

搓湯圓

作者：二年四班陳禹安

指導老師：陳淑君

十二月十四日星期四，我們去活動中心上課，學習做湯圓的步驟，之後再回教室進行搓湯圓的活動。

還好現在不用像古代那麼麻煩，我們是直接用媽

媽買來的糯米糰搓湯圓。我們先將糯米糰搓成一顆顆

圓滾滾的小湯圓，搓好後，再請同學的媽媽幫忙煮。

不久之後，好吃的湯圓就煮好了。

看著碗裡不同形狀的湯圓，覺得好有趣，大家也

吃得很開心。因為是自己動手做的，覺得特別好吃。

希望下次的冬至，大家還可以一起搓湯圓。

老師評語：能清楚表達整個搓湯圓的過程，並描述對此活動的感想，若能再描寫品嚐湯圓時的滋味就更棒了。

搓湯圓

作者：二年四班黃紹齊

指導老師：陳淑君

上週三，老師帶著我們去活動中心，學習如何製

作湯圓。首先，要將糯米洗一洗，再用石磨把糯米磨

碎。變成米漿之後，把米漿曬乾，才能做成糯米糰。

接著，我們開始搓湯圓。除了搓成球狀的湯圓外，

我們還做了造型湯圓。搓好後，再下鍋煮。不久後，

終於拿到期待已久的湯圓。

我看著碗裡的湯圓，心裡覺得好開心，可以和大大

家在一起，吃著自己做的湯圓，真是太幸福了。