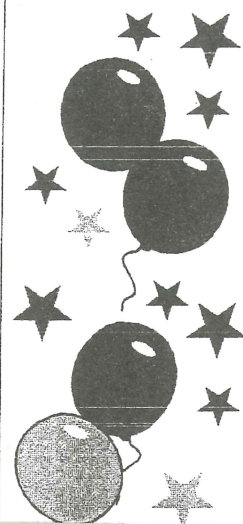


# 心得部落格

同學:閱讀了好讀周報後，將你的心情填在心得部落格專區，內容呈現可以多元，如:編寫一首新詩、可以畫四格漫畫、單純的寫心得感想，有創意的創作往往帶來不同的驚奇！

從這篇文章我知道了以前做番茄醬的材料很單純，不會和現在一樣，加了很多化學，不天然的材料來製做我們現今吃到的「番茄醬」，不只番茄醬，還有很多其它的食物也是從以前的很天然變得很多加工，有可能是現代人吃太多加工食品所以吃不習慣「原形食物」，但是原形食物對人類的身體比較好，只是現在的商店可能會為了賣相好，口味重，加了很多我們不知道的調味料，所以在家吃自己煮的食物會比較放心，至少跟外面不知道加了什麼調味料的店，自己煮的還可以知道自己加了什麼調味料。



## 美好剪讀報時光

### 剪出樂趣~

班級: 7年千班 姓名王以昕 座號千



沉船上的「番茄醬」

