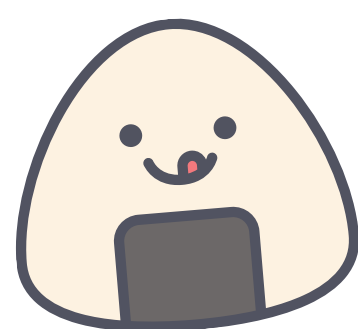


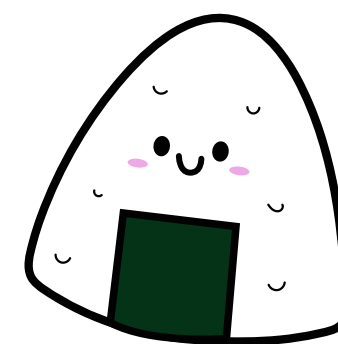


桃園市政府教育局

桃園區青溪國小附設幼兒園



彩虹飯糰



幼兒STEAM成果發表



緣起

幼兒園故事分享時間，孩子們閱讀「胖國王」繪本決定動手製作營養飯糰，讓大家吃健康又美味，過程中發現了食物色彩奧秘。



01

料理小廚神
自己動手做
飯糰



02

小小觀察員
加入營養食材
飯糰變色了



03

科學小達人
實驗各種的食
物，會變出什麼
顏色



04

彩虹魔法師
找出食物的色彩
做出彩虹飯糰



彩色飯糰



加入什麼食材能改變米飯的顏色?



1. 預測



番茄醬把飯變橘色



花椰菜把飯變綠色





火龍果把飯變粉紅色



玉米粒把飯變黃色



3. 結論

- 液體 (番茄醬、火龍果)  顏色的吸附效果較好
- 顆粒狀 (花椰菜、玉米粒)  只能附著在米飯表面

2. 實驗

- 番茄醬→ 米飯變橘色
- 花椰菜燙熟切碎→ 顆粒會粘附在米飯表面
- 火龍果壓成泥→ 米飯變粉紅色
- 玉米粒→ 米飯不會改變顏色

4. 科學原理

- 吸附原理
- 滲透原理



紫色飯糰



幼兒提問：怎麼做出漂亮的紫色飯糰?



1. 預測

哪些食材是紫色的?

- 紫色葡萄皮
- 紫色茄子
- 紫心地瓜



3. 結論

- 紫葡萄皮、茄子有花青素在氧化作用下容易褪色。

紫心地瓜



4. 科學原理

- 天然色素氧化反應

敲出紫色葡萄汁



一起來當會施彩虹魔法的小廚神

我不擔心新的創意想法，
一起勇敢試試看

T科技
運用工具找到解決方法

和預測不同，一起找出問題吧！

S科學
透過科學探究食物物理變化

一起使用生活物件為單位，
記錄細微的變化。

M數學
使用數學能力並用於生活中

發現一個神祕的科學魔法
一起當個彩虹魔法小廚神

