

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 111 年度祖孫月學習單

5 年 1 班 座號：23 姓名：甘昕妮

教育部自民國 100 年起將每年 8 月的第 4 個星期日訂為「祖父母節」，對象包括祖父、祖母、外公和外婆，希望透過這個節日，促進為人孫子女者與祖父母之間的理解與情感交流，進而尊重社會上其他的長者。

祖父母節只有 1 天，但祖孫間的情感在日常的相互關懷中點滴累積，365 天不打烊。愛-從一起做一件事開始，請你擔任小助手，和爺爺(奶奶)一起做一道家傳料理，把過程寫下來，完成學習單。

*這道菜是 阿婆 的拿手菜，菜名是 滷豬腳，是 跟阿婆的媽媽 學會的。

*烹調步驟：①先把豬腳用水燙過②豬腳加米酒、醬油、蒜頭、冰糖、小火慢慢滷。

*好吃的秘訣：豬毛要拔乾淨，何以心急，要小火慢慢滷。

*烹調過程的趣事：在撥水煮蛋加進去滷的時候，我偷吃了一顆蛋。

*試吃大隊的回饋：爸爸說他要再多吃兩碗飯，因為太好吃了。

*和 阿婆 一起做這道菜，我的感想是 要完成一道菜，真是不容易。

*阿婆 和我一起做這道菜，感想是 我是個得力的小幫手。

*下次我要和 阿婆 一起做 發糕。

★廚師們一起和成品拍張照吧!(用畫的也可以)



爺爺、奶奶請簽名：彭金英

家長請簽名：甘嘉文

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 111 年度祖孫月學習單

五年六班 座號：8 姓名：蘇彥旭

教育部自民國 100 年起將每年 8 月的第 4 個星期日訂為「祖父母節」，對象包括祖父、祖母、外公和外婆，希望透過這個節日，促進為人孫子女者與祖父母之間的理解與情感交流，進而尊重社會上其他的長者。

祖父母節只有 1 天，但祖孫間的情感在日常的相互關懷中點滴累積，365 天不打烊。愛—從一起做一件事開始，請你擔任小助手，和爺爺(奶奶)一起做一道家傳料理，把過程寫下來，完成學習單。

*這道菜是 外婆 的拿手菜，菜名是 白木耳甜湯 是 9/4 周六 學會的。

*烹調步驟：白木耳泡開後，放到熱水中再加入枸杞、紅棗和冰糖。

*好吃的秘訣：白木耳要泡開，加入冰糖更好吃。

*烹調過程的趣事：看到白木耳從脆脆小小的變成軟軟大大的。

*試吃大隊的回饋：加入枸杞和紅棗味道很特別。

*和 外婆 一起做這道菜，我的感想是 外婆會很好吃東西，很厲害。

*外婆 和我一起做這道菜，感想是 很有學習的精神，會主動幫忙。

*下次我要和 阿公 一起做 牛肉麵。

★廚師們一起和成品拍張照吧!(用畫的也可以)



爺爺、奶奶請簽名：

羅劉秀香

家長請簽名：

蘇彥旭



我的祖孫歡樂時光

新屋國小 111 年度祖孫月學習單

五年九班 座號：17 姓名：何和津

教育部自民國 100 年起將每年 8 月的第 4 個星期日訂為「祖父母節」，對象包括祖父、祖母、外公和外婆，希望透過這個節日，促進為人孫子女者與祖父母之間的理解與情感交流，進而尊重社會上其他的長者。

祖父母節只有 1 天，但祖孫間的情感在日常的相互關懷中點滴累積，365 天不打烊。愛-從一起做一件事開始，請你擔任小助手，和爺爺(奶奶)一起做一道家傳料理，把過程寫下來，完成學習單。

*這道菜是 阿婆 的拿手菜，菜名是 紅粿，是 阿婆從小跟舅婆 學會的。

*烹調步驟：炒綠豆內餡→泡米→備板米糰→包板→壓模→蒸→完成

*好吃的秘訣：①糯米+蓬萊米，增加Q度。②壓模時抹太白粉代替油

*烹調過程的趣事：像接力賽，一人負責一個步驟，傳下去，有時會塞車趕不上。

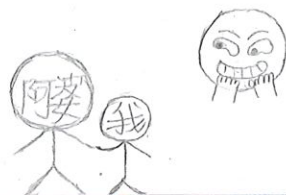
*試吃大隊的回饋：①外觀立體。②內餡甜度剛好，外皮不油又Q彈

*和 阿婆 一起做這道菜，我的感想是 阿婆的模子有60年了！好用又漂亮。

*阿婆 和我一起做這道菜，感想是 很開心，跟孫女共三代合作完成

*下次我要和 阿婆 一起做 菜包

★廚師們一起和成品拍張照吧！（用畫的也可以）



爺爺、奶奶請簽名：

何逢錢
鍾秀琴

家長請簽名：

何欣怡

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 111 年度祖孫月學習單

五年九班 座號：23 姓名：羅沛琦

教育部自民國 100 年起將每年 8 月的第 4 個星期日訂為「祖父母節」，對象包括祖父、祖母、外公和外婆，希望透過這個節日，促進為人孫子女者與祖父母之間的理解與情感交流，進而尊重社會上其他的長者。

祖父母節只有 1 天，但祖孫間的情感在日常的相互關懷中點滴累積，365 天不打烊。愛-從一起做一件事開始，請你擔任小助手，和爺爺(奶奶)一起做一道家傳料理，把過程寫下來，完成學習單。

*這道菜是爺爺的拿手菜，菜名是燉豬腳，是自己學會的。

*烹調步驟：1. 豬腳洗燙過 2. 然後把豬腳放進火鍋子裡 3. 加入蔥、薑、蒜 4. 再放醬油和鹽

*好吃的秘訣：一定要加入蔥、薑、蒜

*烹調過程的趣事：加入蔥時它還彈出來，讓我嚇了一跳！

*試吃大隊的回饋：豬腳很Q很下飯，很好吃

*和爺爺一起做這道菜，我的感想是第一次和爺爺一起做菜，好開心。

*爺爺和我一起做這道菜，感想是很開心希望可以常常一起做菜

*下次我要和媽媽一起做咖哩蛋包飯。

★廚師們一起和成品拍張照吧!(用畫的也可以)



爺爺、奶奶請簽名：羅煥旺

家長請簽名：羅慧玲

4. 再放醬油和鹽
5. 用大火給它滾開
6. 然後再用小火煮一個半小時就好了

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 111 年度祖孫月學習單

五年九班 座號：22 姓名：黃筠晴

教育部自民國 100 年起將每年 8 月的第 4 個星期日訂為「祖父母節」，對象包括祖父、祖母、外公和外婆，希望透過這個節日，促進為人孫子女者與祖父母之間的理解與情感交流，進而尊重社會上其他的長者。

祖父母節只有 1 天，但祖孫間的情感在日常的相互關懷中點滴累積，365 天不打烊。愛-從一起做一件事開始，請你擔任小助手，和爺爺(奶奶)一起做一道家傳料理，把過程寫下來，完成學習單。

*這道菜是 奶奶 的拿手菜，菜名是 海魚羊炒麵 是 奶奶教我 學會的。

*烹調步驟：海魚羊先炒熟，再加調味料及麵

*好吃的秘訣：要加一點沙茶及油膏

*烹調過程的趣事：火開太大，麵條黏鍋底

*試吃大隊的回饋：爺爺和弟弟都說奶奶炒的比較好吃

*和 奶奶 一起做這道菜，我的感想是 下次要把火候控制好

*奶奶 和我一起做這道菜，感想是 我很棒了，下一次煮的一定會更好

*下次我要和 媽媽 一起做 海魚羊炒麵

★廚師們一起和成品拍張照吧!(用畫的也可以)



爺爺、奶奶請簽名：

黃煜華、張阿純

家長請簽名：

黃筠琳

很用心喔!