

## 聖心小學 110 學年度下學期家長日家長提問回應 111.02.25

1. 110 上學期，因疫情緣故，部分外師無法入境。請問 110 下學期此問題會有所解決嗎？

教務處回應：

上學期原定加入教學團隊的外師，已在 2 月 16 日順利入境。目前正在接受隔離。在隔離期間，兩位外師皆會和 ESL 團隊的老師一起備課。兩位南非外師分別為 Mr. Du Plessis 及 Ms. Reinstorf。目前規劃 Mr. Du Plessis 將擔任四五年級 support teacher，而 Ms. Reinstorf 將會安排於二年級 Beta 班任教。而雙語辦公室也將規劃外師教學的銜接預備。

2. 請教行事曆中所述的 6/24 三~五年級小托福英檢試測的目的？

另，未來學校會規劃安排英文檢定在課程中實施，以讓家長了解孩子目前的英語程度？

教務處回應：

110 下學期六月教務處將與小托福英檢公司合作，針對三~五年級學生試測小托福英檢。透過檢測，更能讓教務處了解中高年級學生英文優勢能力及待加強能力，以做教學精進。此外，教務處亦同步評估 111 學年度後是否安排學生在校進行英檢測驗。未來英語檢定導入學校，將會是哪一個年級考？是否是全年級學生一起施測？都會是今年六月學生試測後，教務處需透過數據分析及針對不同狀況實際考量。

3. 請問學校每週皆會有調課，原因為何？建議學校能減少調課的頻率。

教務處回應：

謝謝家長提問，通常學校調課的原因會是因應學校除正式課程外的活動辦理或教師專業增能，例如：薦派老師外出研習、會議、舉辦外加式活動(例：一~四年級探索體驗活動)、校外教學、……等等。

依學校例行的運作，皆會是在一週前的週五發下調課後課表給各班，若有課程上需要注意的事項，導師皆會和學生布達。

4. 建議書包肩帶加強，護背材質。

總務處回應：

已將意見向廠商反應，下批書包改版時一併改善。

5. 學校可否恢復提供餐具，不要自備餐具，減少學生負擔？

總務處回應：

自備餐具已是時代的共同做法，特別在疫情時代，個人餐具自己洗用更能確保安全衛生；如孩子臨時忘記帶餐具，學校有提供預備餐具讓小孩使用。

6. 關於廚房午餐相關說明如下

家長提問		教育局午餐規範	聖小 1 月	聖小 2 月
1. 少用油炸食物	油炸	不超過 2 次 / 1 週	2 次 / 月 (1/7 糖醋魚柳、1/22 椒麻雞)	1 次 / 月 (2/25 糖醋魚柳)
2. 少用加工食品食物	加工半成品	不超過 1 次 / 1 週	2 次 / 月 (1/6 花枝丸、1/28 鮮蔬肉羹湯)	2 次 / 月 (2/17 火腿炒飯 2/25 三絲肉羹湯)
3. 多食用多穀物	未精緻穀類	1/3 以上 / 餐	地瓜飯. 小米飯. 胚芽飯. 五穀飯. 麥片飯. 紫米飯	
4. 菜肉比例不均勻	豆魚蛋肉類	2~2.5 份 / 餐 (符合規範)	雞肉進貨 36~42 公斤 / 1 份雞肉約 30 公克 / 小學人數 599=2 份	
			豬肉進貨 40~42 公斤 / 1 份豬肉約 35 公克 / 小學人數 599=2 份	
			豆製品進貨 45 公斤 / 1 份豆製品約 30 公克 / 小學人數 599=2.5 份	
	蔬菜類	1.5~2 份 / 餐 (符合規範)	青菜進貨 93~110 公斤 / 1 份青菜約 100 公克 / 小學人數 599=1.5~1.8	
5. 水果不新鮮	合作廠商優先選用當季盛產水果，驗收時會加強注意水果品質。			

6. 肉不好吃、菜色味道需改善	學校每月、每學期定期召開伙食工作會議與伙食委員會議，導師與家長代表、行政主管向廠家檢視與反映當月菜單與烹調情況，非常歡迎家長即時具體反映，達立即改善之效。
7. 幼稚園減少蛋糕麵包當點心	<p>依據教育局幼兒園點心設計，應盡避免甜甜圈、沙其瑪、薯條及薯餅、夾心餅乾、市售布丁、仙貝……等高油糖鹽食品，每週不超過一次。</p> <p>以上的食材學校只有出現麵包類，且一週一次，麵包種類也以少油少糖的食材做選擇，午餐會偶而出現麵包是給小孩點心多一個種類的選擇，偶而滿足不同的食材口感，學校也會秉持教育局的相關規範，避免出現高油糖鹽食品</p>
若仍有其他疑問，可致電總務處翁主任。2618-2330 分機 101	