

# “园餐大PK”，哪家最美味你来定

## 22日-28日，为心仪园餐点赞就有机会赢日韩游大奖

本报11月22日讯(见习记者 张琪)近日,本报策划推出了“园餐大PK”活动,记者深入各家幼儿园采访拍摄幼儿园园餐,通过齐鲁晚报、齐鲁壹点专题、“学前班儿”微信公号的融媒报道,成为大家关注和热议的话题。园餐展示过后,活动已正式进入PK环节,即日起至28日,我们邀请家长及社会各界来为喜爱的园餐点赞,参与点赞还有机会赢取日韩游大奖!

家有幼儿,园餐品质是家长们最为关注的。为了集中展示幼儿园餐点内容,让社会进一步了解幼儿园的饮食文化和日常管理,促进幼儿园餐饮水平发展,齐鲁晚报于10月下旬推出了“园餐大PK”专题策划,共有各区县的15所幼儿园报名参与园餐展示。目前,园餐展示环节已全部结束,各种健康又美味的特色园餐受到社会各界的一致好评。

本次“园餐大PK”专题策划,以媒体视角带家长和社会大众深入幼儿园后厨,探访食物的制作过程和后厨环境,以图文和视频的形式,为大家展现了多种多样的美味园餐。良好的膳食是孩子健康成长的保证,为了让孩子茁壮成长,幼儿园也一直在努力:选取最新鲜优质的食材保证食品质量;聘请专业保健营养师根据孩子的成长特点制定科学带量食谱;采用先进的色标管理模式避免食品安全隐患;注重食



育文化,从小培养孩子们良好的饮食习惯等等。活动也为家长和社会打开了一个了解幼儿园餐饮内容的窗口,不少粉丝在后台留言夸赞,幼儿园为了孩子们的健康成长也是用心了。

截止上周五,参与幼儿园的园餐展示都已结束,22日晚,“学前班儿”微信公号正式启动园餐点赞环节。22-28日,我们邀请家长及社会各界共同来为大家喜爱的园餐点赞,谁家的园餐最美味,由您说了算。值得关注的是,参与园餐点赞还将获得抽奖机会,

有机会赢取价值2999元的日韩邮轮卡大奖!另外还有胶东人家餐券、得益奶券等精美奖品等您拿。

此外我们还将邀请相关监管部门,营养专家、餐饮达人、园长及家长代表等组成“美食评审团”,最后结合评审团专家意见和各幼儿园最终点赞结果,评选出5家“园餐大PK”优胜幼儿园并颁发奖品。点赞通道已经开启,如果你也已被美味园餐所打动,就赶快按照以下参与方式来为他们点赞吧!

### 参与方式及活动说明

- (1)扫描下方二维码,关注齐鲁晚报学前教育微信公众号“学前班儿”,点击首页下方“园餐点赞”按钮,即可按提示为您喜欢的园餐点赞。
- (2)点赞时间:11月22日19:00—28日19:00。
- (3)每人每天可点赞一次,同时获得一次抽奖机会,已获奖者不再重复获奖。请获奖者按照说明正确填写个人领奖信息,齐鲁晚报工作人员将致电通知领奖事宜。
- (4)点赞抽奖设以下奖项及奖品:
  - 一等奖1名:价值2999元日韩邮轮卡
  - 二等奖10名:价值200元胶东人家餐券
  - 三等奖20名:价值100元得益奶券
- (5)本次投票保证公平公正的原则,一经发现恶意刷票等行为,立即取消评选资格。



## “园餐大PK”优秀园餐推荐 (排名不分先后)

济南童林堡幼儿园



**推荐菜品:**茼蒿炒鸡蛋、樱桃小丸子、水果米饭、海鲜疙瘩汤

**园餐特色:**童林堡幼儿园十分重视幼儿园餐饮问题,一直秉承着“家里用什么幼儿园就用什么”的原则,在食用油、肉类、蛋类、蔬菜类等食物的选取上,经过了严格的筛选,真正做到了让孩子吃的放心,家长安心。食堂内部用具采用色标管理,用

过的锅灶及时清洗,在源头上切断食物交叉污染的可能性。食谱讲究搭配,主要包括荤素搭配、干稀搭配、粗细搭配。为了更好地促进幼儿的食欲,还十分讲究色香味俱全,所有的保健医生每周制定一次食谱,保证每个月的食谱不重复。此外,童林堡幼儿园的每一道菜都会经过严格的餐饮检测,由专业的人员对食材进行检测。

济南市历城区机关幼儿园名辉分园



**推荐菜品:**地三鲜、红烧排骨、番茄蛋花汤、花样面点

**园餐特色:**济南市历城区机关幼儿园名辉分园的食材每天都要经过严格的筛选,当天的蔬菜当天用,绝不给孩子吃剩菜。幼儿园的食谱每周制定一次,根据孩子发育特点、季节特点和市场供应情况,给孩子们制定食谱,花样繁多,每天都有两餐两点,保证每天不

重样。主食以米面为主,同时注意添加各种杂粮面,以保证孩子营养均衡和适口性。其中,青菜主要以时蔬为主,并注意添加和补充维生素以及微量元素。招聘食堂专业人员时,幼儿园会在技能方面上严格把关,平时更加注重后厨人员之间的互相学习,让大家一起进步,不断推陈出新,让孩子吃好喝好,让家长满意。

十亩园小学幼儿园  
济南市历下区



**推荐菜品:**土豆炖肉、西葫芦炒鸡蛋、南瓜小米粥、地瓜米饭

**园餐特色:**十亩园小学幼儿园自从今年搬迁新址之后,继续加强园餐管理,给孩子们健康的保证。为了给孩子们更好的饮食营养,幼儿园特别聘请了专管幼教卫生保健的老师,指导幼儿园食谱制定,另外还订购了科学代量食谱的软件,每周由园长、大厨、食堂管理员

共同确定食谱。幼儿园一直本着“原汁原味原材料”的理念,让孩子真正体验山的味道,海的味道中的原滋味,同时培养孩子的饮食礼仪,比如桌上不掉残渣,吃饭不发出咀嚼声音等等。此外,幼儿园还特别注意饮食中的教育问题,也就是食育文化,例如请孩子们当小管理员,孩子们之间相互监督,养成良好的饮食习惯。

济南市历下区甸柳中心幼儿园



**推荐菜品:**番茄龙利鱼、红烧茄子、花式面点、蛋花汤

**园餐特色:**济南市历下区甸柳中心幼儿园的代量食谱根据季节特点,每周制定一次,主要遵循营养均衡、科学膳食、合理搭配备餐与食材的原则,注重幼儿身心发展特点。每个月幼儿园都会邀请家委会的家长们走进幼儿园,为孩子的一日三餐把好关,每天的食物留样

都会坚持48小时,幼儿园还聘请了国家二级营养师,每个月到幼儿园做指导,每一周制定的食谱都会传给营养师把关,确保孩子们的饮食合理健康。幼儿园的面点非常有特色,会把孩子们不爱吃的绿叶蔬菜榨成汁,和成面做成各种好吃好看的花色面点,同时会举行园餐品鉴会,邀请家长代表走进幼儿园,进行品尝。