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

汐小交流道

出版日期：115 年 11 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】

親愛的家長您好：

本校 115 年已完成以下工程：1.六藝樓女兒牆增高工程。2.特教班洗手台改建工程。3.中庭兒童遊戲場修繕工程。目前勵學樓廁所改建工程正積極施工中，希望藉由各項工程施作，讓孩子有更好的學習環境。

同時在工程施作期間，也會造成諸多不便，更重要是資源得來不易，需要大家共同維護，請家長一起協助叮嚀貴子弟愛惜公物，另外特別提醒請學生絕對不要靠近工地，以維護自身安全。

【榮譽榜-10 月份】

教務處

【線上閱讀認證】白頭翁級 205　鄭恩案、綠繡眼級 403 陳晏霆

【重要行事-11 月份】

教務處

11/5(四)-11/6(五)期中定期評量

學務處

1.二年級戶外教育於11/17(二)舉行。

2.新北市音樂比賽賽程如下：弦樂團11/20(五)、國樂團11/26(四)、直笛團12/1(二)。

3.11/10(二)一年級小樂活講座

輔導處

1.11/03(二)汐小交流道出刊。

2.11/07(六)資優鑑定初試

3.11/10(二)二年級生命教育講座，地點：演藝廳。

4.11/20(五)第 54 期汐夢園徵稿截止。

5.11/21(六)親職講座-親子花藝。

6.11/26(四)輔導月會。

7.11/27(五)五年級性平教育宣導。

幼兒園

1. 11/17 校外教學
2. 11/6、11/20 寢具帶回清洗、環境及茶杯消毒
3. 11/26 十一月份慶生會

【活動預告 12 月份】

教務處

12/1(二)、12/4(五)辦理校內語文競賽

學務處

12/24(四)童軍小小導覽員參學活動,地點:新北美術館

輔導處

1.12/03(二)汐小交流道出刊。

2.12/12(六)親職講座-和諧粉彩。

3.12/15(二)六年級升學講座。

4.12/31(四)輔導月會。

幼兒園

1. 12/4、12/18、12/31 寢具帶回清洗、環境及茶杯消毒　　2. 12/24 十二月份慶生會

3. 12/25(五)行憲紀念日放假

【感恩心】

感謝家長會捐助汐小各處室活動經費：

高嘉淇會長 30,000 元、盧俐君副會長 8,000 元、陳珮瑜副會長 8,000 元、林明樟副會長 8,000 元 、高瑋濂副會長 8,000 元、徐玉后副會長 8,000 元、林英宗副會長 8,000 元、林友梅常務委員 5,000 元、郭雅婷常務委員 5,000 元、翁瑋羲常務委員 5,000 元、嚴婉禎常務委員 5,000 元、王宜湘財務委員 5,000 元　　、李姿盈監察委員 5,000 元 、羅昱欣委員 3,000 元　　、王萍委員 3,000 元、王靜怡委員 3,000 元、張家榮委員 3,000 元、陳育汶委員 3,000 元、王郁婷委員 3,000 元、李蘭恩委員 3,000 元、宋思穎委員 3,000 元、陳韡昕委員 3,000 元、梁巧瑜委員 3,000 元、陳姵穎委員 3,000 元、王建逸委員 3,000 元、曾筱鈞委員 3,000 元、林群錚委員 3,000 元、林怡慧委員 3,000 元、曾書麟委員 3,000 元、林雅萍委員 3,000 元、邱宜君委員 3,000 元、張若涵委員 3,000 元、張景媚委員 3,000 元、周怡均委員 3,000 元、廖貞怡委員 3,000 元、吳佳璇委員 3,000 元、彭若蓁委員 3,000 元、周揚晉委員 3,000 元、廖夢涵委員 3,000 元

【家長會訊】家長會好食在 66

忙碌的每天
要準備餐點真的很傷神
今天來學兩道
3 步驟就能上菜的簡單做法吧^^

古早味飯湯

材料：
豬五花肉條 150g、小條狀甜不辣 6 根、魚丸 5 顆、新鮮香菇片 3 朵量、紅蘿蔔絲 30g、水 600cc、白飯 1 碗、芹菜末 5g、油蔥酥 3g

調味料：
A：鹽 5g、魚露 10cc、糖 2g
B：白胡椒粉 0.5 小匙、米酒 5cc

準備處理：
甜不辣、魚丸切片狀備用。

做法：
1. 熱鍋下少量油、豬五花肉，煎至豬五花肉焦香出油。
2. 下甜不辣、魚丸、香菇、紅蘿蔔，煎至所有食材表面金黃焦香後。下水 1000cc、調味料 A 煮至回滾後，續煮 3 分。
3. 關火下白飯、油蔥酥拌勻盛碗，點上調味料 B、芹菜末即可。

TIPS
1.這道菜重點就是要把所有料炒香，再利用這香氣煮成好喝湯底。
2.在炒香的環節裡，記得火侯一定要大香氣才會足。
3.有香氣的食材最後下鍋，就能有味又有香。

懶人版紅燒魚

材料：

吳郭魚 1 尾、紅蘿蔔片 30g、杏鮑菇 100g、板豆腐 100g、水 300cc

調味料：
A：鹽 2 小匙、糖 1 小匙
B：蒜末 20g、薑末 10g、蔥花 10g、辣椒末 5g、醬油 30cc、糖 10g

準備處理：
吳郭魚切開腹膜，將中骨處污血洗淨，再用紙巾將內腹黑色部分擦淨；杏鮑菇切片狀；板豆腐切片狀。

作法
1. 取一平底鍋先放杏鮑菇鋪底後，依序放入魚、板豆腐、紅蘿蔔，加水 300cc、調味料 A 煮滾後，蓋上鍋蓋轉小火煮約 15 分至魚熟。
2. 將煮熟的魚、蔬菜料盛盤。
3. 承上，將調味料 B 放入鍋中煮至略為濃稠，回淋至做法 2 即可。

TIPS
1. 利用水煮概念先將魚肉煮出風味高湯，再用這高湯煮調味汁會更鮮甜有味。
2. 底部放上杏鮑菇，能避免魚肉黏底破碎喔。
3. 底部水煮上層蒸煮，魚肉嫩甜又好吃。
4. 最後將有香氣食材煮成醬汁，再回淋香氣風味都兼具。