



香港青年協會 青樂幼稚園
青樂幼稚園

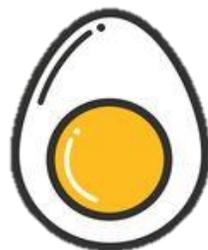
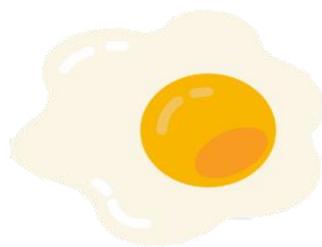
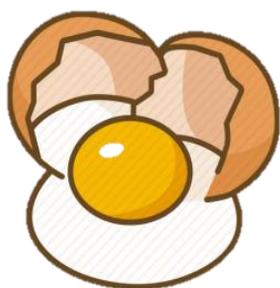
幼兒班學習報告

繪本教學：好多好吃的雞蛋

日期：2018年01月29日

至

2018年03月02日

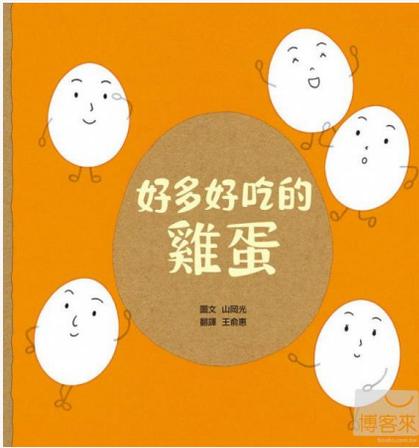




主題目標

1. 認識雞蛋的結構
2. 探索水煮蛋、荷包蛋和歐姆蛋
3. 認識水煮蛋、荷包蛋和歐姆蛋的煮食程序
4. 認識不同的形容詞
5. 認識雞蛋的副製品
6. 探索食物的味道
7. 培養幼兒珍惜食物的態度

繪本內容



老師向幼兒介紹了繪本故事《好多好吃的雞蛋》，幼兒能認識到雞蛋有不同的製作方法，能夠煮成水煮蛋、荷包蛋和歐姆蛋等。而書中的內容貼近幼兒的生活經驗、插圖活潑可愛、句子簡單和重覆性，能夠提升幼兒的閱讀興趣亦能夠輕易朗讀書中的句子。此外，幼兒透過閱讀繪本故事，學習到不同的形容詞和擬聲詞從而提升了表達能力。



探索生雞蛋



幼兒從繪本故事中認識到雞蛋有很多不同的烹調方法，老師先讓幼兒用不同的感官探索下一隻生雞蛋，讓幼兒認識雞蛋的結構，學習分辨蛋殼、蛋黃和蛋白。

我們覺得好
黏笠笠。



我見到有個圓
形的蛋黃，外
面好似有水
(蛋白)。

幼兒在探索的過程中觀察到生雞蛋的蛋白是透明的，用手觸摸後又發現蛋白很黏，更嘗試用手把蛋黃與蛋白拌勻，不同的感官令到他們更了解雞蛋的結構和特性。

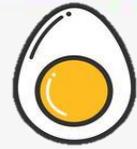
試吓攪拌蛋黃。



睇吓嚟咩味先。



探索水煮蛋



幼兒探索過生雞蛋，認識了雞蛋的結構後，他們都很有興趣認識雞蛋經不同的烹調方法後會變成什麼樣子。因此老師便讓他們先探索水煮蛋，學習比較生雞蛋與水煮蛋有什麼不同，幼兒更一起嘗試烹調水煮蛋呢！



水煮蛋表面
好滑呀。



這是水煮蛋的
蛋黃。



開始煮水煮蛋~



幼兒發現烹調時間太短的話，蛋黃不能凝固，變成溏心蛋！



探索荷包蛋和歐姆蛋



接著幼兒便開始探索荷包蛋和歐姆蛋，嘗試比較兩者外形上的不同，幼兒亦有一起嘗試烹調兩種不同煮法蛋，從而了解其烹調步驟。



這是荷包蛋的
蛋黃。



歐姆蛋個蛋黃
呢？



開始煮荷包蛋~





開始煮歐姆蛋~

要先攪拌蛋黃
和蛋白。



幼兒在烹調的過程中發現蛋白煮熟後會由透明變成白色。他們亦發現歐姆蛋比荷包蛋快熟!

雞蛋的副製品

幼兒了解了雞蛋五種不同的煮法後，老師便讓幼兒試食不同的雞蛋副製品，令幼兒知道原來有很多食物也是由雞蛋做成！他們還在蛋卷、雞蛋布丁、雞蛋沙律三文治和蛋撻中選出他們最喜愛的雞蛋副製品呢！





最受小朋友歡迎的是雞蛋布丁!



各式各樣的蛋

幼兒認識了不同的雞蛋副製品後，老師決定帶他們到百佳超市觀察一下除了雞蛋之外，還有什麼各式各樣的蛋。





這是咸蛋的蛋黃。



皮蛋是黑色的。



有些黑色的粉末
包著咸蛋。



鵪鶉蛋的蛋黃很小。

總結

1. 透過分享繪本故事，幼兒認識了雞蛋的不同烹調方法，更運用到不同的感觀探索了水煮蛋、荷包蛋和歐姆蛋。幼兒表現得積極投入之餘，他們還有很多第一身的發現。

2. 在嘗試用不同的方式烹調雞蛋時，幼兒感到非常興奮和表現投入。他們一起製作了水煮蛋、荷包蛋和歐姆蛋。過程中，幼兒特別留心聆聽老師之講解，亦能說出製作這些食物的步驟，然後他們用心製作。他們亦有機會品嚐到不同的雞蛋副製品，並會說出食物的味道，感受飲食的樂趣。可見幼兒對探索活動十分感興趣，能專注投入學習、親身體驗和感受製作小食的樂趣。

3. 在繪本故事中，幼兒亦認識到很多不同的語文元素，他們透過閱讀認識到不同的句子，例如雞蛋呀雞蛋，會變成什麼呢？變出來了變出來了！變成水煮蛋。而且，他們亦學習到不同的形容詞和擬聲詞，懂得運用詞語去形容當中的動作和聲音，增加了幼兒的字彙和說話的組織能力。

<水煮蛋>

水煮蛋，圓又圓，
手拿雞蛋敲一敲，
再放手心搓一搓，
一點一點往外剝，
白白肉兒露出來，
放進嘴裡吃得香。

<小雞蛋>

小雞蛋，站不穩，
推一推，到處滾，
煮一煮，炒一炒，
雞蛋美味香噴噴。

<煮雞蛋>

雪櫃，取雞蛋，
卜一聲，殼碎了，
在油鑊，彈彈跳，
煎好了，放碟上。