

臺北市中山區  
中正國小附設幼兒園

111學年度招生

家長參觀日

簡報介紹



中正有愛 奇藝森林

# 目錄

01

園所簡介

02

防疫措施

03

學習環境

04

教學特色

05

招生說明

01

# 園所簡介



# 團隊成員



校長  
黃維瑜



園主任  
許璦文



教保組長  
李昀庭



教學組  
黃靜怡



活動組  
黃筱珊



保育組  
李宛霏



特教組  
張佳婷



總務組  
陳奕廷



圖書設備組  
林憶婷



餐點組  
羅予梵



教保員  
郭宇雯



教保員  
鍾天心



廚工  
孫庭芳



廚工  
張月馨

# 師資介紹

- 教師8名 (皆具合格教師證)
- 教保員3名  
(皆符合幼兒園教保員資格)
- 廚工2名 (皆具丙級廚工執照)
- 合計13名



姓名	學歷
許璦文	國立臺北教育大學 幼兒與家庭教育學系
李昀庭	國立臺北教育大學 幼兒與家庭教育學系
羅予梵	國立臺北教育大學 幼兒與家庭教育學系
陳奕廷	國立新竹教育大學 幼兒教育學系
黃筱珊	國立臺中教育大學 幼兒與家庭教育學系
林憶婷	國立臺南大學 幼兒教育學系
黃靜怡	國立臺灣大學 修畢國北教大幼教師資班
李宛霏	國立政治大學 幼兒教育研究所
張佳婷	朝陽科技大學 人文暨社會學院幼兒保育系
郭宇雯	臺北市立大學 教育所
鍾天心	國立臺北教育大學 輔修幼兒與家庭教育系

# 班級概況 (以110學年為例)

中大混齡

白雲班

中大混齡

星星班

中大混齡

彩虹班

中小混齡

太陽班

幼幼班

月亮班

幼幼班師生比為  
2(教保員):16(幼兒)

中大混齡班及中小混齡班師生比為2(教師):30(幼兒)

# 學校願景



# 教學理念

維護幼兒生新健康

拓展幼兒美感經驗

養成幼兒良好習慣

培養幼兒合群習性



幼兒教育的目標

豐富幼兒生活經驗

增進幼兒倫理概念



# 本園特色

1. 教學設備充足。
2. 交通便捷，社區資源豐富，藝文、自然與文史資源豐富學習環境。



資源共享

人文底蘊

1. 中正十美，美感校園。
2. 校園文化涵養深厚，保留老校特色，維繫師生及社區民眾情感。



本園特色

1. 合格教師
2. 課程規劃能力
3. 主題課程、學習區教學
4. 發展特色課程



專業師資

都市森林

1. 校地寬廣，綠樹成蔭，占地24,925平方公尺綠地面積8,000平方公尺。
2. 動植物物種豐富。



# 美味營養的點心(上下午)

由教師、營養師  
擬定少油、少糖、  
豐富營養的餐點，  
位幼兒的均衡飲食  
把關。



設備完善的中央餐廚



臺北市中正國小附設幼兒園 111 年 05 月份點心表

日期	星期	上午	下午	日期	星期	上午	下午
5/2	一	蔥花麵包 ●芝麻豆漿	紅豆薏仁湯	5/19	四	親子丼	鮮肉包 鮮奶
5/3	二	法式核桃麵包 ●薏仁糙米漿	香菇雞麵線	5/20	五	蘑菇肉醬螺旋麵	藍莓貝果 豆漿
5/4	三	洋蔥雞肉炒飯	青木瓜排骨湯	5/23	一	丹麥水果麵包 鮮奶	客家炒米苔目
5/5	四	5月慶生會: 海綿蛋糕 鮮奶	茴香包 麥茶	5/24	二	奶香捲 ●米漿	竹筍雞湯
5/6	五	鮮菇炒飯條	三明治 優酪乳	5/25	三	肉燥乾麵	紅豆麥片牛奶
5/9	一	克林姆麵包 豆漿	蘿蔔排骨湯	5/26	四	豬肉燴飯	水煮蛋 海芽豆腐味噌湯
5/10	二	●雜糧麵包 ●米漿	油豆腐細粉	5/27	五	蔬菜蛋花麵線	布丁蛋糕 豆漿
5/11	三	青醬雞肉筆管麵	高麗菜包 鮮奶	5/30	一	馬鈴薯麵包 優酪乳	仙草蜜
5/12	四	茄汁蛋炒飯	桂圓紫米粥	5/31	二	奶酥麵包 鮮奶	玉米濃湯餃
5/13	五	什錦炒米粉	蒜香起司條 鮮奶				
5/16	一	牛角麵包 優酪乳	絲瓜蛤蜊湯麵				
5/17	二	波蘿麵包 ●芝麻豆漿	南瓜洋葱湯				
5/18	三	日式豚骨拉麵	黑糖地瓜湯				

●內容物含有堅果種子類

◎本園一律使用國產豬肉食材。

◎本餐點表含有海鮮、奶製品、蛋及蛋製品、花生、芝麻及其他堅果種子類，若幼兒對其過敏，請事先告知各班老師，以免幼兒誤食。

◎以上餐點內容如遇特殊狀況，將會做適當調整；不便之處，敬請見諒！

# 美味營養的午餐

## 臺北市立中正、忠孝、長春國小111年04月菜單

★本表格使用之雞肉、雞肉與蛋類其CAS台灣優良農產品標章。  
「CAS台灣優良農產品標章」是台灣國產農產品及其加工品最高品質的驗證代表標碼。

日期	菜名	內容	備註	備註	備註	備註	備註	備註	備註	備註	備註			
111.04.05	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.06	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.07	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.08	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.09	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.10	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.11	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.12	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.13	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.14	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.15	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.16	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.17	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.18	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.19	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.20	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.21	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.22	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.23	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.24	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.25	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.26	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.27	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.28	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.29	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587
111.04.30	燕麥飯	三杯蒸丁	肉末冬瓜	滷青菜	白菜肉片湯	水	4.8	2.0	2.1	1	2.2	78	81	587

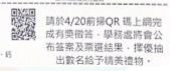


### 111年04月營養小常識-水果糖

**【水果糖的甜味】**  
當我們吃的糖子、檸檬糖等甜味的糖類，可以用「甜」來形容其味道。甜味又分很多種，甜味對我們有許多好處。甜味是食物中最容易吸收的營養，也是我們最喜歡吃的味道。甜味對我們有許多好處。甜味是食物中最容易吸收的營養，也是我們最喜歡吃的味道。

**【水果糖的營養】**  
水果糖含有豐富的糖質、維生素A、維生素C、維生素E、維生素K、維生素B1、維生素B2、維生素B6、維生素B12、維生素PP、維生素H、維生素P、維生素U、維生素Q、維生素R、維生素S、維生素T、維生素V、維生素W、維生素X、維生素Y、維生素Z、維生素AA、維生素BB、維生素CC、維生素DD、維生素EE、維生素FF、維生素GG、維生素HH、維生素II、維生素JJ、維生素KK、維生素LL、維生素MM、維生素NN、維生素OO、維生素PP、維生素QQ、維生素RR、維生素SS、維生素TT、維生素UU、維生素VV、維生素WW、維生素XX、維生素YY、維生素ZZ、維生素AAA、維生素BBB、維生素CCC、維生素DDD、維生素EEE、維生素FFF、維生素GGG、維生素HHH、維生素III、維生素JJJ、維生素KKK、維生素LLL、維生素MMM、維生素NNN、維生素OOO、維生素PPP、維生素QQQ、維生素RRR、維生素SSS、維生素TTT、維生素UUU、維生素VVV、維生素WWW、維生素XXX、維生素YYY、維生素ZZZ、維生素AAA、維生素BBB、維生素CCC、維生素DDD、維生素EEE、維生素FFF、維生素GGG、維生素HHH、維生素III、維生素JJJ、維生素KKK、維生素LLL、維生素MMM、維生素NNN、維生素OOO、維生素PPP、維生素QQQ、維生素RRR、維生素SSS、維生素TTT、維生素UUU、維生素VVV、維生素WWW、維生素XXX、維生素YYY、維生素ZZZ。

請於4/20前QR碼上線完成  
成有獎卷數，學務處將會抽  
布袋茶及票選禮物，擇優  
出數名給予精美禮物。



# 臺北市 110 學年度公立幼兒園收退費基準

## 臺北市 110 學年度公立幼兒園收退費基準

收費項目	收費金額 (單位:新臺幣元)	收費期間	備註
學費	半日制: 5,150 元、全日制: 7,000 元	1 學期	第 1 胎子女每月繳費不超過 1,500 元, 第 2 胎以上/低收/中低收免繳費用, 家長繳費與原收費數額間之差額, 由教育部支付。
雜費	半日制: 2,745 元、全日制: 2,955 元	1 學期	
代辦費	材料費	半日制: 290 元、全日制: 345 元	1 個月
	活動費	半日制: 230 元、全日制: 230 元	1 個月
	午餐費	全日制: 880 元	1 個月
	點心費	半日制: 610 元、全日制: 1,130 元	1 個月
代收費	保險費	依統一公告金額辦理	1 學期
	家長會費	120 元 (國民小學附設幼兒園)	1 學期
	其他費用	按實際情形與家長商定	

說明:

- 一、依據《臺北市教保服務機構收退費辦法》(原名:臺北市幼兒園收退費辦法)辦理。
- 二、幼兒中途進入教保服務機構接受教保服務者,以實際進入教保服務機構日期為收費基準日,並應依下列規定收費:

### (一) 學費及雜費:

1. 學期教保服務起始日後,未逾學期三分之一進入教保服務機構接受教保服務者,收取全額費用。
2. 學期教保服務起始日後,逾學期三分之一,未逾學期三分之二進入教保服務機構接受教保服務者,收取三分之二費用。
3. 學期教保服務起始日後,逾學期三分之二進入教保服務機構接受教保服務者,收取三分之一費用。

### (二) 代辦費:按幼兒實際就讀月數及幼兒當月實際就讀日數與當月教保服務日數比例收費。

## 臺北市 110 學年度公立幼兒園收退費基準

(三) 代收費:依臺北市學生及幼兒園團體保險自治條例、臺北市幼兒園家長會設置辦法及臺北市公私立國民小學及國民中學雜費及代收代辦費收支辦法等規定辦理。

(四) 公立幼兒園幼兒轉至本市其他公立幼兒園就讀,其學費及雜費不另收取。

三、幼兒因故無法繼續就讀而離開教保服務機構者,教保服務機構應依下列規定辦理退費:

### (一) 學費及雜費:

1. 學期教保服務起始日前離開教保服務機構者,全數退還。
2. 學期教保服務起始日後,未逾學期三分之一離開教保服務機構者,退還三分之二費用。
3. 學期教保服務起始日後,逾學期三分之一,未逾學期三分之二離開教保服務機構者,退還三分之一費用。
4. 學期教保服務起始日後,逾學期三分之二離開教保服務機構者,不予退費。

(二) 代辦費:按幼兒未就讀月數及當月未就讀日數與當月教保服務日數比例退費;材料費已購買材料並製成成品者不予退費,應發還成品。

(三) 代收費:依臺北市學生及幼兒園團體保險自治條例、臺北市幼兒園家長會設置辦法與臺北市公私立國民小學及國民中學雜費及代收代辦費收支辦法等規定。

(四) 教保服務機構依前項規定退費時,應發給退費證明單,並列出所退各項目及數額。

(五) 公立幼兒園幼兒轉至本市其他公立幼兒園就讀,其學費及雜費不予退費。

四、幼兒因故請假,於請假日日前辦妥請假手續,且請假日數連續達上課日五日以上者,教保服務機構應依請假日數與當月教保服務日數之比例,退還請假期間之午餐費及點心費,其餘項目不予退費。

五、因法定傳染病、流行病或流行性疫情等原因強制停課,幼兒於停課期間配合停課者,應依配合停課日數與當月教保服務日數之比例,退還停課期間之午餐費及點心費,其餘項目不予退費。

七、國定假日、農曆春節等連續假日達五日(含例假日)以上,應依放假日數與當月教保服務日數之比例,事前扣除放假期間之午餐費及點心費,其餘項目不予扣除或退費。但須辦理補課之彈性放假日不予扣除或退費。

02

# 新冠肺炎 防疫措施



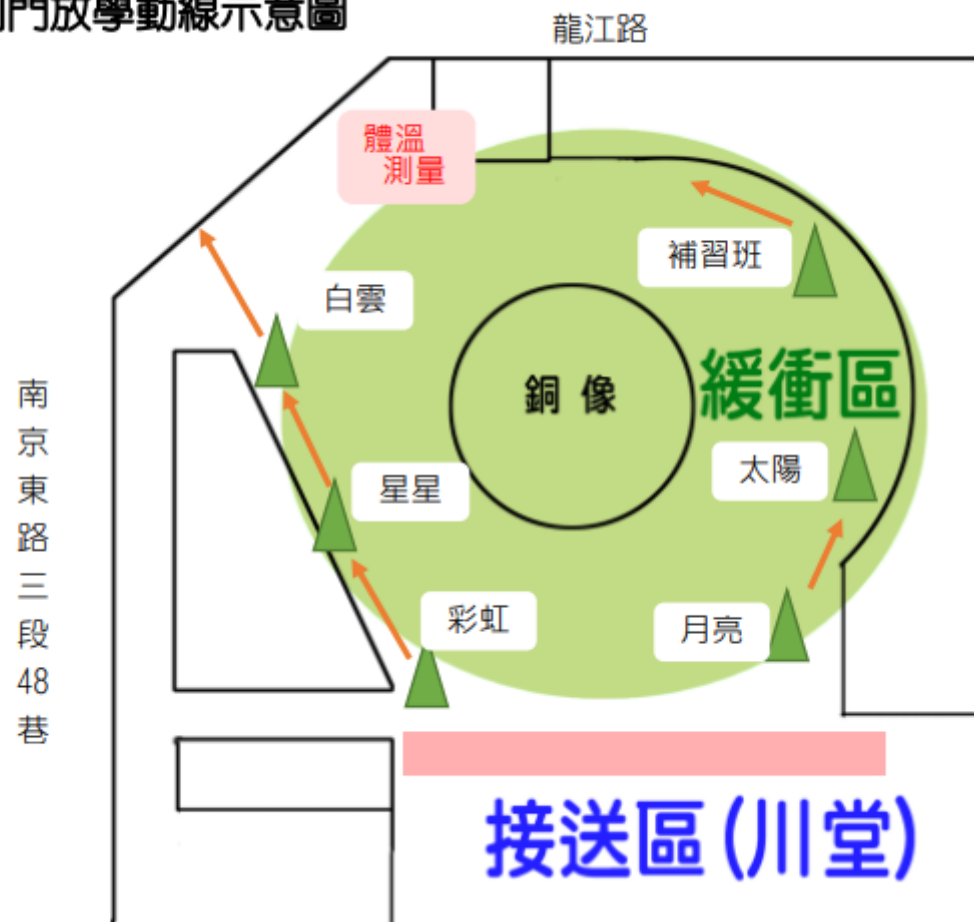
## 學校方面

## 入園說明

- **家長原則不入園**，幼兒園於戶外通風良好處設置緩衝區（北側門—川堂），由幼兒園老師與家長於緩衝區接送幼兒或交換物品。
- 北側門設置體溫量測站，進入校園緩衝區須**量體溫**與**實聯制登記**。
- 測量體溫並記錄：半日班每日量2次、全日班每日量3次，若有耳溫**超過37.5度**，校方會先將孩子帶至觀察室，並聯絡家長帶幼兒**回家就診與休息**。

事項	時段	地點	備註
上學	07:30~09:00	北側門	07:30~07:50 幼兒到早值教室等待
半天班 放學	11:30~11:40		家長請於各班角錐等待 幼兒於川堂排隊等待
全天班 放學	15:50~16:00		
課後留園 放學	17:00~17:10		
	17:40~17:50		
	18:20~18:30		
			請事先填寫接送時段表單 (當日臨時有異動時段, 請16:00前來電各班告知)

## ♥ 北側門放學動線示意圖





## 學校方面

### 用餐方式

- 用餐前先將**防疫隔板**設置好，請幼兒依**洗手步驟**確實地洗淨雙手後，拿取個人餐具，依取餐流程和動線盛裝餐點，並依**固定位置**用餐。

### 消毒清潔

- 每日以**500ppm漂白水**、**酒精**或**次氯酸水**消毒幼兒經常接觸之物品表面，如：桌椅、門把、玩具…等。
- 每日紫外線消毒燈消毒教室內環境。

## 學校方面

### 其他措施

- 加強幼兒衛教宣導，如：勤洗手、正確戴口罩、維持社交安全距離、咳嗽噴嚏時摀口鼻。
- 使用體能器材或操作學習區教具前，請幼兒確實完成洗手步驟，使用後亦請幼兒洗手清潔，器材和教具則進行消毒。
- 隨時維持室內空氣流通，教師關心小朋友健康狀況。

## 家長方面

- 「落實生病不上課」，為保護孩子與其他幼童的健康，若孩子有發燒症狀，請家長讓孩子在**家中休息與就醫**。
- 請家長幫幼兒準備至少**5個口罩**放置教室中，並於用完後補充。
- 請家長協助於連假後填寫疫調表單（依教育局來文配合辦理）。