

我們的學校

出版 羌園國民小學
 發行人 校長 蔡有福
 日期 九十五年五月
 期別 第七十四期
 電話 8662474 8669450
 網址 www.cyps.ptc.edu.tw



羌園簡訊

【校長話羌園】

敬愛的家長先進：大家平安

首先要感恩這次颱風並未造成社區與校園的財物損失，慶幸大家都能平安健康安度日常生活，請讓我們一起珍惜這份來自於大自然所賜的福緣，共同引導孩子們惜福愛物，懂得感恩與努力，希望每個孩子都能平順成長，每個家庭都能獲得幸福安康。

母親節系列活動溫馨感人，慈濟團體帶來的孝親劇場、全校師生走讀羌園、溫馨的親子演說、芳香四溢的親子包水餃、慶生會等等都緊緊的將羌園國小的親師生聯成一體，讓大家歡度充滿溫情而有意義的美好一天，再次感謝老師們的辛苦與家長的熱心參與。

5月18日帶領全校師生體驗了飢餓11的活動，主要目的是提醒大家惜福愛物、心生感激。藉此培養孩子們人溺己溺、人飢己飢的愛心，希望讓大家更懂得互相關懷、互相協助，讓我們的周遭更充滿祥和與溫暖。

接著，六月份我們的應屆畢業生又即將離開學校各奔前程，到時候我們仍會辦理一系列的活動，先向您預約，歡迎到時候共襄盛舉，謝謝您！！

敬祝 幸福平安、萬事如意！ 校長 蔡有福敬筆

【九十四學年度下學期母親節電腦繪圖優良名單】

一甲-第一名-鄭惠如	第二名-王慈宜	第三名-鄭捷屏	佳作-紀心瑜	王筱玫	鄭美琇
二甲-第一名-周詠峻	第二名-洪冠宇	第三名-林怡辰	佳作-張雅婷	王皓宇	林世偉
三甲-第一名-高翊倫	第二名-鄭瑤婷	第三名-周佩萱	佳作-蔡佳芸	鄭翔中	鄭百杉
四甲-第一名-林子平	第二名-黃姜仁	第三名-張昇智	佳作-陳亭劭	張雅琄	林偲諭
五甲-第一名-翁柏軒	第二名-鄭坤鴻	第三名-周慈緣	佳作-蔡宜濂	林育霖	
六甲-第一名-鄭巧伶	第二名-陳翰儒	第三名-李緯蓁	佳作-潘至美	李緯庭	洪愷憶

【九十四學年度下學期母親節演講比賽優良名單】

一甲-第一名-鄭貴云	戴瑞成	第二名-鄭捷屏	林沛萱	第三名-周廷臻	鄭宇文
二甲-第一名-林惠玟	第二名-周詠峻	林琬晴	第三名-林世偉	郭柏欣	
三甲-第一名-鄭瑤婷	高翊倫	鄭惠馨	第二名-洪婉庭	鄭錦佃	陳翰霖
四甲-第一名-鄭貴氏	第二名-張雅琄	第三名-蘇麗卿			
五甲-第一名-鄭鈺婷	第二名-林軍憲	第三名-賴秀青	楊雅婷		
六甲-第一名-鄭巧伶	第二名-潘佳卉	鄭有宏	第三名-鄭慶鴻		

【第二次評量優良】

一甲-第一名-鄭貴云	第二名-鄒天綺	第三名-鄭捷屏	鄭宇文	吳珊萁	周佩樺	王國昌
進步獎-鄭美琇						
二甲-第一名-陳欣瑜	第二名-林惠玟	第三名-郭柏欣	優良-陳雯賢	林琬晴	洪冠宇	
進步獎-張雅婷						
三甲-第一名-陳苡睿	第二名-鄭惠馨	第三名-鄭廷瑜	優良-鄭瑤婷	鄭錦佃	蔡佳芸	
進步獎-周鈺婷						
四甲-第一名-鄭貴氏	第二名-張琮閔	第三名-陳玟廷	優良-張源益	張雅琄	鄭詩縈	
進步獎-張雅琳						
五甲-第一名-翁柏軒	第二名-王慈富	第三名-周慈緣	優良-林軍憲	郭柏均		
進步獎-邱美玲						
六甲-第一名-潘至美	第二名-鄭巧伶	第三名-鄭易嘉	優良-洪愷憶	鄭玉堂	周慈健	
進步獎-黃玉慈						

【衛生保健創作短劇優良〈中年級組〉】

第一名-〈小寶受害記（認識登革熱）〉

三甲-陳苡睿 鄭惠馨 鄭瑤婷 蔡佳芸 鄭百杉 高翊倫 賴玉純 蔡依儒

第二名-〈聽力保健〉 四甲-張昇智 吳國鐘 黃姜仁 王進如 陳玟廷

〈視力保健〉 四甲-鄭貴氏 林偲諭 鄭詩縈 楊珮亭
 第三名-〈腸病毒〉 四甲-李芃霈 張琮閔 蘇麗卿 張源益
 優良-〈蛀牙怪人〉 四甲-王仁佑 邱順展 周佩蓉 陳奕誠 王喻柏
 〈矮冬瓜〉 四甲-張雅珺 張家菱 陳亭劭

【衛生保健創作短劇優良〈高年級組〉】

第一名-〈全民公投-健康來找我〉 六甲-潘至美 鄭巧伶 黃玉慈 李緯庭 李緯蓁 吳汝婷 陳佳君 王美玲
 第二名-〈宣導洗手-仿張國治〉 五甲-翁柏軒 郭柏均 鄭筌謚 賴秀青
 第三名-〈視力保健〉 五甲-鄭筌謚 鄭承宗 周慈緣 黃雅蓮 楊雅婷 邱美玲 鄭坤鴻
 優良-〈健健康康衛生所〉 六甲-鄭玉堂 鄭有宏 鄭易嘉 陳佳郁 陳翰儒 王志益 林子儀 吳俊德

【九十四學年度下學期母親節系列活動剪影】



【護士阿姨的叮嚀】

認識食品中毒

什麼是食品中毒

二人或二人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為一件 "食品中毒"。

細菌為引發食品中毒的主因

食用放在 4-65°C 之間，超過 4 小時以上的食物，只要食物曾經細菌污染，均可能發生食品中毒。

* 台灣地處亞熱帶，一年四季從早到晚的溫度均適合細菌繁殖，民眾需特別注意。

* 常見引起食品中毒的原因：

1. 冷藏及加熱處理不足。
2. 食物調製後放置在室溫下過久。
3. 生、熟食交互污染。
4. 工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染。
5. 調理食物的器具或設備未清洗乾淨。
6. 水源被污染。
7. 誤食含有天然毒素的食物。

食品中毒的預防

遵守食品處理之原則：

- 1 新鮮:所有農、畜、水產品等食品原料及調味料添加物，盡量保持其鮮度。
- 2 清潔:食物應澈底清洗，調理及貯存場所、器具、容器均應保持清潔，工作人員衛生習慣良好。
- 3 避免交互污染：生、熟食要分開處理，廚房應備兩套刀和砧板，分開處理生、熟食。
- 4 加熱和冷藏：保持熱食恆熱、冷食恆冷原則，超過 70°C 以上細菌易被殺滅， 7°C 以下可抑制細菌生長，-18°C 以下不能繁殖，所以食物調理及保存應特別注意溫度的控制。
- 5 養成個人衛生習慣：
 - (1)養成良好個人衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手。
 - (2)手部有化膿傷口，應完全包紮好才可調理食物(傷口勿直接接觸食品)。
- 6 避免疏忽：餐飲調理，應確實遵守衛生安全原則，按部就班謹慎工作，切忌因忙亂造成遺憾。

發生食品中毒之處理

- 1 迅速送醫急救。
- 2 保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位。
3. 醫療院(所)發現食品中毒病患，應在二十四小時內通知衛生單位。

各位敬愛的家長，若您有任何意見與學校連繫，歡迎蒞臨學校指導，或使用電話聯絡。