

屏東縣滿州鄉滿州國小附設幼兒園 113 學年度上學期 週報

主題名稱：生日快樂！

週次：二十

日期：114/01/06~114/01/10

♡ 親子園地 ♡

※本週發回盥洗用具及寢具，請**確實清洗**後隔週一帶回學校。

※本週發回：**牙齒保健就診表**、**期末通知單**、**收退費辦法**(皆以裝訂於聯絡本之中，請家長務必詳閱)

※衛教宣導：

近日幼兒園生病人數增加，**生病請務必在家休息**，保護自己也保護別人。

※活動預告：

1/15(三)迎風路跑，1/16(四)期末同樂會

1/20(一)休業式(正常下課時間)，

1/21(二)寒假正式開始。

HAPPY NEW YEAR!



家長簽名：

♡ 家長的話 ♡

教學內容

新年節慶活動

拜年禮物介紹

這一週我們到國小拜年！萬聖節的時候，孩子們到國小辦公室及哥哥姊姊的班級進行討糖。這次，換我們回饋並分享(新年春聯及小點心)給大家過年的喜悅！



這次拜年我們準備了好吃的「**蜂蜜牛奶雪花糕**」跟大家分享。配合校園零糖，我們將雪花糕中的糖換成天然的蜂蜜，希望大家除了吃得健康外，在新的一年里也可以「甜甜蜜蜜」「步步高(糕)升」！



謝謝聿軒爸爸媽媽協助拍攝並剪輯影片(超用心)



利用影片介紹雪花糕所需的材料與步驟，讓孩子們回顧並記錄下來

拜年禮物製作-蜂蜜牛奶雪花糕

今年很特別的是，我們邀請專家入班，教孩子們製作雪花糕。感謝聿軒爸爸媽媽(漫遊雪花糕)接下這個任務，來到幼兒園為孩子們講解並一步一步的帶我們完成**蜂蜜雪花糕**的製作。

過程中，孩子們也了解到，要做出好吃的點心其實沒有想像中的簡單，從備料、測量到烹煮，每一步都很關鍵，也影響著食物的成敗。千辛萬苦的製作後，孩子們非常期待享用的那一刻，也等不及想要分送出去讓大家吃到這份美味！



蜂蜜雪花糕製作中...



本日專家：聿軒的爸爸媽媽(漫遊雪花糕)，一起按照專家的指導來做雪花糕吧



孩子們按照比例測量克數，分別倒入牛奶、椰漿(要先搖一搖)、蜂蜜及玉米粉後，就可以開始用攪拌棒攪拌囉！融為一體後就可以準備來煮了！



看完專家示範後，換我們來煮囉！看似簡單，但其實很不容易呢！煮的過程要一直攪拌(怕會黏底)所以手會好痠，還要專心又有耐心注意有沒有糊化，真是個考驗！



冷藏一夜等待脫模，趁著這時間，我們為包裝盒貼上商品貼紙與祝福的話語。



脫模！有一個我們自己煮的沒有成型，還黏糊糊的，看起來失敗了！不過沒有關係，下次再接再厲！



孩子們分工合作變成加工廠，有人切，有人秤，有人撒粉，有人裝盒，各司其職



蜂蜜牛奶雪花糕！大功告成！
準備帶上雪花糕跟春聯一起去拜年囉！



校園拜年

幼兒園校園拜年非常成功！國小的老師們還有哥哥姊姊都很喜歡我們做的蜂蜜雪花糕喔！大家也很喜歡我們送的新年小禮物(大小春聯)。謝謝大家一直以來對幼兒園的照顧及幫忙，新的一年，不只要祝福大家新年快樂，也要請大家繼續給我們支持與喜愛喔！





巡迴牙醫看診



牙醫叔叔為我們看牙塗氟，希望孩子們都能擁有健康美麗的牙齒。



一月慶生會

一起祝福一月的小壽星們，
生日快樂！

