



## 編者的話

光陰似箭，時光流逝，瞬間，又是家訊第三期了，也是學期即將結束了。

回顧過去一年，在校方，各位老師和家長的參與及支持下，順利完成了各項活動家長講座、旅行、親子運動會等。每項活動有賴家長的參與，過程中，大家互相認識，互相交流心得，有講有笑，氣氛融洽。從中我也在不知不覺地感覺到人與人之間的相處和溝通並不難，只要互相體諒、包容、謙卑和尊重，幸福快樂就在你手中。

康樂組組長  
蕭艷華女士

## 甜品食譜分享

### 楊枝甘露 MANGO SAGO POMELO

材料: 芒果 4 個, 泰國金柚 2-3 瓣, 西米(西谷米) 100 克, 椰奶 120 毫升, 花奶或鮮奶 200 毫升, 益力多 4 枝(400 毫升), 冰糖 50 克, 清水 200 毫升  
需時: 20 分鐘 份量: 6 人

泰國金柚可以碌柚、葡萄柚、西施柚、沙田柚...等等代替, 各種柚子帶不同的酸甜度楊枝甘露是個惹人喜愛的港式甜品

，酸酸甜甜，冰冰涼涼，配上一些時令水果，是夏天的消暑食品之一。其實各樣材料的配搭十分隨意，喜歡那一樣材料但加多一點。而且用來弄布甸或凍餅也是不錯的選擇。由於奶類製品不能放太久，建議 1-2 天內食用。



1. 取一個鍋，加入水(份量外)，水份量為西米的 10 倍，水滾後下西米大火煮 5 分鐘，熄火加上蓋焗 20 分鐘至透明，取出後放入冰水浸片刻，撈起備用，西米便會爽口不會溶掉；
2. 冰糖加入 200 毫升清水放入鍋中以小火煮溶，放涼備用；
3. 金柚剝皮，取 2 至 3 瓣拆肉成絲備用；
4. 芒果 2 個切開，去核，剝十字取出果肉，備用；另外 2 個取肉加入半杯白開水(份量外)放入攪拌機打 1 分鐘成芒果泥備用。
5. 準備一個大器皿，椰奶、花奶或鮮奶、冰糖水、芒果泥、益力多及西米拌勻；再放入果肉拌勻，放入雪櫃雪凍即可食用。

## 今 期 內 容

編者的話

甜品食譜分享

會務報告

輔導交流站

第十五屆家教會主席  
周艷萍女士

時間飛逝，轉眼間暑假快到了，本年度小兒即將小學畢業，真是捨不得大家！很高興本年度能擔任家教會主席一職，在校方、各位委員和各位家長義工團隊同心協力之下，能發揮到家校合作精神。

本會已於5月26日舉辦之『家校歡欣天倫樂』親子一天遊活動。經已在充滿愛和歡欣愉快的氣氛下結束，衷心感謝校長、各位老師、各位家長和各位同學互相支持和踴躍參與。旅行相片會稍後上載到本校網頁內，歡迎各位瀏覽，一同分享我們的喜悅。

本學期快將結束，在此呼籲各位家長，如有舊課本、舊校服可捐到本會，待有需要之家長領取，收集及領取詳情於6月中旬通告內發佈。敬希各家長支持環保！多謝大家！

在此祝大家家庭幸福，身體健康！



小翠的學校剛轉用電腦系統管理學生選科事宜，她便急不及待試用。電腦螢幕顯示了這樣的內容：「你好！請輸入學號。加選科目請按 1，退選科目請按 2，退學請按 3，復學請按 4…」小翠心想：「按一下 3 字是不是真的能夠退學呢？」在好奇心驅使下，她按下 3 字，這時只見電腦畫面顯示「退學成功」。小翠頓時面色大變，不知所措，心中卻又浮現一絲希望：「剛才不是有復學請按 4 的選擇嗎？」，她於是按下 4 字，這時只見電腦畫面顯示「對不起！非本校學生不得使用本系統。」

按下鍵盤的按鈕實在容易，也令我們的決定變得輕率。尤其是小朋友面對刺激又好玩的遊戲網頁，總會抵不住引誘，像小翠般胡亂按制。

大家有沒有察覺在資訊泛濫的年代、一切只講求效率，人也變得輕率；而我們的孩子也變得不會珍惜所有，稍不如意，就會不高興，甚至發脾氣。

這不但對他們的價值觀及學習有負面的影響，甚至影響他們日後的人際關係和事業發展。所以在孩子還小的時候，要培養他們的耐性。

## 有疑難？

可聯絡學生輔導主任劉桂玲姑娘；或本校的駐校社工邱玉婷姑娘，我們很樂意為有需要的家長及學生服務，請致電學校電話聯絡劉姑娘或邱姑娘預約時間。

