

## 【校務近況報告】

學生時期是成長過程中學習如何獨立的重要階段。而學習負責任意味著能夠管理自己的時間、功課和行為，這是學習獨立的基礎。

在學校的環境中，學生每天學習新的事物與知識，難免會遇到困難的事情。在遇到困難的事情時，如果是負責任的想法，則會想辦法來解決事情，反之，則選擇不處理或略過事情。時間一久，在學習上的態度與成果就表現出明顯的差異。

學生需要負責任的態度，這不僅是對自己行為的負責，也是對每個階段學習的負責。而這種特質在未來將幫助他們在學業、就業和人際關係中能順利的完成各種目標，成為更有價值的人。

教務處

## 【榮譽榜-1.2月份】

教務處

閱讀護照獲獎同學

大師級 60 本

：2 年 2 班 粘唯楓

爵士級 60 本

2 年 6 班

周佑洋、2 年 6 班 余守炫、2 年 6 班 魏子硯、2 年 6 班 廖詩穎

2 年 6 班

李宜芯、2 年 6 班 周詠芯、2 年 6 班 蕭暉曄、2 年 2 班 粘唯楓

2 年 2 班

黃宇澤、2 年 2 班 簡伯宇

武士級 40 本

2 年 2 班

張宇萱、2 年 2 班 孫瑋熙、2 年 2 班 吳承恩、2 年 2 班 蘇柏諭

2 年 2 班

葉庭妤、2 年 2 班 劉宇珊、2 年 3 班 廖映慈、2 年 3 班 簡伯宇

2 年 6 班

陳致泓、2 年 6 班 王晏仔、1 年 1 班 蕭晉謙

遊俠級 20 本

2 年 2 班

葉庭妤、2 年 3 班 廖映慈、2 年 3 班 楊予絮、2 年 3 班 簡伯宇

2 年 3 班

林宥丞、2 年 3 班 林芷聿、2 年 3 班 洪韻甯、基本認證 10 本

2 年 2 班

吳亭儀、2 年 2 班 葉庭妤、2 年 3 班 廖映慈、2 年 3 班 黃沐宸

2 年 3 班

林郁恬、2 年 3 班 楊予絮、2 年 3 班 簡伯宇、2 年 3 班 林恩樂

2 年 3 班

林宥丞、2 年 3 班 林芷聿、2 年 3 班 高歆雅、1 年 4 班 陳泳臻

1 年 4 班

林沛霓、1 年 4 班 邵康宸、1 年 4 班 陳芹、1 年 4 班 田禹芯

1 年 4 班

黃亭霏、1 年 4 班 陳品穎

線上閱讀認證系統獲獎名單：

307 01 林蔚家 白頭翁等級

307 11 陳柏庭 白頭翁等級

## 【重要行事-3 月份】

### 學務處

1. 3/28(五)班級模範生表揚

### 輔導室

1. 3/4、3/11、3/18、3/25 辦理「幸福甜甜圈」親職團體。
2. 3/6(四)辦理性剝削防治宣導。
3. 3/7(五)辦理六年級「升學不緊張，壓力好抒放」專輔宣導。
4. 3/8(六)未足齡提早入學資優鑑定初試。
5. 3 月志工進班說故事開始。
6. 3/10(一)英語補救教學開班。
7. 3/13(四)輔導月會。
8. 第 51 期汐夢園開始徵稿。
9. 第 6 週辦理一年級 CPM 測驗。
10. 第 7 週辦理四年級 SPM 測驗
11. 中高年級小團輔開始。

### 幼兒園

1. 3/6 三月份慶生會。
2. 3/7 寢具牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒。
3. 3/21 寢具牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒。

## 【活動預告-114 年 4 月份】

### 教務處

1. 4/15 (二)、4/16 (三) 期中評量

### 學務處

1. 4/1 (二) 慶祝兒童節路跑活動

### 輔導室

1. 4/24(四)四年級生理講座

### 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。

## 【感恩心】

- 感謝捐助仁愛基金：黃秀惠家長 3,000 元。
- 感謝家長會捐助汐小各處室活動經費：黃盟勛常務委員 20,000 元

## 【家長會訊】家長會好食在 51

### 開胃香炒芥菜葉子

芥菜葉 200g、豬絞肉 100g、蒜末 20g、紅辣椒末 5g

調味：鹽 3g、白胡椒粉 0.5 小匙、糖 1g、米酒 15c.c.

### 做法

1. 芥菜葉子取下，洗淨後切成細末狀備用。
2. 熱鍋下豬絞肉炒到肉末焦香出油後，下芥菜葉子、鹽、糖、水 50c.c.，蓋上鍋蓋用中火燜煮至菜葉變軟、呈現翠綠色
3. 承上，開蓋下蒜末、辣椒末、白胡椒粉、米酒，快速翻炒至均勻即可。

### 註

1. 也可將芥菜葉先用鹽抓醃出水，擠乾再炒。
2. 若希望提升風味，也可額外添加熱狗培根之類提香。
3. 這道菜風味需要油脂較多，絞肉使用 37 比會較適合。
4. 亦可添加燙過冬粉或是干絲增加口感。

## 健康菠菜起司派

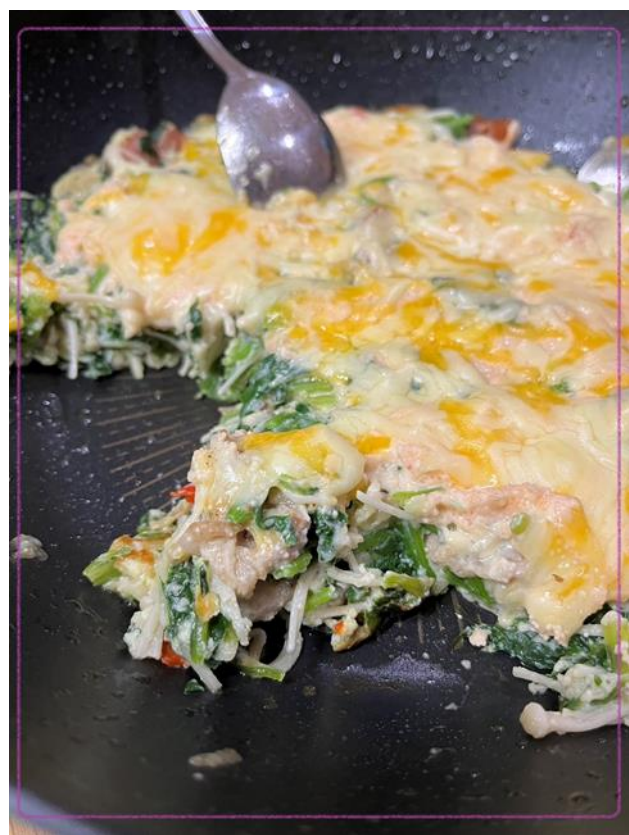
菠菜 200g、金針菇 100g、起司絲 75g、紅黃甜椒絲 15g、麵包粉 5g、牛奶 20c.c.、蛋 1 顆  
調味：鹽 3g、黑胡椒 1g

### 作法

1. 金針菇切細末、菠菜洗淨備用。
2. 備鍋滾水下菠菜、紅黃甜椒、金針菇燙熟後撈起，加入麵包粉、鹽、黑胡椒、牛奶、蛋混勻備用。
3. 備一平底鍋下油、做法 2，將做法 2 均勻鋪平後蓋上鍋蓋，用中小火燜煮約 10 分至表面變色、撒上起司絲、蓋上鍋蓋，燜至起司絲軟化即可。

### 註

1. 傳統作法使用大量鮮奶油增添滑口感，今天改用金針菇營養更加分。
2. 也可加入有香氣口感的即食素料增添風味。
3. 同樣配方也可進烤箱製作喔。
4. 使用捏碎板豆腐也會有同樣效果，唯鹹度會需適量增加。



健康菠菜起司派



開胃香炒芥菜葉子

