

新北市汐止區汐止國民小學
地址：汐止區大同路2段313號
電話：26477271
傳真：26477273



出版日期：114年4月
發行人：王俊杰
編輯：林雅倫、林銀星、葉鴻德
吳文星、周曼如

【校務近況報告】

學校持續推動品格教育實踐計畫，融入於各個課程活動中。希望我們所有成人一起來以身作則，帶領我們的孩子成為一個好品格的人！因為未來的人生道路上，唯有具備好品格才是求學求職的優勢能力與素養！養成100分的做事態度，才能追求更加卓越的自己，讓今天的我比昨天的我更好。

汐止國小推動孩子：口說好話、心想好意、手做好事、腳走好路、人讀好書，鼓勵孩子們勇於探索自己的優勢能力！期盼在各個領域追求好表現，在此也鼓勵家長們要主動發現孩子的優點，多看到孩子的長處。正向思考，當孩子不慎犯錯時不要急著生氣指責，而是看到這是教育孩子的機會與時機，好好一起談談並給孩子建議！鼓勵其勇於面對自己的錯誤與責任。相信自己的孩子會越來越棒喔！

學務處

【榮譽榜-3月份】

學務處

1. 恭喜本校田徑隊參加 新北市 114 年小學運動會 榮獲佳績，

恭喜 606 吳承縉同學獲得男童乙組田徑壘球擲遠第四名-成績 53.16 公尺，突破上次對抗賽 48.65 公尺自己的紀錄。

恭喜 605 黃子芸同學，第一次參加田徑賽，獲得女童乙組田徑壘球擲遠第七名-成績 40.83 公尺。

恭喜 607 宋品嫻同學獲得女童乙組田徑壘球擲遠第二名-成績 50.16 公尺 突破自己 49.04 公尺的紀錄，並代表新北市參加今年全國小學田徑錦標賽

【重要行事-4月份】

教務處

1. 4/15(二)、4/16(三) 期中評量

學務處

1. 4/1(二) 社區路跑-因雨延期

2. 4/2(三) 校內路跑

3. 校慶各項競賽預賽

輔導室

1. 4/1(二) 集特班參加校外路跑-因雨延期。

2. 4/24(四) 四年級生理講座

3. 4/26(六) 親職講座。

4. 4/29(二) 資優班獨立研究校內發表會。

5. 校慶暨母親海報徵稿活動。

幼兒園

1. 4/2 慶祝兒童節校內路跑活動。
2. 4/2 寢具牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒。
3. 4/3 調整放假、4/4 兒童節放假、4/5 清明節放假。
4. 4/9 四月份慶生會。
5. 4/18 寢具牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒。

【活動預告-114 年 5 月份】

學務處

1. 5/3(六) 128 周年校慶運動會
2. 5/9(五) 自治市長暨第13屆環保小局長政見發表及選舉投票(暫定)

輔導室

1. 5/17(六)志工桃園一日遊。
2. 5/24(六)資優班參加資優聯合發表會。
3. 畢業海報徵稿活動。

幼兒園

1. 5/2 寢具牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒。
2. 5/3 校慶運動會。
3. 5/8 五月份慶生會。
4. 5/5 校慶補假 1 天、茶杯及茶杯櫃清洗消毒。
5. 5/29 寢具牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒。
6. 5/31 端午節(5/30 調整放假)。

【感恩心】

- 感謝家長會捐助汐小 113 學年度各處室活動經費：陳怡惠家長 5,000 元。
- 感謝捐助汐小 114 年社區成果展演活動經費：新北市中小學家長會長協會 20,000 元、新北市汐止區中小學家長協會 20,000 元、黃智明里長 2,000 元、汐止國中家長會 1,000 元、廖家欣顧問 1,000 元、王有記顧問 1,000 元、食家安飲食文化股份有限公司 1,500 元。

【家長會訊】家長會好食在 52

春天天氣多變化，
忽冷忽熱食慾影響大，
這時候一定要來些特別的，
讓眼睛發光，菜就會吃光光喔^^

芥末蜂蜜厚豬排

豬五花肉條 600g(2 公分厚)、隨喜生菜絲 100g

醬汁：黃芥末 30g、蒜末 20g、蜂蜜 20g

做法

1. 豬五花肉條先用叉子兩面均勻戳洞，撒上鹽巴取一碗將醬汁料混勻備用。
2. 熱平底鍋下少許油，下作法 1 豬肉煎至聞到恰恰香氣後翻面，將醬汁抹在肉面上，蓋上鍋蓋轉小火悶煎 20~25 分至熟。
3. 蔬菜料鋪在成品盤上，將做法 2 起鍋切片盛盤即可。

註

1. 如果買得到芥末籽醬效果會更好喔。
2. 叉子戳洞可以軟化肉質，吃起來多汁好入口。
3. 此作法以白豬最適合，黑豬肉皮厚較不建議。
4. 若豬肉厚度太厚，可關火放在鍋中用餘溫燜熟。

奶油香油菜

油菜 400g、玉米粒 50g、鹽 2g、糖 3g

醬汁：鹽 1g、糖 1g、奶油 10g、黑胡椒 0.5、水 300c.c.、馬鈴薯泥 100g、素火腿丁 20g

作法

1. 油菜洗淨切約 1 公分小段備用。
2. 備鍋滾水下鹽、糖、油菜，燙煮至菜熟撈起瀝乾盛盤備用。
3. 備一小湯鍋下水、素火腿丁煮約 2 分鐘至出味後，下馬鈴薯泥、鹽、糖、黑胡椒、奶油煮勻，再回淋至油菜上即可。

註

1. 任何小朋友不愛的深綠色蔬菜都可這樣做喔。
2. 蔬菜切小丁經過燙煮更好入口。
3. 也可先將玉米煎到表面恰恰，再加水煮會更香喔。
4. 最後也可撒上起司粉，風味更豐富喔。



芥末蜂蜜厚豬排



奶油香油菜