

## 【校務近況報告】

親愛的家長您好：

相信大家看到學校的設備及環境正在逐漸更新，校園環境越來越好，歸功於校長與家長會積極為學校爭取經費。

目前學校正在進行的工程是操場週邊環境改善工程，施作項目為高低單槓及地墊更新，人工草皮鋪設，希望能帶給全校師生更優質的教學環境。

本學期完成的項目：紅土跑道更新為PU跑道、演藝廳及勤學堂冷氣汰舊更新、教室窗戶更新為氣密窗（樂群樓506教室-510教室，敬業樓223、323教室，六藝樓225、325教室）等項目。

目前六藝樓外牆整修工程已完成規劃設計，俟教育局審核通過預算書圖即可辦理招標事宜。

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。

總務處

## 【榮譽榜-11月份】

教務處

- 2024 i-STEAM PowerTech 青少年科技創作競賽新北市賽暨北區區賽榮獲季軍

恭喜得獎同學：501 林品言、601 羅晨睿、607 孫立恒、604 彭晨睿

感謝宋碧瑩老師、鄧雅允老師的指導

- 113學年度全國學生美術比賽
- 恭喜本校401江衍慶同學榮獲國小版畫類中年級組佳作

學務處

- 汐小好兒童表揚名單如下：1-2 林以澄、孫立媗、2-1 廖家妤、程子恒、李柏諺、詹皓銳、施歆倪、2-2 游曜誠、2-3 王樂、王裕翔、高歆雅、2-4 曾柏佑、李斌、鄭凱升、詹岳宸、田馨、張軒誌、黃暉諾、2-5 詹峪睿、黃恩捷、曾韻之、2-6 王晏仔、李宜芯、黃品硯、廖詩穎、王子僑、曾詩涵、潘莉亞、鄭文皓、3-2 林羿帆、3-6 周美嘉、林泳妤、4-1 蘇恩彤、呂芯緹、6-1 李宥寧、羅晨睿、梁乙晴。
- 恭喜直笛團、弦樂團、國樂團榮獲新北市113學年音樂比賽優等。
- 恭喜本校田徑隊參加【113學年度七星分區小學六年級田徑交流賽】獲獎名單有：  
603 林志恩-女童甲組-跳高第五名(1.05公尺)、女童甲組-4x100公尺接力-第七名  
605 蘇韜-男童甲組壘球擲遠-第七名(33.90公尺)  
501 楊雨希-女童甲組-4x100公尺接力-第七名  
503 曾鈺淨-女童甲組-4x100公尺接力-第七名  
503 林嫩芸-女童甲組-4x100公尺接力-第七名
- 恭喜校內體育競賽-五年級班際躲避球比賽得獎班級：第一名五年五班、第二名五年六班、第三名五年七班
- 恭喜校內體育競賽-四年級班際樂樂棒球比賽得獎班級：第一名四年七班、第二名四年二班、第三名四年一班

6. 恭喜校內體育競賽-三年級班際足壘球賽得獎班級：第一名三年一班、第二名三年五班、第三名三年六班

## 【重要行事-12月份】

教務處

1. 12/6(五)校內國語文競賽

學務處

1. 12/4(三)四年級藝術滿城鄉，到木柵戲曲學院欣賞戲劇。

2. 12/5(四)二年級校內體育競賽-跳繩。

3. 12/12(四)一年級校內體育競賽-原地運球。

輔導室

1. 12/17(二)六年級升學講座。

2. 辦理學習扶助成長檢測。

3. 12/19(四)辦理志工成長研習。

4. 12/19(四)辦理三年級月經平權宣導。

幼兒園

1. 12/6 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。

2. 12/19(四)十二、一、二月慶生會。

3. 12/20 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。

## 【活動預告-114年1月份】

學務處

1. 1/10(五)課後社團結束。因颱風天放假的社團課程，會另發通知補課。

2. 1/11(六)童軍冬令營。

3. 1/16(四)期末才藝表演。

4. 12/21(二)-1/24(五)汐止國小冬季育樂營。

5. 1/10(五)公告模範生名單於樂群樓川堂。

幼兒園

1. 1/1 元旦放假一天。

2. 1/3(五)全園「歲末聯歡活動」。

3. 1/3 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。

4. 1/17 課後班結束、個人用品帶回、期末園務會議。

5. 1/17 寢具、牙刷、牙杯帶回清洗、茶杯及茶杯櫃消毒。

6. 1/20 休業式。1/21 寒假開始。

## 【感恩心】

●感謝捐助教育儲蓄專戶：6-6班楊采珊 5,000元

●感謝捐助幼兒園教學經費：新北市中小學家長會長協會 30,000元。

## 【家長會訊】家長會好食在 49

總算開始有冬天的感覺啦  
這時料哩一定要夠香才會引人食慾喔  
這一次就來兩道香噴噴的料理吧！

### 古早風味米糕飯

白米 2 杯、豬肉條 100g、素肉鬆 20g、熟花生 100g、油蔥酥 2 大匙、蒜酥 2 大匙、八角 1 顆、太白粉水適量

## 調味：

醬油 3 大匙、冰糖 1 大匙、胡椒粉 1 小匙、五香粉 1 小匙、鹽 1 小匙

## 做法

1. 白米洗淨入內鍋，再倒入 2 米杯的水，進蒸鍋蒸煮 20 分至熟即可。
2. 取炒鍋，下五花肉炒香出油，下八角炒出香氣，再下醬油、冰糖炒融，加入水(稍淹過食材)、鹽、熟花生煮約 10 分至熟，最後下蒜酥、油蔥酥、五香粉、胡椒粉炒調勻，最後用適量太白粉水勾芡備用。
3. 白飯盛碗，淋上適量做法 2、放上素肉鬆點綴即可。

## 註

1. 把迷人的米糕風味變成拌飯醬汁真的很開胃喔。
2. 加入花生一起煮能讓醬汁多股香氣還更醇厚
3. 油蔥酥蒜酥的組合讓香氣非常有厚度搭上濃甜調味美味異常啊
4. 此作法也可用豬絞肉豬肉絲豬肉片取代非常方便