

社子國小「生態 ECO 小玩童，在地食農藝饗家」

校本課程實施成果

課程主軸	米之子	單元名稱	創意米披薩
授課教師	外聘	授課年級	六年級
			
說明：備料。		說明：切料。	
			
說明：切料。		說明：加入餡料。	
			
說明：進烤箱前的米披薩。		說明：烤完後的米披薩。	

教師教學省思

這次請志工媽媽來教導學生製作米披薩，米披薩與一般披薩不同之處在於餅皮，米披薩的餅皮是使用米去做的，難度會比一般披薩的餅皮高，米做的餅皮會鬆垮，不容易將上頭的餡料托住，所以有些同學的米披薩就算烤完，拿出烤箱一切開來就整個鬆垮下來，跟焗飯差不多了。

這次米披薩沒有用到學校種植的植物是比較可惜的，學校所種植的艾草和香草應該也可以加入披薩之中，下次再製作披薩時也許可以嘗試看看。披薩的難度並不高，製作過程也不多，所以學生不需要花費太多時間去完成，造成學生發呆時間太多，也許下次可以挑戰較高難度較多工夫的料理，讓學生比較有挑戰性。

學生回饋(立淇)

今天做了米披薩，先洗了蔬菜，晶瑩剔透的水滴沿著蔬菜的邊緣滑下，讓我十分深刻，接下來把蔬菜切塊，放在盤子中，取出粒粒分明的白飯和雞蛋，攪拌均勻，將白飯和蛋鋪平，加入青椒、洋蔥、培根、起司……後，放入烤箱烤二十分鐘以上，香味四溢又令人垂涎三尺的米披薩就完成了！

在享用米披薩的過程中，也比較了和平常吃的披薩有何不同？其實形狀都差不多，只是米披薩的餅皮是用米做的，吃起來有點像是烤焗飯，我最喜歡就是上面那層焗烤了。

學生回饋(柔妤)

今天我們全班在周媽媽的帶領下製作了十分獨特的米披薩，首先我們將各式各樣五顏六色的食材洗乾淨後切塊，再將香味四溢的米飯和圓滑的雞蛋混合再一起鋪平在鍋子底部，放上薄薄的一層起司，再放上好吃的蔬菜和肉片，最後在鋪上厚厚的起司，放進烤箱，一盤令人垂涎三尺的披薩就完成了。

我們這組的米披薩形狀算是完整的圓形，男生那組的米披薩一切開後就慘不忍睹，米披薩都成了飯糰了，但吃起來應該都沒差別吧！尤其是培根和起司都是我們的最愛呢！