

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9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】

新學期開始了，歡迎新生加入汐止國小，在校生也升了1個年級，期望在新的學年度，在汐止國小師長的教導之下，行為、品格、學習能更上一層樓，完成這學期的各種挑戰。

學校一直鼓勵多閱讀，這是值得長期培養的能力，因為閱讀是培養思辨能力重要的方法之一，養成閱讀習慣對於建立正確的價值觀、行為的規範，都有莫大的助益。

現今媒體資訊的訊息眾多，資訊媒體素養成為了一個重要的能力，學校也將資訊媒體素養融入學生學習的課程中，教導學生對媒體的識讀、辯證、分析及可信度等，讓學生能冷靜分析資訊媒體，而獲得正確的訊息。

希望這學期在學校教師的教導下，讓學生在閱讀與資訊媒體素養的能力再提升。

## 【重要行事-9月份】

### 學務處

- 9/1(一)弦樂團、國樂團開始練習
- 9/8(一)課後社開始上課
- 9/15(一)童軍團開始上課
- 9/19(五)防災演練

### 輔導處

- 1. 8/30(六)新生家長座談會、8/30(六)祖孫動健康。
- 2. 一年級愛心服務隊開始。
- 3. 9/1(一)特教課後專班開始。
- 4. 9/19(五)二到六年級及幼兒園家長日。
- 5. 9/18(三)期初特推會。
- 6. 辦理教師節感恩活動
- 7. 9/30(二)志工成立大會暨特殊訓。

### 幼兒園

- 1. 9/1 開學日
- 2. 9/12、9/26 寢具、牙刷牙杯帶回清洗、環境及茶杯消毒
- 3. 9/17 防災預演
- 4. 9/19 家長日
- 5. 9/25 九月份慶生會
- 6. 9/29 孔子誕辰紀念日調整放假。

## 【活動預告-114年10月份】

### 學務處

- 10/14(二)流感疫苗施打
- 10/15(三)七星區田徑對抗賽、六年級班際大隊接力
- 10/23(四)五年級用藥安全宣導

### 輔導室

- 10/21(二)志工成長研習—手工皂製作
- 10/23(四)三年級多元文化戲劇巡迴宣導—六藝劇團<<紅心女王的心願之旅>>

### 幼兒園

- 1. 10/6 中秋節放假、10/10 國慶日放假
- 2. 10/9 暫定全校施打流感疫苗

3. 10/9、10/23 寢具帶回清洗、環境及茶杯消毒 4. 10/16 十月份慶生會  
5. 10/24 台灣光復暨金門古寧頭大捷紀念日調整放假

## 【榮譽榜】

**賀** 本校參加 114 年國教署中小學媒體素養競賽教案設計類--榮獲第 2 名  
感謝媒體數位素養團隊的老師：  
曾靜瑜、魏璿、吳妮真、陳秀汶、李慧珊、周昀、林恂緯、  
林孟穎、周季儒、林毓雯

**賀** 本校 114 年度七星區語文競賽獲獎名單

### 教師組

臺語演說(教師組)第二名：陳秀汶老師  
臺語朗讀(教師組)第二名：白孝蓉老師  
臺語字音字形(社會組)第一名：陳桂慧老師  
客語字音字形(社會組)第一名：劉貴櫻老師

### 學生組

臺語情境式演說第四名：506 黃莞婷(原 402) 指導老師:鐘靜嫻老師  
國語字音字形第二名：505 蔡宇皓(原 406) 指導老師:黃素玲老師  
作文第五名：606 洪韻茹(原 506) 指導老師:林鴻年老師  
寫字第二名：601 簡曼芸(原 501) 指導老師:何仙文老師

### 團體成績

本校獲得國小團體獎第三名、國小團體精進獎第一名

感謝學校老師參加比賽及指導老師的教導。

**賀** 王勝豐老師指導食農教育競賽榮獲新北市冠軍代表新北市參加全國賽。

## 【家長會訊】家長會好食在 55

開學囉~

大家是不是很期待跟同學相見呢 ^^

這一次用小米做出很不一樣的料理

用新料理帶來開學新氣象

而且一樣營養滿點又好吃喔

### 小米雞汁拌麵

豬絞肉 100g、國產小米 20g、紅蘿蔔小丁 50g、黑木耳小丁 50g、烏龍麵 400g、雞高湯 200cc、紅蔥酥 5g、蔥花少許、油 2 大匙

調味

鹽 4g、白胡椒粉 0.5 小匙、柴魚粉少許、香油 10ml

作法

1. 備一鍋滾水，下烏龍麵燙煮至麵條膨脹後撈起；小米洗淨瀝乾，加水至淹過小米浸泡 30 分後，進電鍋蒸煮約 20 分至熟備用。
2. 熱鍋下油 2 大匙燒熱後，下豬絞肉炒煮至有恰恰肉香。
3. 下高湯、紅蘿蔔、黑木耳煮約 5 分至熟。
4. 關火，下調味料、紅蔥酥拌勻後，加入烏龍麵拌勻盛盤，再點上蔥花即可。



註

1. 國產小米為無麩質食材，不用擔心過敏問題喔。
2. 小米本身糯性高，蒸煮熟後就會有黏性，是天然勾芡好食材。
3. 同樣做法用來拌干絲、拌冬粉也都很好吃。

### 小米焗烤蔬菜

國產小米 20g、青花菜 150g、紅甜椒大丁 50g、玉米筍段 30g、紅蘿蔔小丁 30g、杏鮑菇大丁 50g、起司絲 50g、水 150c.c、牛奶 30c.c、奶油 10g

燙煮料：鹽 3g、糖 3g、柴魚粉 1g

調味：鹽 3g、白胡椒粉 0.5 小匙

作法

1. 小米洗淨瀝乾，加水至淹過小米浸泡 30 分後，進電鍋蒸煮約 20 分至熟。
2. 取一調理機，放入作法 1、水 150cc、牛奶、奶油、鹽、白胡椒粉，打成糊狀備用。
3. 備鍋滾水，下燙煮料、所有蔬菜料，將蔬菜料燙煮到熟撈起備用。
4. 取一烤皿，放上蔬菜料、淋上作法 2 醬汁、鋪上起司絲，進 220 度烤箱，烤到起司絲金黃焦香即可。

註

1. 小米天然的黏性能取代油脂，讓醬汁一樣滑口又好吃。
2. 蒸熟後打成泥狀，就是簡單味美的焗烤醬。
3. 山藥、馬鈴薯、地瓜、南瓜也可以替代喔。
4. 可視喜好添加薑黃粉、辣椒粉…增添風味喔。

