



埤頭鄉立幼兒園 112 年 8 月份園刊



8 月點滴



◎ 8/14 (一) 112 學年上學期開學日：上全天課。

◎ 8/23(三)八月份慶生。

◎ 新學期開始請家長填寫幼童各類表單：

舊生：『幼兒綜合資料記錄表』及『須委託幼兒服藥之託藥措施及就託藥進行相關規範』

新生：『幼兒綜合資料記錄表』、『幼童健康記錄卡』及『須委託幼兒服藥之託藥措施及就託藥進行相關規範』並多繳交『幼童預防接種卡』影本，謝謝配合。

◎ 為避免各種傳染病在幼童間互相交互傳染，**幼童在幼兒園內仍需戴口罩上課**，請家長將備用口罩放在幼童書包中，謝謝配合。

◎ 請落實手部衛生、咳嗽禮節及佩帶口罩等個人防護措施，減少不必要移動、活動或集會，避免出入人多擁擠的場所，或高感染傳播風險場域，並主動積極配合各項防疫措施，共同嚴守社區防線。請家長落實『生病不上班、不上課』

◎ **感染腸病毒如出現：嗜睡、意識不清、活動力降低、持續嘔吐、肌躍型抽搐、呼吸急促或心跳加快。請務必立即轉送大醫院接受適當治療，以免錯失治療的黃金時間 72 小時。**如有感染腸病毒者請讓幼童在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所，避免交互傳染，謝謝配合。

預防腸病毒及新冠肺炎環境消毒：

泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中

泡製 1000ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 5 公升的自來水中



8 月餐點



日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
8/14	一	雞絲麵	芝麻飯、茄汁蔬菜燉肉丸、三色燴蛋、竹筍湯、水果	綠豆芋圓湯
8/15	二	絲瓜麵線	小米飯、油蔥雞丁、南瓜豆腐、炒青菜、蘿蔔湯、水果	芝麻包、豆漿
8/16	三	花捲饅頭、鮮奶	炒飯、香酥魚柳、炒青菜、蚵仔湯、水果	粿仔條湯
8/17	四	玉米蛋吐司、米漿	滷雞腿、蒸蛋、炒青菜、海結營養湯、水果	油腐冬粉湯
8/18	五	皮蛋瘦肉粥	地瓜飯、鮮蔬蒸肉餅、瓠瓜肉絲、炒青菜、味噌魚湯、水果	蔬菜豆腐湯
8/21	一	烏龍麵	芝麻飯、鵪鶉蛋滷肉燥、蝦米絲瓜、炒青菜、空心菜湯、水果	蒸地瓜、鮮奶
8/22	二	洋芋濃湯	小米飯、糖醋魚片、蔥花蛋、炒青菜、針菇肉絲湯、水果	鬆餅、米漿
8/23	三	偽豆花湯	擔仔湯麵、魷魚排、芹香魚丸湯、水果	高鈣健骨粥
8/24	四	芋頭粥	糙米飯、蘿蔔滷肉、洋蔥雞丁、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	山藥煎餅、豆漿
8/25	五	湯餃	鹹酥雞、蒜香毛豆、豆菊高麗、味噌菜頭湯、水果	南瓜西米露
8/28	一	鍋貼、豆漿	芝麻飯、香菇絞肉、油蔥蒸蛋、炒青菜、刺瓜芹香湯、水果	肉絲麵線
8/29	二	南瓜肉絲粥	小米飯、香炸魚、南洋四色、炒青菜、冬瓜蚵仔湯、水果	山藥玉米排骨湯
8/30	三	肉羹湯	芋頭燒排骨、四季豆炒雞絲、炒青菜、青木瓜湯、水果	茶葉蛋、鮮奶
8/31	四	肉片三明治、米漿	麥片飯、香蒜炒肉片、蕃茄炒蛋、炒青菜、筍絲湯、水果	麵線湯

(本園一律使用國產豬肉食材)

* 餐點有時會配合教學活動或節令不同而做更改，屆時不再另行通知敬請多多包涵。

◎ 落實幼童及家長洗手『濕、搓(20秒)、沖、捧、擦』五個洗手步驟。



埤頭鄉立幼兒園 112 年 8 月份園刊



8 月點滴



◎ 8/14 (一) 112 學年上學期開學日：上全天課。

◎ 8/23(三)八月份慶生。

◎ 新學期開始請家長填寫幼童各類表單：

舊生：『幼兒綜合資料記錄表』及『須委託幼兒服藥之託藥措施及就託藥進行相關規範』

新生：『幼兒綜合資料記錄表』、『幼童健康記錄卡』及『須委託幼兒服藥之託藥措施及就託藥進行相關規範』並多繳交『幼童預防接種卡』影本，謝謝配合。

◎ 為避免各種傳染病在幼童間互相交互傳染，**幼童在幼兒園內仍需戴口罩上課**，請家長將備用口罩放在幼童書包中，謝謝配合。

◎ 請落實手部衛生、咳嗽禮節及佩帶口罩等個人防護措施，減少不必要移動、活動或集會，避免出入人多擁擠的場所，或高感染傳播風險場域，並主動積極配合各項防疫措施，共同嚴守社區防線。請家長落實『生病不上班、不上課』

◎ **感染腸病毒如出現：嗜睡、意識不清、活動力降低、持續嘔吐、肌躍型抽搐、呼吸急促或心跳加快。請務必立即轉送大醫院接受適當治療，以免錯失治療的黃金時間 72 小時。**如有感染腸病毒者請讓幼童在家休息 7 天並在回校園前請再就醫確認康復後方可到園所，避免交互傳染，謝謝配合。

預防腸病毒及新冠肺炎環境消毒：

泡製 500ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 10 公升的自來水中

泡製 1000ppm 含氯漂白水：市售漂白水 5 湯匙〈約 100cc〉加入 5 公升的自來水中



8 月餐點



日期	星期	早上點心	午餐	下午點心
8/14	一	雞絲麵	芝麻飯、茄汁蔬菜燉肉丸、三色燴蛋、竹筍湯、水果	綠豆芋圓湯
8/15	二	絲瓜麵線	小米飯、油蔥雞丁、南瓜豆腐、炒青菜、蘿蔔湯、水果	芝麻包、豆漿
8/16	三	花捲饅頭、鮮奶	炒飯、香酥魚柳、炒青菜、蚵仔湯、水果	粿仔條湯
8/17	四	玉米蛋吐司、米漿	滷雞腿、蒸蛋、炒青菜、海結營養湯、水果	油腐冬粉湯
8/18	五	皮蛋瘦肉粥	地瓜飯、鮮蔬蒸肉餅、瓠瓜肉絲、炒青菜、味噌魚湯、水果	蔬菜豆腐湯
8/21	一	烏龍麵	芝麻飯、鵝鴨蛋滷肉燥、蝦米絲瓜、炒青菜、空心菜湯、水果	蒸地瓜、鮮奶
8/22	二	洋芋濃湯	小米飯、糖醋魚片、蔥花蛋、炒青菜、針菇肉絲湯、水果	鬆餅、米漿
8/23	三	偽豆花湯	擔仔湯麵、魷魚排、芹香魚丸湯、水果	高鈣健骨粥
8/24	四	芋頭粥	糙米飯、蘿蔔滷肉、洋蔥雞丁、炒青菜、玉米蛋花湯、水果	山藥煎餅、豆漿
8/25	五	湯餃	鹹酥雞、蒜香毛豆、豆菊高麗、味噌菜頭湯、水果	南瓜西米露
8/28	一	鍋貼、豆漿	芝麻飯、香菇絞肉、油蔥蒸蛋、炒青菜、刺瓜芹香湯、水果	肉絲麵線
8/29	二	南瓜肉絲粥	小米飯、香炸魚、南洋四色、炒青菜、冬瓜蚵仔湯、水果	山藥玉米排骨湯
8/30	三	肉羹湯	芋頭燒排骨、四季豆炒雞絲、炒青菜、青木瓜湯、水果	茶葉蛋、鮮奶
8/31	四	肉片三明治、米漿	麥片飯、香蒜炒肉片、蕃茄炒蛋、炒青菜、筍絲湯、水果	麵線湯

(本園一律使用國產豬肉食材)

* 餐點有時會配合教學活動或節令不同而做更改，屆時不再另行通知敬請多多包涵。

◎ 落實幼童及家長洗手『濕、搓(20秒)、沖、捧、擦』五個洗手步驟。