

章丘评出十名“最美乡村医生”

十个村卫生室被评为“五星级”

本报6月27日讯(见习记者 杜彩霞) 25日,章丘市举行了“最美乡村医生”“五星级村卫生室”授牌颁奖仪式,十名乡村医生荣获“最美乡村医生”称号,十个乡村卫生室被评为“五星级村卫生室”。

自4月开始,在全市范围内开展的“寻找最美乡村医生”评选活动,经过了各卫生院层层选拔、群众推荐以及村医生自荐等方式,选出了十名“最美乡村医生”和十

名“优秀乡村医生”,同时评出了十个“五星级村卫生室”。25日在广播电视台举行了颁奖仪式。

十名“最美乡村医生”分别是:明水街道柳沟村卫生室的王建国,明水街道吕家村卫生室的徐慎禄,枣园街道三涧溪村卫生室的赵发清,圣井街道黄土崖村卫生室的张思太,刁镇刁西村卫生室的丘传民,绣惠镇太平村卫生室的邵和清,文祖镇文祖东村

卫生室的孙希江,官庄镇官庄村卫生室的刘峰,曹范镇北横河村卫生室的孟令洪,普集镇焦家村卫生室的焦传志。

十个“五星级村卫生室”分别是:宁家埠镇向高村卫生室,绣惠镇回北村卫生室,明水街道柳沟村卫生室,枣园街道贾庄村卫生室,明水街道浅井村卫生室,圣井街道黄土崖村卫生室,明水街道查旧村卫生室,相公庄镇巡检村

卫生室,双山街道三涧溪村卫生室,白云湖镇石西村卫生室。这些卫生室都配备了空调、DVD、电脑和相关医疗器械等设施,并且都进行了房屋顶棚化、内外墙乳胶漆涂料化、地面瓷砖化、道路硬化、庭院绿化美化、厕所水冲化的“六化”改造。进行了“五统一”的建设管理,即外墙颜色统一、外观标识统一、科室门牌统一、周边绿化统一、内部设施统一。

本报有奖征集民间传统菜谱

本报6月27日讯(见习记者 杜彩霞) 纪录片《舌尖上的中国》让民间传统美食备受关注,章丘民间传统美食您了解多少?27日起,本报联合庄稼宴新派美食餐厅启动“民间传统菜谱有奖征集活动”,一起来寻找章丘民间传统菜谱。

该活动主要面向社会征集各种民间传统土菜、老菜和家常菜制作工艺及方法。参赛作品要求:必须保证采用安全食材;所用食材必须保证不添加任何化学类食品添加剂;菜品口味保证让大众接受。所有参赛作品由专业评审小组根据菜品的造型口味、营养搭配、人气指数等各个方面,从所有参赛作品中以三个月为周期选出前三名,并向公众公示。

前三名获奖作品,作者可以以菜品制作技术入股,享受菜品所带来的利润分成或作者可以将菜品进行有偿转让;其他未获奖作品,作者均可获得价值不低于100元的礼品一份。联系方式:13964152778 许女士,QQ:1350019494。

专家义诊

6月26日是“中国医师节”,章丘市中医院组织有关专家在百脉泉广场举行了大型的义诊活动,为过往行人检查身体,宣传健康知识等。

见习记者 赵克 摄



庄稼宴

民间菜

齐鲁晚报

章丘记者站

联合主办

民间传统菜谱

有

奖

征

集

活动背景及目的

庄稼宴是章丘第一家以农家怀旧为主题文化的新派美食餐厅,设计师采用时尚装饰手法,将砖、瓦、石、木、铁等材料用现代方式组合,演绎成一家让中老年人温故怀旧、年轻人感到潮流时尚,孩童觉得新鲜好奇的农家怀旧文化体验式餐厅。

庄稼宴作为民间菜品的传承者将深入挖掘散落民间传统菜品以及各种原生态奇特食材,整合全国各地传统民间菜品,全心全意地为顾客提供超值、安全放心之美食。餐厅在开业之际,现面向社会征集各种民间传统土菜、老菜和家常菜制作工艺及方法。

活动实施时间

第一阶段本活动自公布之日起至7月28日。

活动评选地点

庄稼宴餐厅(地址:山东省章丘市铁道北路东段)

作品要求

- 1、参赛菜品必须保证采用安全健康食材;
- 2、参赛菜品所用食材必须保证不添加任何化学类食品添加剂;
- 3、菜品口味保证让大众接受;
- 4、有一定的文化底蕴。

评选方式

由庄稼宴餐厅组织专业评审小组根据菜品的造型口味、营养搭配、人气指数等各个方面,从所有参赛作品中选出前三名,第一阶段评比于7月28日组织,8月1日向公众公示结果。

作品奖励

- 1、前三名获奖作品,作者可以以菜品制作技术入股,享受菜品所带来的利润分成或作者可以将菜品制作工艺进行有偿转让;
- 2、其他未获奖作品,作者均可获得神秘的纪念品一份。

活动联系方式

许女士:13573144239 QQ:1350019494

聘

做成就员工的创业平台 做幸福顾客的养生美食 做和谐社会的创新良企