

家长尝尝“还不错” 孩子抱怨“太难吃”

宠溺宠出“倒饭族” 校方翻花样希望改变现状



张海岩/CFP

每周教育聚焦

登录新民网:www.xinmin.cn 参与讨论



■ 不少孩子在学校不好好吃午饭，放学路上纷纷买零食充饥
张维良/CFP

孩子每天回家都要抱怨午饭难吃。营养午餐到底有多“难吃”？近日，静安区教育学院附属学校家委会的10名成员特意在不对学校做任何通知的情况下，分别到小学部和初中部试吃了一顿营养午餐。但试吃结果却令家长吃了一惊：从口味到搭配都算不错的营养午餐，为何遭到了学生的嫌弃？

校长张人利说，在家里，学生想吃什么，家长基本上都会满足，而且吃得都太精细了。“太过宠溺，可能就是造成孩子不良饮食习惯的根源。”

有一小群人也放下手中的筷子。

学校 轮换厨师变“菜肴”

据介绍，目前，静教院附校的小学部 and 初中部是采用了不同的配餐方式，学校小学部的午餐是送餐公司送的，而初中部的午餐是供餐公司派厨师来学校食堂里烧的。校长张人利说，学生觉得饭菜难吃其实也情有可原，一来由物价局、市教委等多个部门制定的学生营养午餐价格一直以来都只有8元标准，这给食材的选择带来了很大的局限性；二来，虽然家长觉得午餐好吃，但学生在校期间每年都吃这些菜肯定会吃厌。“因此，要让营养午餐变得好吃，学校应该设法做些改善，而政府部门是不是也能够根据物价的变化来及时调整营养午餐的标准，让食堂的采购和掌勺的厨师能有更多的选择？”

目前，静教院附校正在对厨师人选做调整。张人利说，每个厨师的手艺不同，即使是同一道菜口味也会有所差别，因此，学校决定，今后供餐公司每隔三个月就轮换一批厨师，通过换口味的方式来给学生“换灶头”，希望能提升学生对营养午餐的喜好。

本报记者 马丹

中书协上海考级中心首批师资考级考生颁证大会暨书法交流展览大型活动在即

中国书法家协会上海考级中心首批书法师资认证考级颁证暨大型教育考官考生书法交流与展览活动即将于11月18日在上海人民武装学院举行，在上海尚属首次，此项活动也已在全国各省市自治区陆续展开。届时各部门有关领导、上海各教育培训机构和上海市社会各界名人贤达以及书法注册教师、考级考生代表200余人将参加会议。

中国书法家协会上海考级中心，自今年5月成立以来，得到了广大书法爱好者和社会各界的一致认同和广泛支持。从首期考试认证的上百名书法注册教师和一批考级考生、星级教学会员单位的反映来看，

中国书协在上海开展的书法考级活动，完全适应了当前上海书法教育行业专业发展、中小学“书法进课堂”和广大书法爱好者追求更高层次目标、更加规范和更加人性化的考级环境要求，为书法文化事业的大发展大繁荣提供了一个优秀的平台。本平台考试培训和考级中显现了很鲜明的先进教育观念和思想，出现了一幕幕动人事迹。在考生中，几名考生因临考高烧近40度；强烈要求一定要到考场参加考试，中心领导为了支持考生，派专人小组监考人员在医院专设考场，使考生完成心愿，为广大书法爱好者及教学单位提供广泛的服务。

现状 油爆虾倒了大半

和学生们一样，10位家长都领到了一份学生营养午餐。这份午餐之中包括了油爆虾、莴笋肉片、卷心菜、芋艿和紫菜蛋花汤。“并没有孩子说的那么难吃嘛。”家长试吃之后纷纷表示两荤两素的搭配还算得当，口味也还算不错。

用餐之后，记者又跟随家长们走访了该校的6到9年级后发现，对于这样一份家长觉得“不错”的午餐，孩子们却是倒的倒，剩的剩。家长郭女士随机翻看了十几个餐盒，隔着透明的餐盒盖子她看到半数孩子剩下了一半的菜和饭，少数吃掉了荤菜剩下了素菜，更有一个孩子把油爆虾全部倒掉了。郭女士颇为心疼地说，真是太浪费了！

学生 最喜欢浓油赤酱

孩子们到底喜欢吃什么？该校中学部家委会秘书长虞咏霖说，午餐后询问了不少学生，发现红烧、咖喱、油炸等“重口味”菜肴最受学生的欢迎。“但作为家长，却要面对这样的菜肴说不。浓油赤酱、高油高盐的食品对孩子的健康并不利。”

家长们发现，孩子们的挑食习惯，竟然是被自己宠溺出来的。“有个孩子把油爆虾全倒了。一问才知道，他从不剥虾，在家都是由妈妈剥好才吃的。因此到了学校，他嫌带壳的虾吃起来太麻烦，就全倒了。”

校长张人利说，许多孩子的不良饮食习惯其实都受到家庭的影响，比如，现在流行吃自助餐，但一些成年人缺乏用餐礼仪，取了过多食物却因为吃不完而只能浪费。“这些成年人的陋习都会直接或间接成为孩子模仿的对象。”

食堂 众口难调难掌勺

“全部烧重口味，孩子喜欢家长却不同意。全部烧淡口味，孩子不肯吃倒掉太浪费。食材选择也很有讲究，炸猪排怕没炸透吃了拉肚子，红烧鱼又怕鱼刺太多。”静教院附校初中部的食堂经理葛师傅说，每天要给初中部700多名学生定菜谱，还要同时满足学生口味和家长意见，实在有些难。他说，甚至有家长特地给学校提意见说，不要给孩子吃油炸的，多吃些豆腐、素菜这类清淡的菜。

而且，记者也发现，孩子们有种跟风的心理，只要有一个孩子说午餐太难吃不想吃，周围就会

面对学生的剩饭剩菜，老师是该置之不理还是严肃批评？世界外国语小学校长张悦颖认为，学校应该多花些心思，给孩子一个愉快的用餐体验。这不仅对其生长发育有好处，也有助于培养孩子的用餐礼仪和用餐习惯。

在世外小学，有两名专职工作人员负责食堂管理，和配餐公司一起商定学校每周食谱。与此同时，世外小学家委会成员们也一同参与管理，并拥有对食堂进行“飞行检查”的权利。通过检查，家长们也为学生午餐提供了好建议。有家长提出，咸菜、粉皮营养价值

不高，应该让孩子们少吃。家长们普遍反映，孩子们爱吃油炸食品，对此，学校严格控制油炸食品在学生餐盘中出现的次数，用红烧、清蒸、茄汁等烹调方法当主角。

张悦颖留意到，一年级新生入校时，几乎每个孩子都十分期待午餐时刻的到来，但是，学校伙食受到食品安全、价格等诸多因素的制约，不可能像家里那样翻花样。时间一长，孩子难免会觉得有些吃厌了。为了“吊”起孩子们的胃口，如今，在世外小学，每份午餐都有两种主食，米、面、红薯、玉米互相搭配，深受孩子们喜爱。此外，全校各班每月还会有一天到食堂用餐，“加餐”令孩子们很兴奋。此外，一门名为“Cooking with fun”的课程也进入了该校拓展型课程。在这门课堂上，孩子们会和老师一起包汤团、做寿司、做比萨，并现场享用，通过舌尖上的美味认识世界，了解不同地域文化。

本报记者 陆梓华

cic 中智移民

保加利亚驻华旅游投资发展促进局服务中心
强势推出保加利亚房产投资项目

做欧洲的房东、获欧盟国身份

项目说明会：11月17日(星期六)下午1点30分 地点：公司会议室

投资自住两相宜·申请条件宽松·房价极具竞争力

订座热线：021-63179422 / 63179424

项目网站：web: www.bg-touzi.com 公司地址：上海市漕溪北路88号圣爱大厦15A楼15A12室