

【校務近況報告】

天氣漸漸轉涼，草木換上秋裝五顏六色燦爛繽紛好不美麗。學校後面緊鄰的基隆河上，除了原本的水鳥依舊悠悠的在水面搜尋食物外，也迎來了一批嬌客「冬候鳥」。

最近讓愛鳥人士架著高倍望遠鏡頭攝影器材在河堤步道上苦苦守候的候鳥是” 鸕鶿”，每年約有上千隻的鸕鶿來到台灣過冬，成群的鸕鶿在河面覓食與飛行時的 V 型陣勢令人著迷；我們的孩子在老師的引導下配合校定課程，很幸運的在教室後走廊就有機會能觀察到牠們的英姿，也總以好奇與讚嘆的目光追隨著。

這麼豐富生動的自然景色，是這片土地給我們的禮物，所以應該要給予更多的尊重並加以維護，而愛護大自然要由自身做起，請家長們陪同孩子一同愛護、守護我們的環境，讓大自然的美景能永續長存。

輔導室



照片來源(攝影者): 汐止國小孫志清老師

【榮譽榜-11 月份】

教務處

1. 恭喜本校參加新北市 112 學年度學生美術比賽

6 年 2 班石翊亨榮獲水墨畫類-國小高年級組佳作

3 年 2 班林宣如榮獲版畫類-國小中年級組第二名

感謝泰語林銀星主任、鄭嘉湄老師的指導與付出。

2. 恭喜本月閱讀護照獲獎同學

200 本- 3 年 4 班李俊傑

60 本- 2 年 4 班洪嘉蔓 2 年 5 班陳皓雅 2 年 1 班金楷奇 2 年 4 班周咏靜 2 年 4 班許秉閔 2 年 5 班陳皓雅

2 年 1 班林塏霏 2 年 4 班周咏靜 2 年 7 班施羽玆 2 年 7 班羅睿駿 2 年 7 班陳昀希 2 年 1 班何春曙

2 年 1 班侯沐均 2 年 7 班張晏宇 2 年 7 班施羽玆 2 年 7 班馮沐宸 2 年 7 班劉禮臻 2 年 7 班詹佳捷

2 年 7 班周佳誼 2 年 7 班陳可玆 1 年 2 班范芝翎 1 年 2 班柯宇晉 1 年 2 班孫瑋熙

學務處

1. 由六年二班代表本校參加 112 學年度七星區中小學大隊接力，成績優異獲得七星區國小組第四名的佳績，

恭喜六年二班同學

2. 本校參加 112 學年度七星區小學六年級田徑交流賽獲得亮眼的成績，汐止國小家長會頒發獎勵金給以下同學：

六年一班黃堉倫、六年二班劉宸安、石翊亨、六年五班蔡承叡

恭喜以上同學，也非常感謝此次的指導老師蘇宜正老師及潘顯哲老師。

3. 11 月汐小好兒童名單如下：2-2 陳柔安、2-3 唐歆媛、唐歆絮、2-4 許秉閔、廖品瑄、鄭凱崴、周咏靜、李銘浩、李喬誼、洪芷瑄、林千翔、2-5 林蔚家、3-1 范芝熙、邱鼎文、陳又語、3-3 林禾語、4-2 劉華嚴、4-5 劉軒雅、5-1 賴妍涵、羅晨睿、施采寧。

4. 11 月責任小天使獲獎名單如下：1-2 粘唯楓、1-3 黃奕瑞、2-1 林昀萱、2-2 張哲愷、2-3 左玆澤、2-4 曾偉哲、2-5 林蔚家、2-6 卓柏勛、2-7 詹甯甯、3-1 王欣晨、3-2 周佑芯、3-3 張芮熏、3-5 謝宗樺、3-7 陳垣宇、4-2 陳安傑、4-4 詹晴天、4-5 蔡泓諺、4-6 王筠鎧、5-2 彭郁杰、5-3 張穎臻、5-5 張語嫻、5-6 楊采珊、5-7 孫立恒、6-2 王可晨、6-4 許凱鈞、6-5 唐慧兒、6-6 高于絮。

【重要行事-12 月份】

教務處

1. 12/8(五) 校內國語文競賽

學務處

1. 12/14(四) 汐小冬令營開始報名
2. 因應養工處校外人行道工程施工，請開車接送學生家長配合提早讓學生做好下車準備(或在對面馬路讓學童上下車)，勿停靠過久避免受罰(施工單位預計接下來進度會開挖門口右側人行道)，勿在紅綠燈迴轉處停靠造成後方回堵。

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(四)十二、一、二月慶生會。

【活動預告-1 月份】

學務處

1. 1/15(一)報名112下學期課後社團
2. 1/18(四)期末才藝表演
3. 1/22(一)~1/26(五)汐小冬令營

輔導室

1. 1/16(二)六年級升學講座

幼兒園

1. 1/1 元旦放假一天。
2. 1/12「歲末聯歡活動」。
3. 1/12 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。
4. 1/19 休業式、個人用品帶回、1/20 寒假開始。

【感恩心】

- 感謝捐助仁愛基金：李銘泰先生 3,000 元
- 感謝捐助教育儲蓄專戶：財團法人許文華文教基金會 40,000 元
- 感謝捐助健康中心業務經費：陳書翰先生 2,000 元
- 感謝捐助無力負擔學費清寒學童助學專案：財團法人懷海教育基金會 26,084 元

【家長會訊】家長會好食在 40

天氣漸漸轉涼囉，
早晚溫差也變大，
大小朋友們都要記得添衣保暖喔，
這一次我們來些暖身暖心的料理吧。



酸菜烏魚湯

材料：烏魚1尾、玉米段200g、蔥絲10g、香菜段5g、薑片20g、酸菜100g、水2000c.c

調味：鹽3g、糖1g、白胡椒粉少許

做法

1. 烏魚切圈狀；酸菜切絲備用。
2. 熱鍋下油、薑片，將薑片煸至略微金黃捲曲後，下烏魚塊用中大火煎至肉面金黃恰恰。
3. 承上，下水、香菇、玉米段、酸菜絲一起滾煮 10 分，最後下適量鹽、糖、白胡椒粉調味，再點上蔥絲、香菜即可。

註

1. 當令烏魚油脂豐富，一定要煎到恰恰才好吃喔。
2. 喜歡吃辣的朋友也可加入乾辣椒一起燒煮。
3. 同樣做法也可換用鱸魚、吳郭魚。
4. 酸菜已有鹹度，要先試試味道再決定鹽的用量喔。
5. 也可最後淋點花椒油滋味更過癮迷人。



地瓜起司春捲

材料：蒸熟地瓜 200g、蒸熟大豆 50g、蒸熟蕎麥 50g、起司絲 50g、麵糊適量、胡椒鹽適量

調味：鹽 3g、白胡椒粉 0.5 小匙、咖哩粉 1 小匙

作法

1. 取一水晶碗，將所有蒸熟雜糧、鹽、白胡椒粉、咖哩粉混勻備用。
2. 取一春捲皮，放上適量做法 1、起司絲捲成捲狀，用麵糊封口備用。
3. 熱油鍋至 160 度，下春捲炸至兩面金黃起鍋，搭配胡椒鹽食用即可。

註

1. 地瓜也可用南瓜取代，但要小心水分太濕會破皮。
2. 咖哩粉換成義式香料就是西式風味喔。
3. 也可把小朋友不喜歡の食材切細包進去，讓他挑不出來^^。
4. 因食材都已是熟料，也可用煎の喔。