

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 1 班 座號：20 姓名：陳子涵

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 客家鹹豬肉，是怎樣學會的？阿婆流傳下來的方式。

*烹調步驟：先把五花肉洗乾淨再撒上一點米酒，拿一盒巴蒜豆然後放進冰箱五天就好了。

*好吃的秘訣：吃的時候切薄片沾料

*烹調過程的趣事：忘記買蒜豆

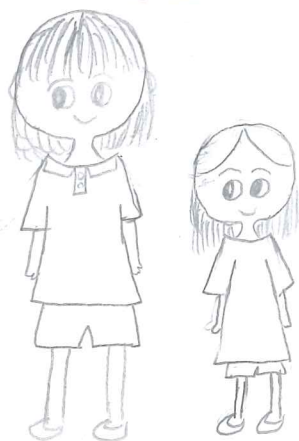
*試吃大隊的回饋：太鹹

*和 奶奶 一起做這道菜，我的感想是 很高興可以回家和奶奶做飯

* 奶奶 和我一起做這道菜，感想是 很高興可以和我一起做飯

*下次我要和 爺爺 一起做 麻糬

★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：

陳鄭金麻
林相幹

家長請簽名：

My (子涵)

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 3 班 座號：20 姓名：徐好安

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 南瓜湯，是怎樣學會的？阿婆教的。

*烹調步驟：先把南瓜洗乾淨，然後切好，放水下鍋子裡，水滾了以後就放入南瓜，(水要高過南瓜)3~5 分鐘後關火，就好了！

*好吃的秘訣：要選皮膚色的南瓜！(也可以加糖)

*烹調過程的趣事：我覺得放入南瓜的時候很有趣。

*試吃大隊的回饋：非常香甜且美味，謝謝好安與阿婆辛苦煮了美味的

南瓜湯

*和 阿婆 一起做這道菜，我的感想是很值得學習

*阿婆 和我一起做這道菜，感想是很好吃，很滿足。

*下次我要和 阿婆 一起做 南瓜湯。

★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：黃書慧

家長請簽名：陳敏婷

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年三班 座號：7 姓名：呂承益

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 外公 的拿手菜，菜名是 糖醋排骨，是怎樣學會的？看電視。

*烹調步驟：1. 先拿地瓜粉把排骨均勻沾上 2. 倒入油鍋炸至酥脆 3. 放入大蒜番茄醬入鍋中炒 4. 最後撈起放入盤中。

*好吃的秘訣：檸檬汁。

*烹調過程的趣事：看到排骨在鍋中被炸成金黃色，覺得很有趣。

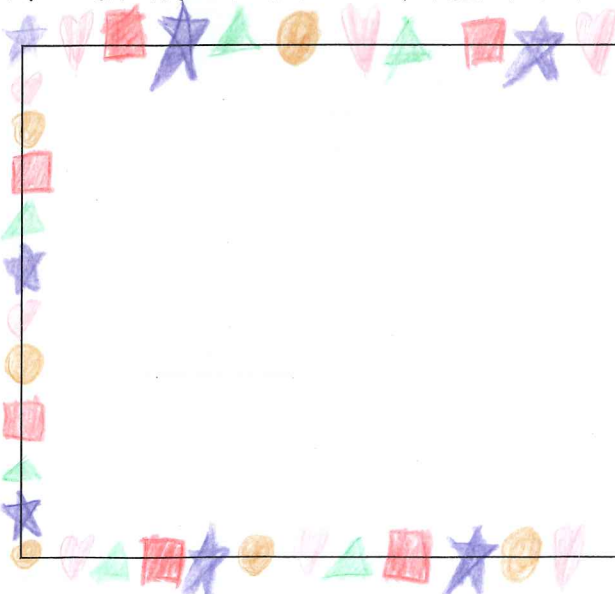
*試吃大隊的回饋：好吃，口味非常道地。

*和 外公 一起做這道菜，我的感想是 要做美味的食物非常辛苦。

* 外公 和我一起做這道菜，感想是 非常開心。

*下次我要和 媽媽 一起做 糖醋排骨。

★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：楊光銘

家長請簽名：楊宜琛



我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 3 班 座號：9

姓名：彭思

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 紅火燴牛肉，是怎樣學會的？看食譜

*烹調步驟：薑片火暴香 牛肉炒熟 加入辣豆瓣醬 將油和醬

*好吃的秘訣：要悶煮兩小時，肉才會熟透

*烹調過程的趣事：不小心把醬油打翻

*試吃大隊的回饋：牛肉很入味又女子吃

*和 爺爺 一起做這道菜，我的感想是 爺爺的廚藝很厲害

* 爺爺 和我一起做這道菜，感想是 很高興能跟我一起做

*下次我要和 奶女乃 一起做 火少米米分

★廚師們一起和成品拍張



爺爺、奶奶請簽名：

家長請簽名：

謝亦婷

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年三班 座號：10 姓名：陳弘恩

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 阿嬤 的拿手菜，菜名是 客家小炒，是怎樣學會的？看到很感興趣

*烹調步驟：將魷魚泡水至軟，剪成條狀；五花肉切條；豆干切段；蒜苗

辣椒又切斜片；蒜頭拍扁去膜切片備用。鍋內倒 2 茶匙的油，放入

五花肉、豆干炒至兩面略上色。再加 1 茶匙油，爆香蒜片、辣椒後放入魷魚。

*好吃的秘訣：豬油，天然油脂，才能帶出層層香氣

*烹調過程的趣事：因為我只有下廚過幾次，所以還很害怕，不知到
該如何是好，但是阿嬤中途交了我，所以我也越來越上手了。

*試吃大隊的回饋：大家都說很好吃

*和 阿嬤 一起做這道菜，我的感想是做的過程我學到了許多沒做過的事
物，做出來的食物非常好吃。

*阿嬤 和我一起做這道菜，感想是 跟我一起做客家小炒，她很開心。

*下次我要和 阿嬤 一起做 番茄炒蛋。

★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：呂月英

家長請簽名：

黃榮欣

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年四班 座號：19 姓名：宮昕穎

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 阿嬤 的拿手菜，菜名是 糖醋排骨，是怎樣學會的？從小跟父母學的

*烹調步驟：先西電排骨(蒜頭、醬、酒、糖、醋汁)放二十分鐘沾粉下去炸之後。制做醬汁(醬油、蕃茄醬、糖和醋，放入鍋中，再放入炸好的排骨炒少加洋蔥，炒到洋蔥微軟，即可上桌。

*好吃的秘訣：一定要加蕃茄醬和阿嬤的愛心。

*烹調過程的趣事：加入制作之過程有時會搞錯要在制作，所以會有忙中亂亂非常搞笑。

*試吃大隊的回饋：西電酸甜的很好吃，大家都喜歡。

*和 阿嬤 一起做這道菜，我的感想是 非常謝謝阿嬤很多我喜歡很好吃的食物。

*阿嬤 和我一起做這道菜，感想是 我覺得你很聰明，一教就會了。

*下次我要和 阿嬤 一起做 糖醋排骨。

★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：宮楊阿美

家長請簽名：李家寧

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年四班 座號：17 姓名：洪嘉昀

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 阿嬤 的拿手菜，菜名是 黑糖發粿，是怎樣學會的？曾祖母教的

*烹調步驟：加發粿粉、水、黑糖，接著攪拌成均勻的糊狀，裝到容器裡，最後蒸

*好吃的秘訣：發粿粉、水、黑糖的比例要正確，要攪拌成均勻的糊狀。

*烹調過程的趣事：蒸完會自動裂開，而且都會裂成一個叉叉。

*試吃大隊的回饋：可以吃到又香又甜又鬆又軟又熱呼呼的黑糖發粿。

*和 阿嬤 一起做這道菜，我的感想是：做出好吃的黑糖發粿，很有成就感。

*阿嬤 和我一起這道菜，感想是：覺得我很棒。

*下次我要和 阿嬤 一起做 黑糖饅頭。

★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：_____

家長請簽名：_____

陳

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年四班 座號：7 姓名：黃裕良

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 番茄炒蛋，是怎樣學會的？平日在奶奶旁邊看她做菜。

*烹調步驟：1. 將雞蛋敲入碗中攪拌均勻。2. 將番茄切小塊，蔥切蔥花。3. 取一個炒鍋，加入 2 匙沙拉油，並加入蛋液大火炒熟。4. 全部放冷鍋炒軟，最後加香料起鍋。

*好吃的秘訣：

可於料理中加入番茄醬。

*烹調過程的趣事：

在料理過程中因為食物太香了，讓我忍不住一直撿菜，但卻跟奶奶說我只是試菜。

*試吃大隊的回饋：

西多士可口、色香味俱全。

*和 奶奶 一起做這道菜，我的感想是 跟奶奶做菜是一件很開心的事。

* 奶奶 和我一起這道菜，感想是 訓練我成為一位小廚師。

*下次我要和 奶奶 一起做 香菇雞湯。

★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：

朱新挑

家長請簽名：

陳韻婷

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年五班 座號：17 姓名：林子暉

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 蘿蔔炒蛋，是怎樣學會的？跟著一起學，自然就會了。

*烹調步驟：加入油再把鍋子加熱，加入食材拌炒，最後加入鹽巴和味精，就完成了。

*好吃的秘訣：用油蔥的油加入拌炒，味道更香。

*烹調過程的趣事：油會噴到身上，害我不敢放下食材。

*試吃大隊的回饋：下次火候要再留意，炒出來的蘿蔔炒蛋才會更可口、美味。

*和 奶奶 一起做這道菜，我的感想是 很開心能和奶奶一起煮菜。

* 奶奶 和我一起做這道菜，感想是 能和子暉一起煮菜很開心。

*下次我要和 奶奶 一起做 豬血湯。

★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：

林慶淑英

家長請簽名：

黃美娟

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 5 班 座號：8 姓名：徐榮辰

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 阿公 的拿手菜，菜名是 煎荷包蛋，是怎樣學會的？曾祖母教授的

*烹調步驟：洗鍋、開小火、放油、打蛋、翻煎

*好吃的秘訣：蛋白熟要#軟 蛋黃包圍在整顆蛋內，而且醬油要加熱淋上

*烹調過程的趣事：不小心就煎成了散蛋，不是整顆荷包蛋！

*試吃大隊的回饋：好吃但是散蛋太多了

*和 阿公 一起做這道菜，我的感想是 看起來很簡單，要煎好不容易

* 阿公 和我一起做這道菜，感想是 多多練習就會煎得很漂亮

*下次我要和 同學 一起做 番茄炒蛋

★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：徐榮辰

家長請簽名：徐朝威

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年六班 座號：1 姓名：莊子瀚

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 虱目魚湯，是怎樣學會的？從食譜上學的

*烹調步驟：1. 先把水燒開 2 加入薑絲，煮約五分鐘 3 加入虱目魚肚、米酒、蔥花，再煮一下就完成了。

*好吃的秘訣：魚肚新鮮 2 嫩薑絲是靈魂 3 最後淋上米酒和蔥花

*烹調過程的趣事：在試喝的時候，因為太好喝，所以就把整鍋喝完了

*試吃大隊的回饋：好喝，讚

*和 爺爺 一起做這道菜，我的感想是 和爺爺相處的時光很快樂

*爺爺 和我一起做這道菜，感想是 能跟孫子一起做什麼都開心

*下次我要和 奶奶 一起做 皮蛋豆腐

★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：

莊子瀚

家長請簽名：

莊子瀚

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年六班 座號：12 姓名：廖廷武

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 蛋炒飯，是怎樣學會的？阿婆自己跟高祖母學的

*烹調步驟：第一步把飯放進去炒一炒第二步把調味料放進去最後炒一炒就好了

*好吃的秘訣：因為我們家吃的比較鹹，所以阿婆放的比較鹹才很好吃。

*烹調過程的趣事：有一次我想像電視上的人一樣翻結果整鍋打翻了。

*試吃大隊的回饋：大家吃了都覺得阿婆的手藝很好

*和 阿婆 一起做這道菜，我的感想是 每次做完飯我都覺得很有成就感。

* 阿婆 和我一起這道菜，感想是 我覺得很好玩

*下次我要和 阿公 一起做 滷肉飯。

★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：

廖金有 劉秀蓉

家長請簽名：

王夢蘋

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 6 班 座號：26 姓名：陳品潔

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 牛肉麵，是怎樣學會的？電視教學

*烹調步驟：1.牛肋條、洋蔥、白蘿蔔、牛番茄和薑片將以上食材炒香，加豆瓣醬、冰糖、醬油、少許米酒和適量的水，煮九十分鐘食用時

*好吃的秘訣：加入外公自種新鮮肉桂葉兩把/加入熟麵、蔥花即可

*烹調過程的趣事：不小心把米酒倒太多，害我多煮三十分鐘

*試吃大隊的回饋：得到熱烈的掌聲

*和 外婆 一起做這道菜，我的感想是 原來一碗牛肉麵這麼不容易完成

* 外婆 和我一起做這道菜，感想是 有孫女的陪伴很高興

*下次我要和 外婆 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：

外公 外婆

龔明貴 龔月英

家長請簽名：

陳品潔

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年七班 座號：19 姓名：姚孜穎

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 鹹冬瓜蒸絞肉 是怎樣學會的？外婆指導

*烹調步驟：①將鹹冬瓜切碎。②絞肉拌入，放入蒜末、半酒、香油、米糖少許，打一顆蛋，全部拌勻。③放進電鍋蒸。

*好吃的秘訣：要加糖

*烹調過程的趣事：放進電鍋忘記蒸

*試吃大隊的回饋：爸爸媽媽叔叔、姐姐吃了之後都覺得一般，媽媽說再加油。

*和 外婆 一起做這道菜，我的感想是 希望下一次能再做得好吃一點，能夠和外婆一起做菜，很幸福。

* 外婆 和我一起這道菜，感想是 希望下次不要忘記蒸、加油

*下次我要和 媽媽 一起做 馬鈴薯燉肉。

★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：李王能

家長請簽名：謝永豐

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年七班 座號：5

姓名：

朱子齊

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 菜脯蛋，是怎樣學會的？小時候常常吃

*烹調步驟：菜脯洗淨切碎，放入鍋中炒香，將雞蛋打散放入炒好的菜脯
拌勻煎到金黃其香即完成。

*好吃的秘訣：菜脯先炒香、煎出的蛋會香

*烹調過程的趣事：怕被油噴到，站很遠

*試吃大隊的回饋：加黑占蔥花更好吃

*和 外婆 一起做這道菜，我的感想是 很好吃

*外婆 和我一起做這道菜，感想是 很開心

*下次我要和 外婆 一起做 客家小火炒

★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：

廖梅嬌

家長請簽名：

朱子齊

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 8 班 座號：27

姓名：呂明菱

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 三杯雞，是怎樣學會的？自行研發出來的。

*烹調步驟：①用醬油、米酒醃雞肉 ②雞肉用太白粉拌勻 ③雞肉下鍋煎至金黃色 ④雞肉先盛出，使用雞油煸炒薑蒜 ⑤加入雞肉、冰糖炒勻 ⑥加入麻油、醬油、米酒、水 ⑦小火收汁 ⑧加入九層塔蓋上蓋子 ⑨完成

*好吃的秘訣：①醬油、麻油、米酒的比例 ②薑片和蒜頭要煸乾。

*烹調過程的趣事：鍋裡的油霹靂 啪啦的噴出來，我躲的遠遠的，但外婆像英雄一般絲毫不懼。

*試吃大隊的回饋：超級好吃，三碗白飯來都不夠吃！這就是外婆的味道

*和 外婆 一起做這道菜，我的感想是 感謝外婆很有耐心的教我這道美味菜餚

* 外婆 和我一起做這道菜，感想是 很開心把自己的拿手菜傳承給女兒和孫子女

*下次我要和 阿婆 一起做 芹菜炒花枝

★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：

郭阿雲

家長請簽名：

楊宜珊

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

五年 8 班 座號：6 姓名：涂孝睿

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 蛋炒飯，是怎樣學會的？跟別人學的

*烹調步驟：青蔥切小粒把白和綠分開洋蔥也切小，白飯調味時加鹽一小匙打兩顆蛋攪散，開大火然後倒沙拉油等油熱再倒入拌過的蛋再把洋蔥青蔥倒入炒出香味後白飯倒下去炒

*好吃的秘訣：炒好的蛋和飯因為醬油所以口感濕潤又綿密不會乾燥。

*烹調過程的趣事：做炒飯時不小心把飯倒出來，然後就破皮笑了。

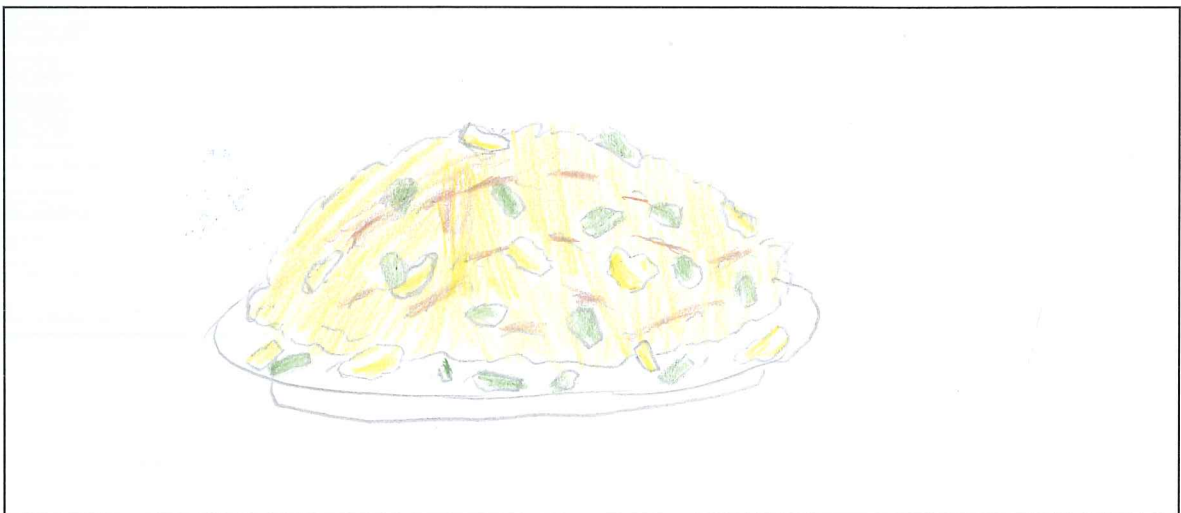
*試吃大隊的回饋：媽媽爸爸都說這次的蛋炒飯味道不會淡洋蔥還有甜甜的味。

*和 奶奶 一起做這道菜，我的感想是 體驗到做炒飯的感覺。

*奶奶 和我一起做這道菜，感想是 能和孫子一起做炒飯很開心，雖然過程有些失誤。

*下次我要和 媽媽 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：陳淑梅

家長請簽名：阮如綺

我的祖孫歡樂時光

新屋國小 112 年度祖孫月學習單

5 年 8 班 座號：24

姓名：劉芝羽

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 紅燒魚，是怎樣學會的？聽著奶奶講解完成

*烹調步驟：將魚洗淨後拭乾，熱鍋，倒入適量的油待油熱之後轉小火放入魚煎 3 分鐘，翻面煎至兩面呈金黃色，加入薑片醬油、水、米酒、糖煮沸，約 3 分鐘後，加入蔥段就美味上菜。

*好吃的秘訣：醬汁是好吃的關鍵

*烹調過程的趣事：差一點把鹽巴當成白米磨下去！

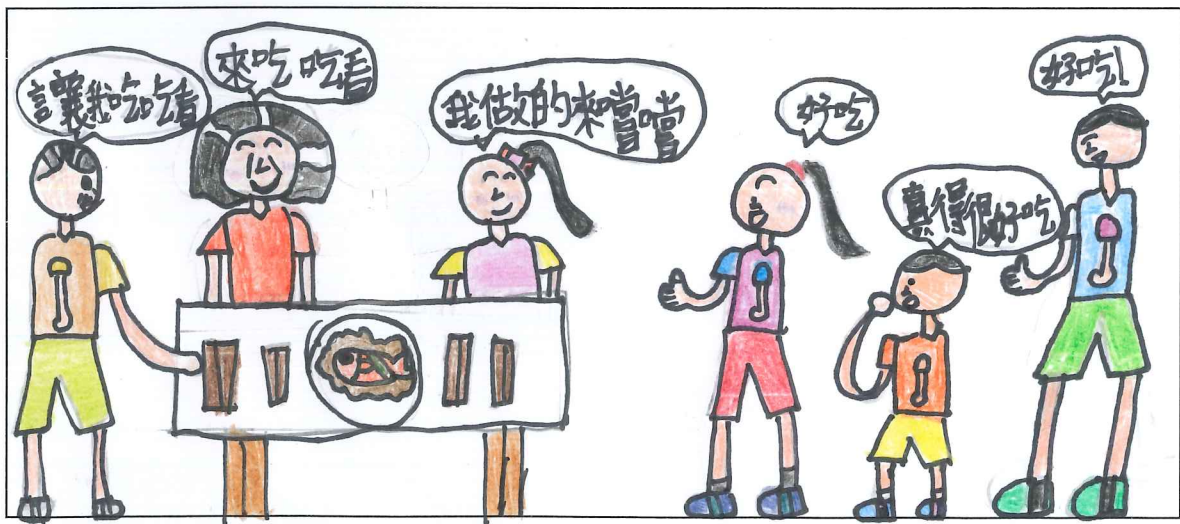
*試吃大隊的回饋：很有意義，味道超讚，讓人嘴留香

*和 奶奶 一起做這道菜，我的感想是：沒有做菜經驗的我，從備料斗到完成這道菜真是辛苦

* 芝羽 和我一起做這道菜，感想是：吃到芝羽幫忙的這道菜，心裡感到美味無窮

*下次我要和 奶奶 一起做 麻油雞

★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：劉興爐

家長請簽名：劉嘉敏