



台灣中小學日文教師合作備課平台

台灣12年国民教育日本語教師ネットワーク
TAIWAN Japanese-Language Teachers' Network of 12-Year Basic Education

12年國教日語教材教案資源共享

指導單位 科技部 (105・106・108・109 學年度 專題研究計畫)
淡江大學 (104~107 學年度 外國語文學院重點研究計畫)



淡江大學
TANKOU日本文化塾
TANKOU Japanese Camp

單元名稱 吃遍日本大胃王-日本美食怎麼說

實施級別 ☒Level-1 Level-2

總節數 1 節 ☒2 節 3 節 4 節 5 節 6 節 7 節 8 節

學習目標

1. 能知道日本料理的日文說法。
2. 能學會日本飲食文化與禮儀。

分享內容

- | | | |
|-------------|----------------------------|---|
| 1. 教學單元案例 | <input type="checkbox"/> 無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 |
| 2. 學習單 | <input type="checkbox"/> 無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 |
| 3. 簡報(PPT) | <input type="checkbox"/> 無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有，請來信索取 |
| 4. 無浮水印單元案例 | <input type="checkbox"/> 無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有，請來信索取 |
| 5. 無浮水印學習單 | <input type="checkbox"/> 無 | <input checked="" type="checkbox"/> 有，請來信索取 |

本網站以創用 CC 分享教材教案內容，**禁止營利使用**。來信索取教材教案，請告知下列資料：①真實姓名、②服務學校、③現職、④使用目的、⑤索取單元名稱與內容，以及連繫用 E-mail。**若無告知上述資料，恕不提供使用。**

例如：賴建承、新北市正德國中、淡江大學日文系碩士生(國中外聘日語教師)、彈性學習日文社團使用、洗手七字訣 PPT。E-mail:rai@mail.tku.edu.tw

教學單元案例

領域/科目	第二外國語文-日語		設計者	康翊軒
實施年級	Level-1		總節數	共 2 節，90 分鐘
單元名稱	吃遍日本大胃王-日本美食怎麼說			
設計依據				
學習重點	學習表現	5-IV-2 能聽懂並使用課堂中習得的詞彙。 6-IV-1 能專注聽取教師的說明與演示。 6-IV-2 樂於參與各種課堂練習。 6-IV-3 樂於回答教師或同學提問的問題。	核心素養	J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於日常生活中。
	學習內容	Ab-IV-2 看字讀音 B1-V-2 飲食文化 Bk-IV-2 社會禮儀規範		外-J-B1 具備入門的聽、說、讀、寫第二外國語文能力。在引導下，能運用所學字母、詞彙及句型進行簡易日常溝通。
議題融入	學習主題	多元文化教育、文化差異與理解		
	實質內涵	多U6 培養跨文化互動與交流的能力。		
與其他領域/科目的連結		無		
教材來源		教師自製講義、投影片		
教學設備/資源		教師自製講義、學習單、網路資源、投影設備。		
課程設計與教學策略說明				
一、轉化： 第二外語課綱的課程目標強調實用性，與實際生活情境結合。本單元透過飲食文化，以最貼近生活的方式學習，達到語言和文化學習目的。				
二、課程安排： 用同學在台灣所熟悉的日本料理搭配平常不易見到的料理名稱說明講解，課堂最後進行搶答遊戲。				
三、教學策略： 除了 PPT 講解說明之外，教師可準備一些日本美食相關影片(例如：壽司正確吃法…)，另外課後可將料理圖片製作成圖卡或 PPT 隨機撥放，當作一次發音測驗。				
學習目標				
1. 能知道日本料理的日文說法。 2. 能學會日本飲食文化與禮儀。				

教學活動	評量策略
<p>【第一節】</p> <p>1. 前導【10 分鐘】</p> <p>開場分組討論有沒有吃過日本料理？印象最深刻的料理名稱是？聽過什麼飲食文化嗎？</p> <p>2. 說明【40 分鐘】</p> <p>說明日本料理的種類，並根據 PPT 內容詳細說明種類中的各料理名稱，並重覆發音讓同學熟悉唸法。</p> <p>【第二節】</p> <p>1. 飲食知識機智搶答【30 分鐘】</p> <p>依照 PPT 尾端的題目進行飲食知識機智搶答，教師可依照狀況自行加入其他題目，題於題之間可播放相關影片輔助說明。</p> <p>2. 最終練習【10 分鐘】</p> <p>再次用日文複習料理名稱，可小組分批回答或教師帶全班同學一起複習。</p> <p>3. 收尾【10 分鐘】</p> <p>填寫心得並回收學習單</p>	<p>引導本身沒有固定的答案，主要是讓學生能自由發揮、思考，並踴躍發言。</p> <p>學生於說明時間記錄學習單第二、三題</p> <p>是否準備搶答小禮物由教師自行判斷</p>
<p>教學省思：</p> <ol style="list-style-type: none"> 說明時教師可適當加入自己對於該料理的體驗經驗，以免說明過於乏味。 教師須重覆教導各料理日文唸法，加強學生記憶。 如果學習狀況良好，教師可另外找時間將料理圖片製作成圖卡或 PPT 隨機撥放進行發音測驗。 	
<p>參考資料：</p> <p>圖片來源 iStock(https://www.istockphoto.com/)商業授權圖片</p>	
<p>附錄</p> <ol style="list-style-type: none"> 吃遍日本大胃王學習單 授課用 PPT 	

本教案為科技部專題研究計畫「全球化時代十二年國教第二外語教育的創新——國際教育素養導向的日語課程開發與實踐」（計畫主持人: 閻百華）108-2410-H-032 -029 -MY2 - 研究成果



課堂學習紀錄

主題	吃遍日本大胃王	日期	
組別		姓名	

一、小組討論 - 吃過日本料理嗎？對哪種料理印象深刻？為什麼？

二、請記錄下日本美食有哪些種類

三、每個種類當中有哪些代表性的食物？請寫出日文和中文

四、從日本飲食知識的題目中你學到了什麼？





吃遍日本大胃王
日本美食家親説?

日本料理種類
日本料理(にほんりょうり)・和食(わしょく)

先付(さきつけ)	開胃菜・前菜
煮物(にもの)	煮物・燗物
蒸し物(むしもの)	蒸製菜
揚げ物(あげもの)	炸物
焼き物(やきもの)	焼物
鍋物(なべもの)	鍋物
汁物(しるもの)	湯物



日本料理種類

丼(どん)	丼飯・蓋飯
寿司(すし)	寿司



先付(さきつけ) 開胃菜、前菜

漬物 つけもの



刺身 さしみ



煮物 (にもの) 煮物、燗物

肉じゃが にくじゃが



おでん



蒸し物 (むしもの) 蒸製菜

土瓶蒸し どびんむし



茶碗蒸し ちゃわんむし





日本飲食知識

問題1

請問日文「コロッケ（可樂餅）」名稱的由來，下列選項哪一個正確？

1. 源自法文，原文為“少女的酥胸”
2. 源自法文，形容咬下後酥脆的聲音
3. 在馬鈴薯泥裡添加一些可樂作為提味材料



日本飲食知識

問題2

請問日本人在考試或比賽前會吃下列哪種食物？

1. 天婦羅
2. 鯛魚
3. 豬排



日本飲食知識

問題3

關於吃握壽司時，下列哪項敘述正確？

1. 只能用筷子拿壽司，千萬不能用手拿
2. 不能把芥末和醬油拌在一起
3. 要用米飯那一面沾醬油



日本飲食知識

問題4

日本人吃拉麵時都會發出聲音，下列哪項敘述最正確？

1. 因為要把湯汁和麵一起吃進去，所以要用吸的發出聲音
2. 發出聲音代表很好吃，越大聲代表對廚師的稱讚越大力
3. 強調拉麵店裡熱鬧的氣氛，吃麵沒聲音太安靜



Japanese Camp

