

扎实抓好环保工作 共建共享生态之城

“低碳”生活 绿色“童”行

方翔



新民眼

“节约粮食、反对浪费”，这是申城不少小学生爱心暑托班第一节课的主题。在长宁区长宁路小学办班点，周家桥市场监管所在食品安全科普课上，加入了相关课程，让“光盘行动”的用餐理念深入到孩子们的心中。

无论是“光盘行动”，还是垃圾分类，都是在践行绿色低碳生活方式。绿色低碳生活，对于改善生态环境，保护生物多样性，应对全球气候变化的作用，虽然不能立竿见

影，但只要每个人从小事做起，从一点一滴做起，就可以为保护生态环境贡献一份力量。

生态环境保护，既是“国之大者”，也与每个人息息相关，特别是日常生活中的很多举手之劳，汇集起来就能产生巨大的力量。其中，孩子们的作用不容小觑。他们既是未来社会生活中的消费者和决策者，也会影响身边的同学、长辈，并让自己的家庭积极参与到环保行动中。像虹口区嘉兴路街道爱心暑托班，因地制宜安排了垃圾分类活动，让萌娃从小种下环保的种子，并引导他们通

过自身的努力与进步，带动更多身边人参与垃圾分类工作，营造浓厚的环保氛围。

培养孩子们的生态环境保护意识，不仅要依靠学校和家庭，更要在社区生活中，让他们建立起勤俭节约、低碳环保的生态理念，这在暑假中显得尤为重要。社区中的孩子虽然来自不同的家庭和学校，但有着共同的生活环境，特别是在暑假中，他们的交集会更加多样。社区通过一系列的活动，把行动变得具体，让他们把家庭中、课堂上学习到的绿色低碳知识，运用到实际的生活中，可以

进一步提高他们的认识。有一位孩子在暑托班上完成“光盘行动”的课程后就表示，以后外出就餐，如果吃不完，一定会让爸妈打包带回家。

做好生活垃圾分类，杜绝舌尖上的浪费，让孩子们懂得保护环境、节约资源，家庭教育、学校教育和社会教育之间的作用是相辅相成的，有关部门更可以通过全方位的引导和培养进行赋能。今年暑假，创办于2020年的徐汇区儿童友好生态环保夏令营继续举行，通过普及“近零碳”可持续发展知识，学习生活中的低碳运用，让孩子们加

深理解垃圾分类对低碳环保的作用，增强低碳环保意识，在儿童心中种下绿色希望的种子。

“光盘行动”从每餐做起，垃圾分类从源头做起，践行绿色低碳生活方式要由易到难、化繁为简。要让孩子理解这些，有关部门要用能听懂的话语与他们交流，在玩乐中让他们理解保护环境的重要性，提高环保意识，培养良好习惯，形成行为自觉。

从孩子视角看绿色生态未来发展，以润物细无声的方式向他们传播环保理念。这个暑假，让我们携手推动。

低碳行动 久久为功

模拟插秧游戏，感受种田艰辛

暑托班的孩子 午餐后“没有湿垃圾”

近几年，上海中小学积极推行的“光盘行动”已经深深印在孩子们的心间，化作他们的日常行为规范。在今年的“爱心暑托班”里，珍惜粮食、拒绝浪费，厉行节约的好思想、好作风也蔚然成风。

开设在上师大附属第一小学里的暑托班，有一位男生名叫安布拉尔，暑假过后要升二年级了，老师都夸他吃饭特别乖，不仅没有剩菜，连餐盘里的最后一粒米饭也要吃进嘴里。暑托班负责人颜海钟对午餐和点心的把关特别严，每天还要细心观察孩子们爱吃什么、不爱吃什么。他说：“全社会开展的‘光盘行动’对孩子们的影响很大。到了暑托班里，哪怕像安布拉尔这样的小一学生，也能很自觉地做到爱惜食物。”

“暑托班是混龄的，配膳公司统一送来的热链午餐的规格却是一样的。刚开始时，就有一、二年级小朋友主动提出米饭给得太多，不吃就要浪费了。我们立即把这个情况报告给配膳公司，结果，上周送来的一部分盒饭就减少了米饭量。”三年级的刘禹丞小朋友不太爱吃青椒，他说：“学校老师和家长都一直教育我不要挑食，在暑托班里遇到有青椒的菜，我还是会慢慢地吃下去。我觉得，不挑食、不浪费的好习惯，无论在哪里都不能丢掉。”

上海向阳花青年公益社承接了长宁区和浦东新区好几个点位的暑托班。社办主任刘苡介绍，通过多方比较，最终选择了绿捷和珍鼎两家配膳公司的午餐。她每天在各个点位巡视，无意中发



暑托班的营养午餐天天“光盘”

受访者供图

现了一个细节，午餐过后几乎找不到湿垃圾。她说：“配膳公司会回收餐厨垃圾，孩子们只需把吃剩的东西留在餐盘里就行，不用倒到泔脚桶里。没想到，午餐过后绝大多数孩子的餐盘都是干干净净的，连汤碗都见了底。”刘苡摊开菜单说，看，连大学生志愿者们都说，在暑托班里吃了半个月的营养午餐，都有些长胖了。

上师大马克思主义学院学生胡诗情是暑期爱心学校的志愿者

老师，她正在设计一堂德育课《珍惜粮食 光盘行动》。她说：“第一个环节是介绍粮食的生产过程，讲解每一粒粮食都来之不易的道理。接着，我会带孩子做模拟插秧的小游戏——手握笔，弯下腰，插一插，直起身，往前走……让大家切身感受农民伯伯种田的辛苦。孩子们还要边游戏边诵读《悯农》，在情景活动中体会什么叫‘粒粒皆辛苦’。”

本报记者 王蔚

倡导适量点餐 推出小份菜肴 鼓励剩餐打包

餐饮老字号对浪费说「不」

本报讯（记者 张钰芸）“客人，你们是两人用餐吗？建议先点两个冷菜、三个热菜。这道点心暂时不下单，可以吗？如果吃到后面觉得不够，可以再加的。”昨天中午，在南京路步行街上的新雅粤菜馆，服务员小苏轻声细语地向客人建议适量点餐。听她说得有理，顾客也从善如流，听取了建议。

晨会提醒

“践行‘光盘行动’，杜绝餐饮浪费，已经成为了行业共识。作为老字号餐饮企业，我们把‘适量点餐’加入到了新员工入职培训课程中，同时在每日晨会上反复提醒员工。”新雅粤菜馆相关负责人表示，从鼓励“适量点餐”到建议“餐后打包”，制止餐饮浪费不仅是一张贴在墙上、摆在桌上的宣传海报，而是在企业内部形成了一套常态化机制和标准化做法。

“相比餐后鼓励打包，我们更建议顾客适量点餐，把工作做在前面。”该负责人告诉记者，对于两人用餐，服务员会建议点两个冷菜、三个热菜。如果是十人聚餐，则建议点八个冷菜、八个热菜、一道汤和两道点心。要是超过了十人，多了一两位，则会建议不加菜加点心。此外，顾客中如果老年人较多，还会建议减少两个冷菜，因为老人的胃口会小一点。

细致功夫

暑假期间，南京路步行街游客如潮，打卡老字号的人可不少。他们来去匆匆，游玩时也不方便带着打包的餐点，如何避免餐饮浪费呢？新雅粤菜馆也有招。“外地游客选择新雅，一般想吃特色菜和茶点。我们有一张小菜单，上面是清炒虾仁、蚝油牛肉等特色菜的小份菜，以及各种花色茶点，价格实惠上菜快，分量也适中，尽量满足他们吃特色的需求，又能做到不浪费。事实上，我们观察下来，很多游客不打包，但能做到‘光盘’。”事实上，近年来反对餐饮浪费

已形成社会风气，亲朋好友聚餐时，如果有剩余的餐点，你打包两只生煎包，我打包半份鱼片，成为了司空见惯的事情。但在一些商务宴请、会议用餐的场合，“点少了显示不了请客的诚意”，餐后也碍于面子不肯打包，使得“舌尖上的浪费”依旧存在，也是杜绝餐饮浪费过程中的顽固难点。

对此，新雅粤菜馆相关负责人表示，在这种情况下，用什么话语和方式来帮助顾客适量点餐，就很考验服务员的水平，也是企业的培训重点。“商务宴请和会议用餐一般有餐标，一味劝阻顾客少点菜很难成功，所以我们会根据不同情况提出建议。比方说，顾客要体现宴席档次比较高，就建议点位上菜，用精致的做法代替数量的堆积。此外，宴席间觥筹交错，有些顾客顾不上上菜，服务员询问后主动分菜，也比较容易被享用。”

细致功夫不止于此。餐前，服务员在帮助顾客点餐时，会强调厨房下午2时前、晚上9时前均能加菜，不必急着一一次性点好；用餐中间，则会观察餐桌上的情况，如果确实出现餐点不够的情况，主动询问是否要加菜或者点心；用餐完毕，再提醒顾客一到两次，得到许可后为其打包剩餐餐点。该负责人透露，因为使用公筷公勺蔚然成风，商务宴请上的打包也开始增加，“有人是买好单，送走客人后，再回来拿打包的剩菜”。

追求双赢

建立点餐标准，推出小份菜肴，鼓励剩餐打包……新雅粤菜馆在杜绝餐饮浪费上建立了一系列的常态化机制，不仅弘扬了勤俭节约的传统美德，也是老字号的经营之道。“企业要长久经营，决不能有‘捞一票’的心态，今天诱导客人多点两个菜，看似赚了一点钱，其实是丢失了自己的回头客。菜量点得正好，味道吃得满意，从回头客变成回头客，再到忠实客，才是双赢。”