

# 一幅幅民俗风情画卷醉游人

郓城水浒好汉城第七届祈福庙会圆满落幕

本报讯(通讯员 宋娟) 水浒好汉城第七届祈福庙会已于5月24日农历四月初七圆满结束。庙会期间,各种民俗绝活,非遗项目汇聚水浒好汉城,传统大戏、武术绝活、山东坠子、山东落子、木雕工艺等,应有尽有,琳琅满目。另外,除了本地香客外,还有来自周边多个县市的信众团队参与到本次庙会中。

传说,农历四月初六是九

天玄女娘娘诞辰之日,郓城九天玄女庙会至今已经有一千多年的历史。为了进一步传承和弘扬当地传统文化、水浒文化,水浒好汉城于5月21日-5月24日举办了第七届祈福庙会。

庙会期间,游客在乐游古城,品味历时欣赏绝活,品尝美食的同时,还能在九天玄女庙和大佛寺祈福留念,并免费获赠开光护身符、祈福香火、祈福

带等,另外游客还可体验布粥施饭的清斋素餐。

据悉,水浒好汉城第七届祈福庙会历时四天,共接待游客量十万人次。熙熙攘攘的人流,丰富多彩的文化展演,琳琅满目的旅游纪念品,特色迥异的地方小吃,各具特色的非物质文化遗产艺术品展示,形成了一幅幅绝无仅有的现代民俗画卷。

▶参加庙会的演员和群众上香祈福。



## 郓城一中启动心理健康活动周

“阳光心态,追逐梦想”。23日上午,郓城一中首届“5·25心理健康活动周”拉开帷幕。现场发放了宣传材料,心理辅导老师现场答疑解惑,解决学生心理存在的问题。据悉,活动期间,将通过丰富多彩的形式,营造积极维护心理健康浓郁氛围,引导学生树立正确的心理健康观念,提升自我、人际、适应、学习等各方面的能力,为建设和谐社会、和谐校园、和谐心灵服务。

本报通讯员 梁福标 摄影报道



## 郓城志愿者爱心献乡村

26日,30多名郓城志愿者来到郓城县随官屯镇王官屯村,为该村6位80岁以上老人和贫困家庭带去了食用油、大米等生活用品,郓州医院8名医务志愿者为该村村民义诊,文艺志愿者现场搭台,为村民表演了戏曲、歌曲等精彩的文艺节目。

本报通讯员 吕斌 摄影报道



## 郓城烟草人义务除杂草

近日,郓城县烟草专卖局组织全体团员青年志愿者开展“奉献社会,义务除草”活动,对周边公共绿化带进行义务除草。活动中,志愿者们充分发扬郓城烟草人不怕脏、不怕累、不怕苦、敢于拼搏的精神,经过将近2个小时的努力,杂草彻底清除,周边环境焕然一新。

本报通讯员 崔航 摄影报道



## 走上街头宣传防范非法集资

25日,郓城农村商业银行开展了以“珍惜一生血汗、远离非法集资”为主题的宣传活动,活动期间该行工作人员向过往群众发放远离非法集资、拒绝高利诱惑等宣传资料700余份,介绍非法集资的特征、表现形式、社会危害及识别要领等,进一步提升广大群众自觉抵制非法集资和违规投融资的意识。

本报通讯员 李静 王义山 摄影报道



郓城县交通局联合县交警队查处非法校车

# 5辆非法载运学生车辆被查扣

本报讯(通讯员 杜德成) 针对近期已被清理取缔的非法载运学生(幼儿)车辆重新上路运营的情况,为巩固清理取缔成果,确保中小学生(幼儿)上下学交通安全,近日,郓城县交通运输局联合县交警队,并从县交通运输局运管所、客运所、李

集、玉皇庙、唐庙、双桥、武安、黄安等乡镇交管所抽调人员,组成60人的执法队伍,分成三组,对李集、玉皇庙和唐庙的部分中小学校及幼儿园进行了突击检查。

检查组在李集乡教委的配合下,查扣李集乡中心幼儿园无牌非法营运校车一

部,车型为中通客车,核载14人;查扣唐庙乡校车三部,车号分别为鲁RG1875、车型解放牌,鲁RA7915、车型楚风牌,鲁RA7615、车型楚风牌,三辆校车均无校车标志,驾驶员均无从业资格;查扣玉皇庙镇非法营运校车一部,车号为鲁D38865、车型金杯

牌,核载7人,查扣时实载18人。

目前,已对上述5部车辆进行了查扣,并依法下达了违法处罚通知书。下一步,郓城县交通运输局将结合交警部门,进一步加大对非法校车的查处力度,确保中小学生(幼儿)上下学交通安全。

## 把学校后厨晒给家长看



本报讯(通讯员 张友申)

22日上午,由郓城县张营食品药品监管所食安人员走进张营镇中心校园举办了“学校食堂开放日”活动,邀请20余位家长参观了学校食堂后厨,让他们现场挑毛病。

活动当日,家长们先来到会议室座谈,针对前期存在的问题,对该校食堂的服务管理、饭菜花样和质量数量提出了一系列合理化建议。食堂管理人员认真做了笔记,并和家长们进行了广泛交流。

随后,家长一行来到学校食堂。刚走进操作间,不少学生家长便直奔正在调馅的厨师面前,拿起大桶的食用油查看外包装。在粗加工间,一位细心的家长看到有专门清洗蔬菜的浸泡池满意的笑了。食堂的师傅们早已开始了择、洗、切、烹等工作,操作间顿时菜香扑鼻。

“每天早晨,供应商把原材料送来后,食堂的验收员、厨师长、值班经理等人同时验收,合格的分流入仓库或生熟间;不合格的严禁使用。同时根据学生问卷调查,增加学生喜爱的食物,饭菜数量。”该校校长介绍,学校一直严格确保采购的肉、蛋、食用油等食品原料卫生。每个学期,学校内部进行两次以上的食品安全知识宣传。在确保安全的前提下,学校还注重提高厨师水平,目的是为了改善口味,尽量用好的食材,为学生提供营养丰富的饭菜。

“学校食堂用的什么调味品,食材是怎么采购的,孩子们在学校吃的饭菜质量如何,这些都是家长们所关心的。”一位参与活动的家长说,学校食堂敢于向家长开放后厨,是一件新鲜事,也是了解学校食堂难得的机会。

“工作人员都统一着装,戴帽子、口罩,操作很规范。”一位家长高兴地说,“一般水池的角落是死角,不太容易搞干净,我特意留意了一下,厨房的每个死角都很清爽,餐盘也不油腻,都进行了消毒。”



齐鲁晚报·今日郓城官方微信