

2026/6/26 上午 05:50:31

聖地牙哥中華學苑 2021 青少年臺灣文化網路夏令營

#聖地牙哥中華學苑 #青少年臺灣文化網路夏令營

聖地牙哥中華學苑

活動時間：2021-07-16

中華民國僑務委員會橙縣華僑文教服務中心因應疫情，於2020年協助聖地牙哥中華學苑共同舉辦臺灣文化網路夏令營，提供當地華裔青少年體驗臺灣文化的機會。由於該活動深受參與家長和學員的喜愛，2021年暑假橙僑中心再度與聖地牙哥中華學苑合作舉辦夏令營，仍由中華學苑文化暨學分班教師張瓊芳、柳靜娟共同授課。另外，今年授課團隊更加入了幼教經驗豐富的曾詩韻老師，擴大了學員的參與年齡，讓更多人有機會接觸到臺灣文化。

今年的聖地牙哥臺灣文化夏令營不但介紹了臺灣美食文化、臺灣茶文化及臺灣文創文化，還加入了生動有趣的手作活動、本土作家繪本故事口說，帶動唱，小書創作，線上戲劇表演...等等。橙縣華僑文教中心蔣翼鵬主任，特別錄製了祝福語鼓勵負責活動的中華學苑孫麗敏校長、老師們以及報名參加的家長和學生們，對於大家在假期裡來參與這樣的活動給予肯定。同時特別感謝僑務諮詢委員謝家樹協助邀請當地僑商贊助波霸，讓學員親身體驗來自臺灣第一的茶魅力。

學員們在老師們用心地設計下，雖然居家卻仍於吃喝玩樂中深度體驗學習臺灣文化，並且載歌載舞表演本土繪本作家的故事內容，熱熱鬧鬧地渡過了歡樂的夏令營。



學員製作手搖多多綠茶

我的美食食譜

食材：


- 黃瓜
- 蒜末
- 辣椒

調味：

- 香油
- 烏醋
- 鹽
- 糖

做法

1. 把黃瓜的兩端切掉，再用一把刀的背面把黃瓜農平
2. 把壓扁的黃瓜百到一個碗裡面，再加一些鹽巴，讓他醃半個小時
3. 醃完以後，加香油，烏醋，鹽巴，糖，蒜末和辣椒，在把黃瓜擺到冰箱裡冰一小時



學員仿作臺灣繪本作家陳致元作家繪本故事並表演

小書發表：分享你的創作

曉玲



學員仿作臺灣繪本作家陳致元作家繪本故事並表演

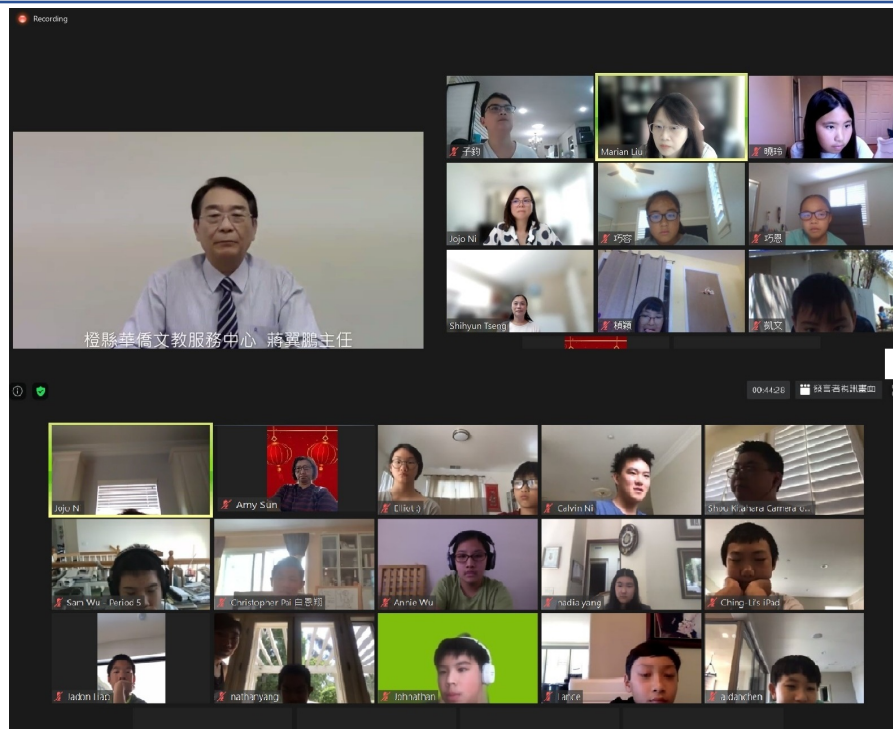
2026/6/26 上午 05:50:31

聖地牙哥中華學苑 2021 青少年臺灣文化網路夏令營

#聖地牙哥中華學苑 #青少年臺灣文化網路夏令營

聖地牙哥中華學苑

活動時間：2021-07-16



橙縣文教服務中心蔣主任受邀致詞給學員、老師和校長肯定及鼓勵

2026/6/26 上午 05:50:31

聖地牙哥中華學苑 2021 青少年臺灣文化網路夏令營

#聖地牙哥中華學苑 #青少年臺灣文化網路夏令營

聖地牙哥中華學苑

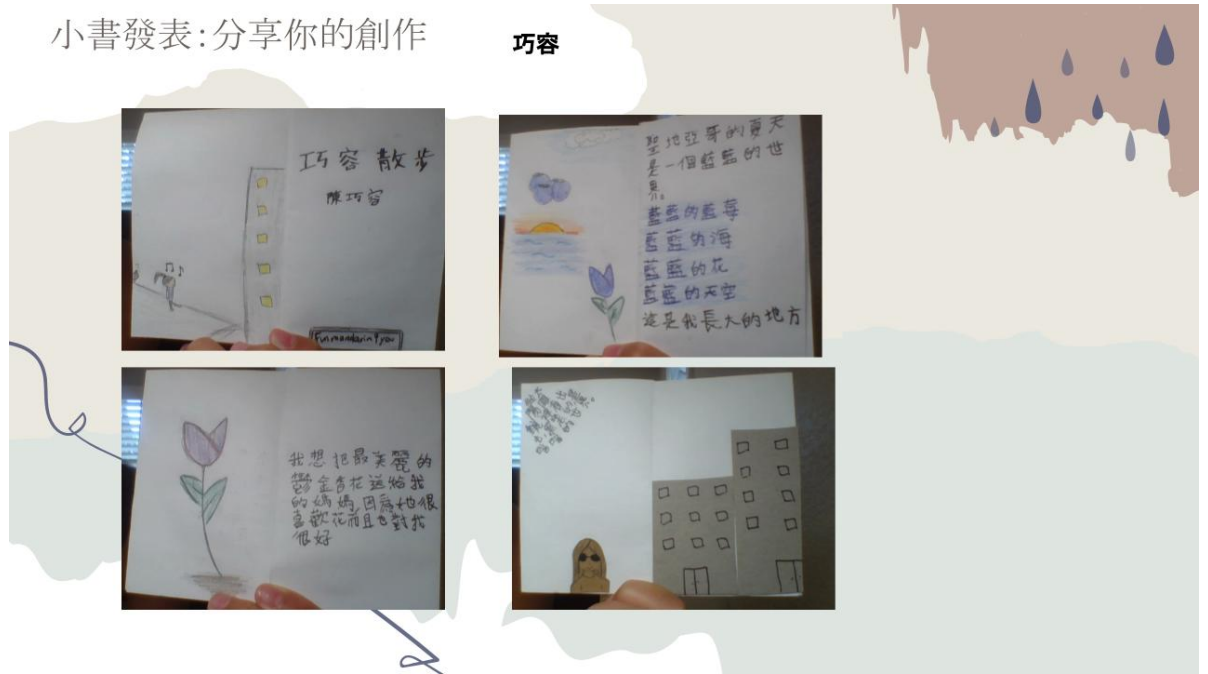
活動時間：2021-07-16



學員撰寫美食食譜

小書發表:分享你的創作

巧容



學員仿作臺灣繪本作家陳致元作家繪本故事並表演