2026年11月13日 星期五
E-mail:tougao_cfs365@126.com
首都食品安全

金秋时节，北京城市副中心的校园里处处欢声笑语。校园田垄间，小铲翻飞，一捧捧红薯带着泥土破土而出；劳动教室内，锅灶温热，辣椒酱与秋梨膏的甜香漫过走廊；实践基地上，稻穗沉沉，孩子们俯身弯腰记录作物生长的点滴；田间课堂中，课程延展，学科知识在耕耘劳作中鲜活落地。

从播种管护到丰收采收，从手工制作到跨学科探究，劳动走出课本、走出教室，扎根校园的土地，成为通州中小学生成长路上一堂堂生动的育人课程。目前，副中心多所中小学的劳动教育实践接连展开，以“丰收”为题，把劳动课开进田地、开进厨房、开进生活。



## 从“薯”光到“酡果”香

# 北京城市副中心学校把课堂搬到田间

### “薯”光从农田照进心田

秋日薯香漫过东方小学北寺庄校区校园田垄。学校里的“东方农圃”最近特别热闹，第四届丰收节暨城乡“手拉手”特色实践活动火热开启，近500名师生、家长代表相聚田间，开启一堂别开生面的田间劳动大思政课。

田地里，孩子们手握小铲俯身挖掘，小心翼翼拨开土层，一颗颗饱满的红薯破土而出。操场上的劳动体验区中，摘红薯秧、包饺子、葫芦烙画、玉米脱粒等12个体验展位，学生们轮番打卡，在动手实操中感受劳动的多样魅力。

田埂边，一场行走的思政金课就地开讲，中国农业大学教授臧华栋，东方小学北寺庄校区党支部副书记、副校长刘雪，北京物资学院马克思主义学院党总支书记张建宝从作物生长规律讲到红色历史故事，借“薯王”与“歪薯”的对比告诉学生，成长既有坦途，也会经历曲折；重温“不拿群众一个红薯”的纪律故事，引导学生敬畏每一份劳动成果。

这场丰收节，并非一次性的主题活动，而是学校“劳动+思政”课程体系的生动缩影。作为通州区大中小学思政课一体化建设的实践样本，东方小学教育集团跳出简单劳动体验的模式，以课题研究为抓手，构建起四大劳动思政课程，推动劳动课“立”起来，思政课“活”起来。

学校相关负责人介绍，依托校园“东方农圃”“微农场”种养基地，联动现代农业资源，开展作物播种、田间管护、生态防虫等农事实践。葫芦烙画、毛猴手作、草编等传统工艺体验融入田间课堂，丰收节上的非遗展位都是这门课程的鲜活展示。学生亲近土地、触摸传统技艺，在耕耘与制作间体悟工匠精神，传承农耕智慧，厚植文化自信。

在东方小学北寺庄校区，除了这样集中展示的节日，一个个完整的种植项目，也成为劳动育人的重要载体。

在“探索黄瓜生长密码”项目中，学生完整走完土壤检测、浸种育苗、移栽管护、采摘品尝全流程。面对校园碱性土质，同学们在老师与专家指导下开展探究，从一颗种子到盘中鲜食，亲历农作物的成长周期。

校园核桃林里，“硬壳传奇——核桃变形记”项目同样收获满满。学生开展核桃催芽育苗、移栽养护，观察记录幼苗从生根、抽茎到木质化的全过程。同时，收集核桃果皮，发挥巧思制作创意版画，守护校园绿意的同时，把科学探究、美育创造融为一体。

### “酡果”飘香收获忙

南关小学劳动教室内，案板整齐排列，红彤彤的辣椒经过去蒂、清洗，被戴着一次性手套的学生小心切碎；另一侧锅灶文火慢熬，秋梨慢慢析出汁水，清甜果香在教室里缓缓弥漫。南关小学第五届“酡果节”劳动实践活动现场，同学们系好围裙分工协作，把校园种植园收获的辣椒、秋梨等果蔬，经过清洗、切配、熬煮、调味、装瓶贴标多道工序，加工成一罐罐辣椒酱、秋梨膏，亲手将田间地头的丰收果实，转化为可以留存、分享的劳动成果。

南关小学校长马屾介绍，“酡果节”是南关小学传统劳动实践活动，“酡”取双百之意，寓意百年文化、百年传承的校园果实累累。活动是学生们依托运河思政课堂的学习调研，了解到运河畔平望辣酱的历史故事，从而产生的灵感。

孩子们的想法得到学校支持，校领导和同学们一起走进种植园采摘作物。采摘、剪辣椒蒂、称重配比，劳动教室里一派热火朝天。另一边秋梨膏的制作教室，同学们化身小小研发员，反复调整糖等调料配比。熬煮时，大家结合二十四节气课程所学知识，加入红枣调和梨的寒性。历经六七道工序，一罐罐辣椒酱、秋梨膏制作完成，同学们贴上自主设计的专属标签，捧着成品，脸上满是劳动带来的成就感。

“劳动教育不是简单的动手体验，我们希望让学生完整走完播种养护、丰收采摘、食品深加工的全流程。从田间‘铲、翻、栽、培’，到教室‘锅、碗、瓢、盆’的加工实践，让孩子真切懂得果实来之不易，学会依靠劳动创造收获。”马屾表示。学校开辟校内种植园地，建设专用劳动教室，把农耕实践、食育加工融入日常教学。

除常态化课堂教学外，通州区持续办好劳动周、特色劳动实践展示等活动，承办市级劳动教育交流现场会，推动校际经验共享，带动区域劳动教育整体提质升级。同时，着力构建校家社协同育人格局，引导学生兼顾校内实践、家庭家务劳动与社会公益劳动，打通劳动教育的课堂边界。

### “劳动课”区域整体推进

特色劳动实践，正在副中心校园火热开展。

在通州区教师研修中心附属龙旺庄学校，五年级(7)班师生因地制宜，利用校内夏季易积水、不适宜种菜的低洼空地，开辟出微型校园稻田，追寻“禾下乘凉梦”，传承袁隆平爷爷的奋斗精神。孩子们全程参与整地插秧、日常管护，坚持田间观察记录，采用稻田养鱼、生物治虫的生态种养模式，构建良性田间生态，减少农药使用。历经4个多月的悉心照料，如今稻穗饱满低垂，静待丰收。

在柴厂屯学校，学生劳动基地成为孩子们最生动的自然课堂：春日翻土播种，满怀期待种下希望；夏日挥汗除草，用辛勤汗水浇灌菜苗；秋风送爽，孩子们钻进田间拔萝卜、挖红薯，红扑扑的脸蛋上洋溢着收获的喜悦。一季耕耘，换来实实在在的收获，学生们在完整的劳动体验中，做到了“脚下有劲、手中有活”。

北京理工大学附属中学通州校区东侧学生劳动教育基地迎来丰收。同学们走进田间，动手采收玉米，弯腰采摘、搬运晾晒，亲身感受耕耘的艰辛与收获的快乐。

学校实践多点开花，离不开区域层面的整体谋划。《中共中央 国务院关于全面加强新时代大中小学劳动教育的意见》和《义务教育劳动课程标准(2022年版)》印发以来，通州区紧扣北京城市副中心建设，把劳动教育摆在“五育并举”重要位置，区教师研修中心分学段配备小学、初中、高中劳动研修员，形成“课程化推进、协同化教研、融合化探索、典型化引领”四位一体工作格局。

课程为核，从“零散活动”走向“系统课程”。2022年秋季劳动课独立成课以来，通州区全面落实平均每周不少于1课时要求，小学劳动课程实现全覆盖，100%的小学落实“一校一清单”，形成低年级重自理、中年级重家务、高年级重生产服务的学段梯度；构建“三大劳动类型、两个学段、三级课程体系”项目式课程框架，全区85%的学校开发校本特色课程。

教研为基，从“单兵作战”走向“团队赋能”。通州区建立“专家引领—研修员统筹—校际联动”机制，依托课标组专家专题培训，以蹲点研修、循证改课、同课异构、片区联研深入课堂，累计开展区级研究课、观摩课，平均每年教师受益达500余人次；编印《通州区中小学劳动学科教学实用指导手册》等成果，支撑一线教学。

协同为径，从“校内循环”走向“全域育人”。通州区坚持校家社协同，推动学校与农场、企业、社区共建实践基地，聘请劳动模范、非遗传承人、能工巧匠担任校外导师。各校深耕农耕种植、烹饪营养、传统工艺，将运河文化、非遗剪纸、传统节日融入课堂，探索“劳动+德育、科学、美育、人工智能”跨学科实践。

典型为引，从“点状探索”走向“集群发展”。2025年，通州区承办北京市中学劳动课程教学现场会，协办北京市新优质农村校劳动教育实践探索活动；今年4月，中小学劳动周课程展示活动在梨园学校举办；9月，北京市小学劳动周课程展示与教学交流活动(通州场)在通州举办，“课堂搬到田间地头”的副中心劳动育人样态持续彰显。

在副中心，越来越多的学生在书本之外，于泥土与双手劳作间体会劳动价值，让尊重劳动、热爱劳动的种子在少年心中扎根生长。接下来，通州区将深化课程、师资、基地、评价与校家社协同建设，对接“人工智能+教育”，以高质量劳动教育赋能学生成长。 **(王戬 张嘉辉)**

# 昌平区农业品牌发展交流会召开

**本报讯 王维民** 为持续做强昌平草莓、昌平苹果区域公用品牌，夯实“两红一绿”农业产业发展格局，昌平区农业品牌发展交流会在首届乡村文化嘉年华活动现场召开。

本次交流会汇聚多方力量，昌平区农业农村局、区园林绿化局、区农业服务中心、区供销合作联合社、昌农公司及区内农业龙头企业、经营主体代表参会，搭建起政企协同、多方联动的交流研讨平台。

会议特邀品牌策划单位围绕昌平草莓等重点产业的区域公用品牌建设开展深度分析，从品牌定位、传播推广、产业赋能等维度剖析现状、梳理思路，为昌平特色农品品牌提质升级提供专业思路。交流研讨环节，各单位、经营主体结合各自领域实际，就品牌运营、产业融合、市场拓展等方面充分交流想法，共同谋划昌平农业品牌长远发展前景。

依托乡村文化嘉年华平台，本次交流会将品牌研讨与宣传推介有机结合，既借助国家级媒体影响力提升昌平区域公用品牌曝光度，又凝聚政企农多方共识，打通品牌建设工作思路。

下一步，昌平区将持续统筹各方资源，深耕昌平草莓、昌平苹果区域公用品牌建设，推动资源互通、协同发力，持续提升昌平特色农产品知名度与市场竞争力，以农业品牌赋能乡村全面振兴。

# 平谷区大兴庄食用菊进入采收期

**本报讯 周函宇 辛想** 朔风渐起，冬意渐浓，户外草木渐染萧瑟之时，平谷区大兴庄镇的温室大棚内却暖意融融、生机盎然。

作为全国最大的食用菊花生产基地，镇域内130余亩食用菊花已悄然进入盛花期与采收期，既为冬日田园注入灵动生机，更依托全新亮相的菊花主题餐厅，完成了从田间大棚到百姓餐桌的鲜香奔赴。

走进西柏店村的菊花种植大棚，清甜菊香扑面而来。棚内种有燕山白玉、燕山紫玉、燕山黄玉、柏店白玉等10余个优质食用菊品种，花径最大可达15厘米，厚实饱满的花瓣裹挟着淡淡清甜香气，是名副其实的冬日限定美味。

作为全国最大的食用菊生产基地，西柏店村自2009年起，当地连续举办十七届菊花美食文化节，打造出远近闻名的“菊花宴”IP，更衍生出菊花茶、菊花酒等系列产品，一条从田间种植到餐桌消费的完整产业链正持续延伸拓展。

赏过田间菊海，再品舌尖菊香，坐落于农业中关村零号店内的“一方寻味生态餐厅”再次限时开放菊花宴。

步入餐厅，暖意裹挟着菊香迎面而来。菊花性甘凉，属药食同源的养生食材，与草原牛羊同锅涮煮，可解脂去膻、回甘生津，温补而不燥热，堪称秋冬进补的绝佳搭配。厨师团队深挖菊花的食用与药用价值，将一朵花变出满桌花样：凉拌菊花清新爽口，鲜菊入锅芬芳入味，菊花水饺、菊花点心、菊花豆腐丸子等创意菜肴各具风味；再佐一杯清香甘醇、微苦回甘的菊花酒，满口皆是冬日的清雅惬意。

一朵小菊花，串起整条产业链。打造主题餐厅、升级消费体验，是大兴庄镇推动“农业+文旅”深度融合的重要举措。

责编:陈钊琦 版式:陈思宇