

## 12 年國教素養導向教學方案格式

領域/科目	社會領域	設計者	陳敬容、郭宙葳
實施年級	小學高年級／國中低年級	教學節次	共_3_節
單元名稱	眷村文化與台灣飲食文化的融合		
設計依據			
學習重點	學習表現	<ul style="list-style-type: none"> <li>學生將能理解北屯新村作為空軍眷村的歷史背景及其對台灣文化的影響。</li> <li>學生將能認識眷村生活中，軍官與女眷的日常生活及飲食文化的融合。</li> <li>學生透過實作活動（蔥油餅製作），體驗眷村飲食文化的一部分。</li> </ul>	核心素養
	學習內容	<ul style="list-style-type: none"> <li>認識台中市北屯新村的歷史與眷村文化背景。</li> <li>從男軍官與女眷的不同視角，探索當時的生活方式。</li> <li>透過眷村飲食文化（如蔥油餅、牛肉麵等）的介紹，了解文化融合的概念。</li> <li>蔥油餅實作：體驗眷村飲食文化中的家庭食物製作過程。</li> </ul>	
議題融入	實質內涵	<ul style="list-style-type: none"> <li>文化多樣性：探討外省文化與本地文化的融合。</li> <li>飲食文化：透過實作活動，讓學生更直觀地理解文化融合的具體呈現。</li> </ul>	
	所融入之學習重點		
教材來源	<ul style="list-style-type: none"> <li>《一把青》眷村故事</li> <li>台中市北屯新村的歷史資料</li> <li>台灣眷村飲食文化介紹</li> </ul>		
教學設備/資源			
學習目標			
<ul style="list-style-type: none"> <li>學生將了解台灣眷村建立的歷史背景，特別是台中市的空軍眷村，並認識其在台灣歷史中的重要性。</li> <li>學生將探索台中空軍眷村中的日常生活及文化習俗，認識其對台灣文化的影響。</li> <li>學生將了解眷村飲食的特色及其在台灣飲食文化中的影響，並透過實作體驗眷村飲食的傳統風味。</li> </ul>			

教學活動設計				
教學活動內容及實施方式			時間	備註

活動設計：

引起動機：

眷村大哉問(先給學生或群眾掃碼答題)



- 1.國民政府何時遷台？
- 2.北屯眷村是何種軍隊眷屬居住地？（陸/海/空）
- 3.眷村中女眷打麻將是為了？
- 4.判斷表單附圖美食來源及種類
- 5.閱讀北屯新村菜單以了解更多眷村菜餚。

介紹《一把青》中的眷村故事，吸引學生興趣。發展活動：通過投影片介紹北屯新村的歷史與發展，並以男軍官與女眷的視角，分別介紹他們的生活方式。投影片展示歷史照片與解說。



5 分鐘

使用影片片段引起動機。

20 分鐘

10 分鐘

5 分鐘

20 分鐘



5 分鐘

30 分鐘

10 分鐘

小組討論：讓學生分組討論：1949 年來台的新住民，在我們現今生活留下的特色為何？想想男軍官與女眷在眷村生活中的不同挑戰與角色與生活需求及對台灣社會的影響，可從食(眷村料理)、衣(旗袍)、住(眷村)、育(空軍子弟學校、說國語…)四個面向去引導。引導學生討論角色差異，並分享觀點。開始參觀航空相關文物展，導覽員介紹第三大隊來台的播遷，介紹北區的省三國小以及大雅汝鑾國小，台中的漢翔工業，清泉崗為軍民合用機場，藉由這些介紹，讓學生及民眾：對於空軍播遷來台停留於台中的歷史，已內化為台中在地特色的一部分，有更深的感受。

館內總覽，建議動線



透過導覽圖，可以詢問：

如果了解軍官生活，參觀者的動線規劃？

眷舍家庭成員生活，參觀者的動線規劃？

列出可能選項並讓學生討論為何如此選擇。

## 從眷村的生活點滴 放眼臺灣在地故事

1960

臺中市眷村文物館現址建於1960年，過去為北屯新村又名凌雲社區，安置校級以上的飛行員，以及航空技術局與研究院(今漢翔工業)之技術員眷屬，原住戶多半來自貴州飛機製造廠。2008年經多方爭取保留三棟建築，為臺中市區保留較完整之高階空軍宿舍。

2017

經由促參法(OT)於2017年由南果文化創意有限公司接手經營，以眷村美食及文化做為核心，空間規劃包括「文物館、方正眷村餅餐館、飛冰菓室、小梅花商行、北屯新村柑仔店、大方理髮、遠致大兵市集」，經營者有著承襲著第五代的背景，更有著傳遞眷村文化的使命感。

2022

南果文創過往策劃過「瓊郡世界、幫生難忘、女子當自強、愛與樂男土匪聖廟」等文化特展，並運用自家產業「方正谷餐飲」，推廣著帶著臺灣多元文化融合下的飲食特色，未來也將持續透過「眷村的生活點滴、放眼臺灣在地故事」的角度，讓北屯新村飄著「家的味道」並延續眷村生活感，成為城市中的懷活據點。



總結：總結北屯新村的歷史與社會文化意涵，並討論眷村對台灣文化的影響。5分鐘

## 第二節課：眷村文化中的飲食介紹

### 教學活動內容

#### 引起動機：

教師展示 1960 年代的糧票及相關物資照片，並提問：「如果你每天的食物都是透過糧票來分配，你覺得會怎麼影響你的日常生活？」引發學生的思考，並引導學生進入物資有限的時代背景。

請學生仔細看看糧票可以取得那些物資，想想你吃過的那些料理跟這些物資(食材)相關及其背後的意涵。



展示北屯新村的餐具與日常食材，介紹 1960 年代的家庭餐桌。



(活在承平時期的我們所沒想過的吃飯景象)

發展活動：(25 分鐘)

### 介紹糧票制度：

教師解釋糧票制度的背景，說明當時物資如何有限，並通過糧票分配給家庭。展示投影片中糧票的圖片及物資的限制，讓學生了解糧票制度對當時家庭日常生活的影響，尤其是對飲食的約束。



圖片來源：信傳媒

圖片來源：風傳媒

以前的物資不足，也留下一種生活的特色，存於大家的記憶中。現在的體現，則變成了文創商品，如：麵粉袋內褲、麵粉袋T恤。請同學發想，這些可以做成那些商品，可搜尋市場上已有的商品，再想想，還可以做成什麼。

### 眷村飲食文化的形成：

教師介紹當時眷村家庭如何在有限資源下，將外省的烹飪技術與台灣本地的食材結合，創造出豐富多樣的菜餚。使用圖片展示經典菜餚，如老皮嫩肉、回鍋肉、蔥油餅、涼拌菜等，並說明這些菜餚的歷史背景與文化融合過程。

### 討論與分享：

學生討論：在糧票制度下，家庭如何通過創意與合作，製作出有特色的菜餚？分享家中常見的菜餚，並討論這些菜餚如何受到資源限制和文化融合的影響。

### 小組討論（10分鐘）

學生分組討論以下問題：

- 糧票制度如何影響當時的家庭飲食？
- 在物資有限的年代，哪些因素促使台灣眷村形成了獨特的飲食文化？

每組學生分享討論結果，教師可根據分享內容補充說明，並強調眷村文化如何在困難條件下孕育出台灣豐富的飲食文化。

### 總結活動（5分鐘）

教師總結本課內容，強調在物資有限的年代，眷村居民如何利用創意與文化融合創造出豐富的飲食文化。最後預告下一節課的蔥油餅實作，讓學生實際體驗眷村飲食文化的傳統風味。



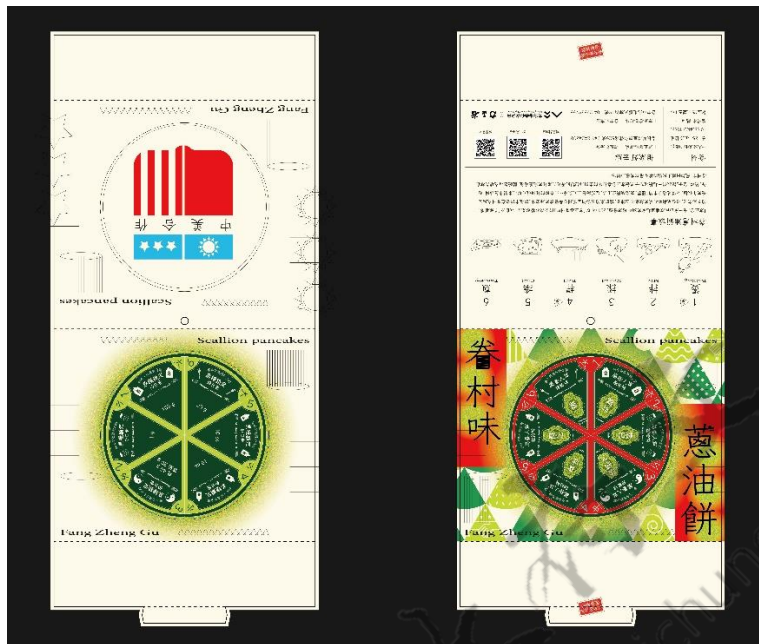
學生討論：請學生討論家中常見的菜餚，並簡單分類為外省或本地菜餚，分享家中飲食文化的融合經驗。10分鐘 可請學生帶小筆記記錄。

總結：總結眷村飲食文化的特點，並為下一節課的蔥油餅製作活動做預告。5分鐘

### 第三節課：蔥油餅實作

教學活動內容及實施方式 (本節將融入生活英語學習)

引起動機：簡介蔥油餅作為眷村常見家庭料理的歷史，並展示影片或圖片說明其製作過程。使用簡短影片引導學生。



實作活動：帶領學生分組製作蔥油餅，從和麵、切蔥到煎餅。每組負責不同的製作步驟，最後分享成果。教師需準備好製作材料及工具。

#### 蔥油餅食材：

- 中筋麵粉：300 克
- 熱水：150 毫升
- 冷水：50 毫升
- 鹽：1/2 茶匙（加在麵糰中）
- 蔥花：3 根蔥（切碎）
- 食用油：適量（用於煎餅及麵糰中）
- 鹽：少量（撒在蔥油餅上調味）

#### 製作步驟：

1. 和麵糰：
  - 將麵粉放入大碗中，加入 1/2 茶匙鹽。
  - 慢慢加入熱水，一邊攪拌一邊讓麵粉吸收水分。
  - 再加入冷水，揉成光滑的麵糰，揉大約 5 分鐘。
  - 將麵糰蓋上濕布或保鮮膜，靜置 30 分鐘。
2. 準備蔥油：

#### 建議：

文物館這邊可以準備製作流程的步驟及影片，讓學生體驗最後面煎餅的過程，以節省操作的時間。



- 在小碗中混合適量的食用油和蔥花，稍微撒些鹽備用。
- 3. **分割與擀麵：**
  - 將麵糰分成 4 份。
  - 取一份麵糰，擀成薄片，越薄越好。
- 4. **塗抹蔥油：**
  - 在擀好的麵皮上均勻塗抹蔥油，然後將麵皮捲成長條狀，像捲壽司一樣捲緊。
  - 再將長條狀麵皮盤成螺旋狀，像蝸牛殼一樣。
  - 將螺旋狀麵糰輕輕壓平，擀成餅狀。
- 5. **煎餅：**
  - 在平底鍋中倒入少量食用油，用中小火加熱。
  - 將擀好的蔥油餅放入鍋中，煎至兩面金黃酥脆（每面大約煎 2-3 分鐘）。
  - 可按壓餅的表面，使其受熱均勻。
- 6. **上桌享用：**
  - 煎好後，將蔥油餅切塊，趁熱食用。

**提示：**

- 如果想要口感更酥脆，可以在麵糰中加入少量豬油。
- 可以搭配醬油、醋、或辣椒油蘸食。

**Ingredients:**

- **All-purpose flour:** 300g
- **Hot water:** 150ml
- **Cold water:** 50ml
- **Salt:** 1/2 teaspoon (for the dough)
- **Chopped scallions:** 3 stalks
- **Cooking oil:** As needed (for frying and for the dough)
- **Salt:** A pinch (for seasoning the pancake)

**Instructions:**

1. **Prepare the dough:**
  - Place the flour in a large bowl and add 1/2 teaspoon of salt.
  - Gradually add the hot water while stirring, allowing the flour to absorb the water.
  - Add the cold water and knead the mixture into a smooth dough, kneading for about 5 minutes.
  - Cover the dough with a damp cloth or plastic wrap and let it rest for 30 minutes.
2. **Make the scallion oil:**
  - In a small bowl, mix a suitable amount of cooking oil with the chopped scallions, and add a pinch of salt. Set aside.
3. **Divide and roll the dough:**
  - Divide the dough into four equal portions.

英文的部分：

小學生以食材的英文認識為主。

中學生則是食材加步驟。

- Take one portion and roll it out into a thin sheet (the thinner, the better).
- 4. **Spread the scallion oil:**
  - Evenly spread the scallion oil over the rolled-out dough. Then, roll the dough into a long strip, similar to rolling sushi.
  - Coil the rolled dough into a spiral, like a snail shell.
  - Lightly press the spiral dough flat and roll it into a pancake shape.
- 5. **Pan-fry the pancake:**
  - Heat a small amount of oil in a pan over medium-low heat.
  - Place the rolled-out pancake in the pan and fry until both sides are golden brown and crispy (about 2-3 minutes per side).
  - Press down on the pancake occasionally to ensure even cooking.
- 6. **Serve and enjoy:**
  - Once cooked, cut the scallion pancake into slices and serve hot.

**Tips:**

- For an even crispier texture, you can add a small amount of lard to the dough.
- Serve with soy sauce, vinegar, or chili oil for dipping.

**國小生版本**

**Ingredients:**

- **flour:** 300g
- **Hot water:** 150ml
- **Cold water:** 50ml
- **Salt:** some(for the dough)
- **Chopped scallions:** some
- **Cooking oil:** some (for frying and for the dough)
- **Salt:** some (for seasoning the pancake)

**Steps:**

- ◆ Let's make the dough (together).
- ◆ Let's enjoy it.

討論與反思：學生分享製作過程中的體驗與心得，討論眷村飲食文化的家庭連結與文化意涵。引導學生分享實作經驗，並討論食物與文化的連結。

**參考資料：（若有請列出）**

國家文化記憶庫分類-多元族群

風傳媒---為何 50 年前美援時期，台灣人拿來當內褲的麵粉袋全印著「22 公斤」？原來還有這玄機！

信傳媒---說不完的麵粉袋故事 50 年代的「中美合作」大內褲

【說不完的麵粉袋故事 50 年代的「中美合作」大內褲】

出處：信傳媒（<https://www.cmmedia.com.tw/home/articles/5972>）

**附錄：**

列出與此示案有關之補充說明。