好了。 烤 ✓
- 請把你與家人共同製作佳餚的情況拍攝下來或畫出來(著色)。



照片說明：巧克力豆餅乾



## 課程照片 2

姓名：陳柏恩

### 親子佳餚學習單

1. 你學了哪道菜？

名稱：炸餛飩



2. 需要準備哪些材料？

材料	調味料
1. 餛飩皮 300g	1. 鹽 1小匙
2. 絞肉 300g	2. 鮮魚粉 1小匙
3. 水 20ml	3. 胡椒粉 1小匙
	4. 胡椒粉 1小匙

3. 烹飪過程？

1. 將絞肉放入碗中，加入調味料，開始攪打。
2. 將餛飩皮放入碗中，加入絞肉。
3. 加入水，攪拌至餛飩皮吸收水分。
4. 將餛飩放入滾水煮熟。

4. 請把你與家人共同製作佳餚的情況拍攝下來或畫出來(著色)。

照片說明：炸餛飩。

## 課程照片 3

五年七班 29號 姓名：曾千詠

### 親子佳餚學習單

1. 你學了哪道菜？

名稱：輕乳酪杯子蛋糕



2. 需要準備哪些材料？

1. 動物性鮮奶油、奶油、糖、檸檬汁、蛋黃、低筋麵粉、玉米粉、蛋白霜(冰蛋白、檸檬汁、細砂糖)。

3. 烹飪過程？

1. 將動物性鮮奶油加入工作中，將奶油加入。
2. 放至成酥適上，用小火加熱到奶油完全融化就離火。
3. 趁熱加入細砂糖及檸檬汁攪拌均勻。
4. 然後將蛋黃一個一個加入攪拌均勻。
5. 將低筋麵粉的粉類加入攪拌均勻。
6. 打發蛋白至硬性發泡。
7. 將1/3量的蛋白霜混入蛋黃麵糊中，用橡皮刮刀拌勻。
8. 再將拌勻的麵糊倒入剩下的蛋白霜中，混合均勻。
9. 將攪拌好的麵糊放入烤模中，並連模放置到烤盤中，烤盤內倒入1/4量的水。
10. 放入已預熱好的烤箱中烤焙。
11. 烤好之後將烤盤取出，倒出蛋糕。

4. 請把你與家人共同製作佳餚的情況拍攝下來或畫出來(著色)。

照片說明：輕乳酪杯子蛋糕。

