

# 老师们为过敏幼儿定制“私人菜单”

## 家长：“老师把自己孩子一样悉心关照”

最近,鄞州区钟公庙街道金地幼儿园收到一封感谢信。“感谢严老师、桃子老师、雷老师,把学生当自己孩子一样悉心关照!”在满纸谢意的背后,究竟藏着怎样一个暖心的故事呢?  
□现代金报 | 甬上教育 记者 陈嫣然 通讯员 张楠 任波

### 担心孩子因过敏体质挨饿 老师们开展“特殊照顾”

写下这封感谢信的是幼儿园中二班乐乐的妈妈王女士,“我家孩子是一名湿疹患者,蛮严重的,对多种食物过敏,照料起来让人十分头疼。”

让王女士心安的是,在今年电话家访时,听说乐乐的过敏食谱又有新增时,班主任严老师十分上心,给了王女士一个坚定的答复:“放心吧,乐乐在学校里一定不会饿着的!”

王女士说,有几次,幼儿园里的午餐是面条,严老师特意把自己的饭菜盛给孩子,孩子特高兴,一回到家就忍不住炫耀,说同学们可羡慕她了。

“有时候,老师们拿不准的食物,也会及时向我确认,避免孩子误食。”在家校合力之下,如今,乐乐的湿疹情况有了很大的缓解,这份无微不至的关怀让王女士一家感动不已,她在信中写道:“虽然别人可能会认为老师们的这些行动不足挂齿,但在家长看来,这正是平凡体现伟大。”

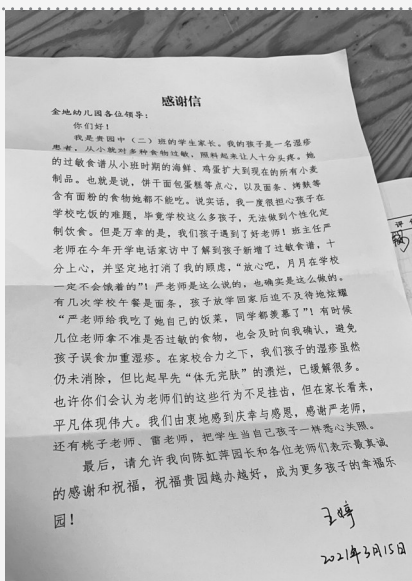
### 家长的一声感谢就是最好的肯定和鼓励

不期而至的感谢也让中二班的老师们满心欢喜。回忆起照顾乐乐的点点滴滴,严老师印象很深。

记得有一个下午,幼儿园的点心是蛋糕,乐乐跑到严老师身边,说今天的点心不能吃。严老师拿出早就准备好的芝麻块,递到乐乐手中。“没想到孩子把这件事记住了,回家就告诉了妈妈,还让妈妈放心,自己没有饿肚子。”

严老师说,乐乐的湿疹比较严重,过敏的食物也很多,但是孩子格外懂事,今年元宵,班里做汤圆,乐乐看到后直接将自己的小椅子搬离了桌子,看到这一幕,老师们马上意识到孩子的心理,于是与后勤商量,配合班级活动,虽然不能吃汤圆,但乐乐还是过上一个暖暖的元宵节。

金地幼儿园里,像乐乐这样过敏体质的孩子在其他班级里也有。孩子对鸡蛋过敏,老师就替换成小点心;孩子对芒果过敏,老师就把自己果盘里的其他水果给孩子。“对老师来说,家长的一声感谢就是最好的肯定和鼓励,我们一定倍加珍惜这个奖励和这份情感,用更出色的工作回报家长的信任。”严老师说。



王女士写给老师们的感谢信。  
通讯员供图

#### 知识多一点

### 过敏反应与体质有关 长大后可能会缓解

“过敏性疾病是较为常见的慢性疾病之一,孩子对食物过敏是人体对食物性抗原产生的病理性反应。”宁波市妇儿医院儿科主任医师陈亚萍说,食物过敏的临床表现有口腔症状,比如口唇发红发肿等、呼吸道症状,像呼吸困难等、还有消化道症状,腹泻、便血等以及皮肤症状,出现湿疹、皮炎等。

陈亚萍提醒,严重的食物过敏可能引起呼吸困难、过敏性休克等症状,一旦发现过敏应及时就医,确认引发过敏反应的食物,尽量避免再次接触。

是不是意味着,孩子就要和会引起过敏反应的食物永远说再见了?对此,陈亚萍认为,也不尽然。由于幼儿胃肠道屏障作用差、某些消化酶活性低、胃酸度低、免疫系统发育不成熟等原因,食物过敏患病率是高于成人的。但家长要区分孩子的过敏究竟是病理性的还是不耐受造成的,通常,不耐受的过敏性疾病具有自然病程,一些婴幼儿过敏可能在3-6岁之后会自行好转,“这与遗传、体质等都有关系,有些孩子等一段时间后会自愈,有些长大后可能也会缓解,如果是这种情况,家长大可不必过于担心。”



学生们在做竹筒饭。通讯员供图

### 把课堂搬到户外 红烧龙虾、竹筒饭…… 小学生春游野炊秀厨艺

本报讯(现代金报 | 甬上教育 记者 钟婷婷 通讯员 林蓓聪) 红烧龙虾、竹筒饭、蒜香鲫鱼……一道道美食香飘四溢,这是一群小学生亲手“烹制”的百味大餐。

4月2日,宁海县岔路镇中心小学全体师生到达梅花村大桥,开展一堂别开生面的“美食DIY”野炊综合实践活动课程。本次活动得到户外救援队的支持,为活动安全提供保障。

抵达现场后,孩子们便很快忙活起来:搭灶生火,洗菜切菜,包抄手饺子等,分工就绪后,不一会儿,现场炊烟袅袅,香飘四溢。

此次活动还融入评价机制,通过学生自评、互评,家长评价和老师评价的多元评价方式,以“采购小能手”“安全小标兵”“厨艺小当家”和“环保小卫士”的称号来综合评价孩子们的成长与收获。

岔路小学校长胡伟坚说:“此次课程分为采购技能、烹饪技能、野炊技能三个实践部分,从前期准备到后期实践,既培养了孩子们的自理能力,也提高了交往协作以及对知识的综合运用能力,并将安全及环保意识贯穿始终。让课堂延伸到社会实践中,对学生综合素养的发展具有重要意义。”

### 叠衣被、洗衣帽、秀厨艺…… 劳动小能手来了场生活技能大PK

本报讯(现代金报 | 甬上教育 记者 林涵茜 通讯员 林森培) 近日,慈溪市卫前初级中学举行第二届劳动小能手实践大赛。选手们叠衣被、洗衣帽、晒厨艺……熟练的动作展现着孩子们对生活的担当。

随着一声令下,比赛开始。七年级选手两人一组合作进行,铺平被絮,被套翻面后平铺在被絮上,再卷起来,一气呵成。八年级选手则需要在规定时间内洗完一套春秋装、两件红马甲、两块抹布和两顶帽子。参赛选手虽有些紧张,但依然毫无差错地完成整个流程。

最受欢迎的是九年级的比赛项目,三菜一果盘秀厨艺,一个指定菜和两个自选菜,再加一个水果拼盘。其中指定菜是糖醋小排,学校提供已经粗加工的小排,各组选手经过煎炸炒煮,诞生一道道美味的菜肴。自选菜环节则是百花齐放,有红烧剥皮鱼,有干锅土豆,有番茄炒蛋,不一而足,各具特色,让人垂涎三尺。

据了解,劳动小能手实践大赛已经是第二届了,与首届不同,本届比赛七八年级采用班级推荐和随机摇号的方式产生参赛选手,分两组进行比赛。班级推荐的选手是经班主任选拔、平时劳动方面比较突出的学生,保证了比赛具有较高水准,随机摇号的选手是提前一天各班派代表摇号产生的,人人都有可能参加比赛,促使学生平时在家加强练习,扩大了比赛的参与面。

