



父亲节走进糖果世界

“爸爸，你不再陪我，我就长大了。”这是一则近日来在朋友圈中被无数次转发的微信，它引发了无数网友尤其是为人父母者的无限感慨，甚至心痛。一位爸爸说：“仅看到这句话，胸口就好像被什么东西撞了一下，真的，我突然发现，和孩子在一起的亲子时光真的太少了！”

家庭教育父爱缺失的情况不在少数。在6月20日父亲节即将到来之际，为了让小记者

懂得感恩父母的爱，增进父子亲情，本报将邀请小记者家庭畅游徐州乐园糖果世界，带领孩子们前往这座梦幻王国，和爸爸妈妈一起开启快乐甜蜜之旅。

糖果世界项目是徐州欢乐文化产业园的二期建设项目，集教育、安全、新鲜、欢乐、亲子于一体的，专注于12岁以下儿童游玩的室内儿童体验园区。在这里，小记者们将体验到勇者救火队、水果旋风、梦

幻飞车等20余种游乐活动。让孩子们在紧张的学习氛围之余体验惊险刺激的创想童趣活动。不仅有利于开发小记者智力和思维模式，还可以加强小记者身体协调能力和身体素质，感受轻松愉快的游乐环境。而且通过亲子互动，还能让家长和孩子进行一次心灵的沟通。

本次走进徐州乐园糖果世界的活动于6月20日举行，将统一组织大巴车前往景区。为

了保证活动品质，一名小记者限一位家长陪同，父亲陪伴的优先考虑。

本次活动属亲子活动，旨在让孩子与父母一起体验感受创造、互助和分享，带给您全家最温馨的互动、最甜蜜的微笑、最难忘的记忆。小记者们，还等什么呢，快来报名参加吧！

报名电话：8966151
13563959626 13853956961
记者 訾秀丽



会陪孩子玩的父母，才是好父母

不管是育儿图书，还是微博观点，我们都会把陪孩子一起玩，作为一项重要的亲子活动。很多父母其实也明白，经常陪孩子一起玩，对于增进亲子关系是非常重要的。但关键问题是，孩子们喜欢玩的东西，很多成年人并不感兴趣，因此，很多时候陪孩子玩只是敷衍了事而已。究竟如何陪孩子玩，才能既让孩子收获快乐，又让亲子互动的效果最佳呢？请关注《鲁南商报》小记者微信号（lmsbxjz），查看全部详细内容吧！（马晓晴）

少儿茶修班、小原流花道班报名了

暑假就要到了，还在为怎么度过一个有意义的暑假而烦心吗？鲁南商报与紫金王府茶文化馆联合开办了来自台湾的“素心少儿茶修班”，聘请台湾高雄的庄捷升老师授课，让素质和道德教育变成有意思的茶道，让这个假期过得有趣又有益。

孩子是祖国和家庭的未来，在培养孩子学习知识的同时，素质和道德教育也不容忽视。7月7日至12日，鲁南商报与

紫金王府茶文化馆联合开办“素心少儿茶修班”，让小记者们通过茶叶、茶艺知识的学习，加深对中国历史、地理、民俗、人文的认知，通过泡茶敬茶，学习礼貌，学习尊敬他人，通过友谊茶会培养互相关心、团结友爱的高尚品德。同时通过学习，养成从小饮茶的良好习惯，在学习茶叶知识中，开阔了视野，增长知识。

“少儿茶修班”结束后，学习成绩优异者将被邀请参加鲁

南商报组织的各项活动进行茶艺表演活动。

在茶艺班进行的同时，位居日本三大流派之一、皇室使用的花道流派的“小原流花道班”也将火热启动，通过系统的学习，每一位学员在毕业后都获得有关部门认定的花道初级证书。

茶修班和花道班由来自台湾高雄的庄捷升老师授课。庄捷升老师拥有小原流总部认证准教授资格，现受聘于老茶庄

联合茶业为美学艺术总监、小原流花道讲师、台湾茶道讲师。2013年开始教授小原流花道，至今已指导过200多个学员作品，个人花道作品已累计超过250个。

为保证授课质量，两个培训班都实行小班额，分别招收10名学员。名额有限，小记者和都市白领们赶紧来报名吧！

报名电话：8966151
13563959626 13853956961
记者 刘婷



关注鲁南商报小记者官方微信
为您在线解答教育困惑

五星级的安全和卫生

让孩子们吃得安心家长放心



本报记者 刘婷
通讯员 李健梅 杨贵龙

每天上午9点半，临沂商城实验学校学生食堂的大师傅们就忙活起来，一桶桶香气扑鼻的鸡蛋汤都放到了餐车上，一个大姐在忙着用机器和面，几位大厨在摘菜、洗菜，两位大姐则在大大的烤箱边忙碌着，她们在为孩子们准备午餐的点心红豆沙饼。每到吃大包子的一天，食堂厨房里还会出现老师们的身影，100名老师亲自上阵，为学生包上肉馅足足的大包子。

食材都要先检测才烹制

走进临沂商城实验学校学生餐厅，没有想象中的油烟，地板上也没有粘粘的油污，白色的地板砖露着它本来的颜色，一切都是那么洁净。在与餐厅仅隔一扇透明窗户的厨房，大大的抽油烟机排成一排，放食材的桌面也是干干净净的，在房间的另一侧，几位大师傅在洗菜，洗好，焯好的油菜整齐地放在白色的蔬菜筐里，烤好的点心也都摆到了架子上。菜筐和点心架子四面都用纱网封着，保证了绝对的卫生。

“学生们的食材都是食堂大师傅们自己挑选、清洗的，绝对干净。学生吃完饭后，负责卫生的人会用洗衣粉水将餐厅、厨房的地面、桌面全都刷干净，不让餐厅留一点油污。”商城实验学校副校长杨波说。

在餐厅的另一边，几间屋子里整齐地码放着大桶大桶的味极鲜酱油、玉皇花生油、味极鲜醋等，其中一间屋子放着一台检验检测机，随时监测食品安全。“我们用的油全是知名品牌的花生油，而且都是我们学校领导专门去厂家调查后选定的，做菜的佐料也都是大品牌的，绝对能够保证质量。”杨波说，为了保证食品安全，给学生做的饭菜全都是用的无公害、大品牌的原始材料，没有一点半成品。而为了保证质量，采购回来的蔬菜、佐料等原材料都会经过检测机监测。“这台检测机是市里赠送给学校的，目的就是为了让能够随时监测食品是否安全。我们每天买回来的食材都要抽样进行检测，而检测数据会直接上传到卫生部门。”杨波说。



临沂商城实验学校食堂先进的烹饪设备



老师包的大包子，学生能吃11个

商城实验学校现在有5000名师生，这么多孩子一起到餐厅吃饭将会是多么壮观的局面？即使每个学生都认真排队，最后拿到饭菜的学生应该也只能吃冷饭了。怎么解决这一问题呢？学校想出了老师分餐的方法。

“每个班每天都有三位任课老师值班帮学生分餐。学生下课前，老师会先用餐车把饭菜领回来，然后盛好放到座位上，孩子们下课后只需要排队就坐就能开饭了。如果有学生需要添饭菜，则只需要举

下手，老师就会立即将餐车推到他身边为他添加。”二年级四班班主任王言元说，学生的伙食标准是一荤一素两个菜，一碗稀饭和一米一面两种主食。

“我们的老师还会参与为学生做午饭。每两周的周三中午，学生都会吃大包子，这些包子就是由100位老师和厨师们一起包的。”杨波说，学校的大包子是纯肉馅的，皮薄馅多，学生们都喜欢吃，拳头大小的包子，平均每个孩子要吃四五个，最能吃的孩子一顿吃过11个。

二次消毒，比安全更安全

5000多个学生同时就餐，餐具清洗就是个大问题。那么这些问题该如何解决呢？

“吃完饭后，分餐的老师们和班主任助理还要给孩子们清洗餐具，并进行消毒。”王言元说，学校花费30万专门购买了全自动消毒清洗一体的洗碗机，每个楼层两台。洗碗机会对餐具进行三次清洗并消毒。首先是用冷水将餐具上残留的饭菜冲掉，然后用热水将油渍烫掉，与此同时洗碗机会用超声波进

行消毒，消毒结束后，进入第四个环节，就是用温水再次冲洗餐具。

“按照市里对学校餐厅的规定，餐具要进行二次消毒，也就是说洗碗机洗完餐具就已经达到卫生标准了。但为了安全，我们又加了一道消毒程序。洗碗机洗完餐具并消毒后，老师们会将餐具放到专门的消毒柜中消毒并存放。”杨波说，多了一道消毒的程序，工作量会增加很多，但为了学生，他们要做到比安全更安全。