

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"> 1. 讓孩子向家人學習做一道料理。 2. 體會家人料理的辛苦。 3. 增加親子互動的機會。 		
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：陳昭志

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. 加入油，炸至金黃色即可起鍋。
4. 裝盤，加入胡椒粉提味。

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. 牛奶(動物性鮮奶油、奶油乳酪、細砂糖、檸檬汁、蛋黃、低筋麵粉、玉米粉) 0. 蛋白霜(冰蛋白、檸檬汁、細砂糖)。

3. 烹飪過程？

1. 將牛奶、動物性鮮奶油、奶油乳酪加入，攪拌均勻。
2. 將蛋黃、細砂糖加入，攪拌均勻。
3. 將檸檬汁加入，攪拌均勻。
4. 將蛋白霜加入，攪拌均勻。
5. 將低筋麵粉、玉米粉加入，攪拌均勻。
6. 打發蛋白至硬性發泡。
7. 將蛋白霜加入，攪拌均勻。
8. 將攪拌好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，迅速推攪至烤盤中，烤盤內倒入1/4的水，放入已預熱的烤箱中烤焙。
10. 烤好之後將蛋糕取出，即可食用。

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。

