

主題名稱:我長大了

周次:十五

日期:111.12.5~12.9

教學內容

本周的課程用到了砂糖、水果糖、棉花糖，看似集結了多糖的食物材料，雖然老師們一直宣導小孩盡量不要吃糖類食物，但在課程上我們主要是讓孩子體驗各種食物製作的過程與樂趣，老師們是有在控制每個課程裡孩子們食用的量喔！

水果糖葫蘆

帶著孩子製作糖葫蘆，準備了些許水果，有些是孩子們在學校經常吃的，有些則是比較少接觸到的，主要也是想讓孩子們可以藉由不同的飲食料理方法去嘗試更多種類的水果。

糖葫蘆的製作方法看起來很簡單，但其實煮糖水熬成糖漿卻是這道食物最主要是否會成功的關鍵之一，就讓我們來試做看看會不會成功喔。



首先先將食材處理一下
葡萄一顆一顆拔下來
草莓的葉子去除掉
橘子把皮剝掉一片一片撥下來



接著把水果洗乾淨



開始煮糖漿囉
煮糖漿需要一些
時間，在這個時
就來串水果囉



熬糖漿的材料有砂糖和水
比例是 2:1

將水果串在竹籤上



選擇自己想吃的
水果串起來



我們的糖漿煮失敗了，沒關係再來
一次



耶~~終於成功了
水果上裹上了一層很光滑透明的糖漿，看起來恩好吃



快要流口水了，可以開動了嗎



好香好甜真好吃

水果棉花糖

蓬鬆軟綿綿的棉花糖是用水果口味的糖果所製作成的，將糖果放進棉花糖機中間的容器，啟動機器後會高速旋轉，糖果經過加熱融化成糖漿接觸到空氣變成糖絲，接著我們用竹籤將糖絲收集起來變成一團蓬鬆很像雲朵的棉花糖。



好多水果口味的糖果



將糖果放進機器中間的容器



開始製作棉花糖



棉花糖完成了



一人一口好開心



好吃的棉花糖也要跟學校老師們一起分享





烤棉花糖水果餅乾

將棉花糖一一的擺放在烤盤上再放入已經預熱好的烤箱裡開始烤，慢慢的棉花糖會變得越來越大，大約十分鐘的時間，觀察棉花糖已經變大約2倍後就可以取出，趁熱將水果乾〈草莓、香蕉、鳳梨〉壓進棉花糖裡面，等待棉花糖冷卻後就變得像是餅乾一樣囉。

〈果乾也可以換成堅果之類食物也是超級健康的喔〉



將棉花糖放在烤盤上，要保持每個的距離，才不會黏在一起喔



棉花糖變得越來越大，胖胖的好可愛



烤好變大的棉花糖趕快趁熱將水果乾壓進去，待涼之後就變成脆脆的棉花糖水果餅乾了



啊你覺得好吃嗎



看我的表情就知道好好吃

親子園地

1. 本週發回盥洗用具及寢具，請確實清洗並曝曬後隔週一帶回學校
2. 發回 12 月午餐菜單
3. 12/15 拍攝畢業照

*大班穿著乾淨整齊服裝拍攝，髮型也請在家裡梳理整齊到校

*中小班請穿紫色班服

家長的話