

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：112年11月
發行人：王俊杰
編輯：林雅倫、林銀星、葉鴻德
周秀娟、周曼如

【校務近況報告】

敬業樓右側及勵學樓左側廁所整修工程；勵一樓四、五樓無障礙廁所改善；勵學樓四、五樓教室窗下櫃改善；健康中心地板改善；六藝樓外牆防護網設置等。

申請中的項目：六藝樓外牆磁磚剝落改善工程；音樂性社團設備改善；校門口LED跑馬燈；走廊雨遮建置等項目。

為了讓學童有更好的學習環境，在改善的同時也會造成諸多不便，更重要的是資源得來不易，需要大家共同維護，還請家長一起協助叮嚀貴子弟要愛惜公物，並隨時注意自身安全，尤其是對工地要保持安全距離喔，感謝您！

總務處

【榮譽榜-10月份】

教務處

1. 恭喜本校參加新北市112年各級學校國際語文競賽-東南亞語文組國小暨幼兒園團體歌謠比賽榮獲甲等

獲獎的學生有 201 吳宸熙、401 吳宸菲、402 葉庭君、403 宋佳琪

感謝泰語吳佩玲老師的指導與付出。

2. 以下是9-10月份學生閱讀護照獎勵名單15名。名單如下所示：

超博士(800本)：

小學士(100本)：304 陳揚珍

大師級(80本)：307 黃宇銳、201 林羿帆、207 詹甯甯

爵士級(60本)：201 吳宸熙、204 林千翔、205 林蔚家、207 詹甯甯

武士級(40本)：201 林昀萱、201 吳宸熙、201 翁歆喬、201 胡語希、202 張芯霏、205 陳伯特、207 戴榆誼

遊俠級(20本)：201 劉宸希、201 施予宸、201 古巧慧、201 吳尚恩、201 黃玉森、201 賴仁澤、201 徐晨曦、204 陳和均、
204 廖品瑄、204 洪芷瑄、207 吳青灝、207 吳鈞硯、207 戴榆誼

基本能力認證(10本)：207 羅睿竣、207 彭苑喬、207 戴榆誼

輔導室

1. 新北市政府紫絲帶(家暴防治)學習單甄選活動，獲獎名單如下：

201 文睿言、劉宸希、翁歆喬、謝伊岑、何禹岑、呂佩軒、呂佩軒、

301 江衍慶、302 潘柏丞、林宣如、303 林禾語、306 李筠、307 黃宥璿、407 許妘菁、502 戴以喬、

502 周娣、503 蘇郁婷、505 謝佩鐔、507 謝惟羽、

602 陳宥罄、廖定維、洪子豪、吳子彬、何沅修、黃宥杰、蔡孟軒、楊捷羽、黃品妍、王心好、高靖宜、

王滢雯、林緯琦、王可晨。恭喜以上同學獲獎。

學務處

1. 10 月份好兒童名單： 2-2 柯允睿、鄭童恩、江昀芸、2-3 左珵澤、吳芷昀、葉子碩、2-4 洪嘉蔓、許子祐、林霈恩、4-2 黃筠筑、5-1 陳彤瑄。
2. 10 月份合作小天使名單如下： 1-2 吳芯瑜、1-3 洪韻甯、1-4 曾新恩、1-5 李婕瑜、1-6 周詠芯、2-1 吳宸熙、2-2 鄭童恩、2-3 游家馨、2-4 陳和均、2-5 彭曼蓉、2-6 李姪臻、2-7 黃如雯、3-1 王欣晨、3-2 林宣如、3-3 周云咨、3-7 楊咏蓁、4-1 林燉芸、4-2 廖子毅、4-5 劉軒雅、4-6 林可恩、4-7 吳語恩、5-1 施采寧、5-2 林郁唯、5-3 鄭屹棠、5-4 陳昕妤、5-5 吳茉帆、5-6 謝捷恩、5-7 謝惟羽、6-1 葉品宜、6-2 高靖宜、6-6 穆暉頌。
3. 本校參加 112 學年度七星區六年級田徑交流賽暨中小學大隊接力獲獎名單如下：
 - *男童甲組徑賽：
 - 60 公尺 第一名-602 劉宸安、
 - 100 公尺第一名-602 劉宸安、
 - 200 公尺第四名-602 石翊亨、
 - 200 公尺第八名-601 黃堉倫
 - *男童甲組田賽：
 - 跳高第二名-602 石翊亨、
 - 跳高第六名-601 黃堉倫、
 - 跳遠第六名- 605 蔡承叡、
 - 壘球擲遠第七名- 601 江彥衡
 - *男童接力賽：
 - 4x100 公尺接力第二名- 601 黃堉倫、602 劉宸安、石翊亨、605 蔡承叡
 - 8x100 公尺接力第五名- 601 江彥衡、黃堉倫、602 劉宸安、石翊亨、605 蔡承叡、邱杰睿、許禾諺、607 洪翔晨
 - *女童甲組田賽：
 - 跳高第七名- 602 王于潔、跳遠第八名- 602 王盈琬、
 - 壘球擲遠第五名-602 王盈琬
 - *女童接力賽：
 - 4x100 公尺接力第六名-602 施孟濤、王盈琬、604 黃翎筑、607 曾歆愛
 - 8x100 公尺接力第五名-602 施孟濤、王盈琬、602 陳晞晴、604 黃翎筑、606 郭凡瑄、607 曾歆愛、柯竺昀、劉泯妤

【重要行事-11 月份】

學務處

1. 11/14(二)、11/16(四) 直笛團、弦樂團參加112年新北市音樂比賽。
2. 11/14(二) 四年級戶外教育。
3. 11/21(二) 三年級戶外教育。
4. 11/24(五) 模範生選拔。
5. 各年級校內體育競賽時間如下：
 - *六年級-羽球：11/17(五)上午08:40~12:00、11/20(一)上午08:40~11:10
 - *五年級-躲避球：11/21(二)上午08:40~12:00、11/24(五)下午01:25~15:55
 - *四年級-樂樂棒球：11/27(一)上午08:40~12:00、11/29(三)上午08:40~11:10
 - *三年級-足壘球：12/6(三)上午08:40~12:00、12/7(四)下午01:25~15:55
 - *二年級-跳繩：12/13(三)上午8:40~9:20
 - *一年級-呼拉圈：12/20(三)上午8:40~9:20

輔導室

1. 11/4(六)上午辦理 113 學年度一般智能資優生鑑定初試, (當日上午校園不開放)
2. 11/10(五)上午9:30, 專輔教師辦理六年級學生宣講活動, 宣講主題:「人際互動與情緒管理」。

幼兒園

1. 11/3、11/17 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。

2. 11/7(二)校外教學、茶杯及茶杯櫃消毒。

【活動預告-12 月份】

教務處

1. 12/15(五) 校內國語文競賽。

輔導室

1. 12/1(五)上午10:30，專輔教師辦理五年級學生宣講活動，宣講主題:自殺防治。

幼兒園

1. 12/1、12/15、12/29 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。
2. 12/14 十二、一、二月慶生會。

【感恩心】

1. 感謝善心人士家長以及校友志工等夥伴捐贈汐止國小圖書館書籍，芳名如下：

林碧玉 會長、林昀姿、凌愛珠、曹冬、謝菀婷、洪月華、林怡慧、曾裕萍、周竟羽、藍儀娟。

另感謝凌愛珠女士捐贈 4000 元購書款及王銀秀女士捐贈 1000 元購書款予汐止國小圖書館。

2. 感謝家長會及各界捐助汐小各處室活動經費：

林碧玉會長 30,000 元、吳家賢副會長 8,000 元、邱珉 副會長 8,000 元、郭怡欣副會長 5,000 元、
曾曉靈副會長 5,000 元、翁瑋義副會長 3,000 元、黃盟勛常務委員 8,000 元、褚怡君常務委員 5,000 元、
楊崇鑫常務委員 5,000 元、賴慧琪常務委員 5,000 元、陳吟詠委員 8,000 元、洪月華委員 8,000 元、
劉美娟委員 5,000 元、謝詠晴委員 3,000 元、陳桂梅委員 3,000 元、林英宗委員 3,000 元、
邱宜君委員 3,000 元、陳麗卉委員 3,000 元、王從芬委員 3,000 元、簡君錄委員 3,000 元、
徐玉后委員 3,000 元、曾琇絹委員 3,000 元、彭若蓁委員 3,000 元、陳珮瑜委員 3,000 元、
廖憶如委員 3,000 元、林怡慧委員 3,000 元、郭怡伶委員 3,000 元、陳智宏委員 3,000 元、
吳佳璇委員 3,000 元、林群錚委員 3,000 元、潘怡君委員 3,000 元、陳孜敏委員 3,000 元、
羅苔玲委員 3,000 元、郭雅婷委員 3,000 元、曾書麟委員 3,000 元、李姿盈委員 3,000 元、
張若涵委員 3,000 元、王誼華委員 1,000 元、宏寅事業股份有限公司 10,000 元、
5 年 3 班家長曹冬 3,000 元、陳怡惠 3,000 元、5 年 4 班家長林慧怡 3,000 元
感謝捐助汐小圖書經費：6-6 家長王鴻君 10,000 元、凌愛珠女士 4,000 元、3-2 洪翊傑 1,000 元
感謝捐助仁愛基金：1-3 陳亮語 800 元

【家長會訊】家長會好食在 39





已經進入秋天囉，
有沒感覺早晚溫度都比較低呢，
大家出門記得帶外套喔。
今天來兩道簡單又開胃的小品，專治季節交替胃口不好喔^^
起司肉香豆腐

材料：板豆腐 200g、培根末 2 片、起司絲 50g

調味：鹽 2g、糖少許、黑胡椒適量

做法

1. 板豆腐切塊狀，撒上鹽、糖靜置 20 至出水後擦乾備用。
2. 小火熱鍋下培根，用小火將培根煎出油後撈起備用。
3. 同鍋開中大火，下豆腐煎到聞到焦香味後，翻面轉小火，撒上培根、黑胡椒、起司絲，蓋上鍋蓋燜煎至起司融化即可。

註

1. 板豆腐先加鹽糖，可以逼出生味、提前入味，也可鋪上紙巾效果會更好。
2. 任何有香氣肉品都可以替換，吃不完的烤雞、白斬雞、臘肉、鹹豬肉…都可如法炮製喔。
3. 若用臘肉記得先蒸過，不然口感會太硬。
4. 中間也可放上任何喜歡料，但要選擇不易出水的喔。

熱拌金針細麵

材料：新鮮金針花 150g、金針菇段 150g、黑木耳細絲 50g、薑末 20g、香油 30ml、鹽糖各 2g、剝皮辣椒末 30g

調味：鹽 1g、白胡椒粉 0.5 小匙、糖少許

做法

1. 新鮮金針花將中間花蕊拔除後，用水洗淨備用。
2. 被鍋滾水，下鹽、糖、金針花、金針菇、黑木耳，煮至回滾後續煮 1 分鐘撈起瀝乾備用。
3. 小火熱鍋，下香油、薑末煸出香氣後，下所有調味料混勻，再加入做法 2 剝皮辣椒拌勻即可。

註

1. 新鮮金針花花蕊一定要摘掉喔。
2. 買不到新鮮金針花也可用乾燥代替。
3. 若希望口感更好，可加入冬粉會更滑 Q 喔。
4. 若想用麻油，建議最後加入一起拌就好，不要用來煸薑喔。