



## 中华小当家:走进学生心里的劳动教育

闸北第三中心有一个“神仙”社团——“中华小当家”,这个社团是面向3-5年级、对品尝美食及烹制美食有兴趣和热情的学生开放的实践类社团。每周二下午社团学员在课堂上学习各种厨房基本素养知识。在动手操作环节,学员们要由易及难地学习掌握包括洗切配、煎炸炒炖蒸在内的“厨事”。还要走出校门,在市场实地考察中了解询价、选购、买卖、支付等环节的要点,在完成任务单的过程中锻炼综合素养。

经过多年的发展、完善,“中华小当家”已经成长为一个走进家长、学生心里的劳动教育、社会实践、跨学科融合的明星社团。

记者 曹莹



### 》》学员心声

**陈池夏:**我烧出了平生第一份炒时蔬,“虽然还是很害怕,但我觉得自己还是很棒的!我知道了,来中华小当家社团是让我们锻炼动手能力和自信心的。”

**张星泽:**自从开始记录,我才意识到爸爸妈妈为了我们付出了多少,他们每天睁开眼就是账单:油盐酱醋、水电煤,连我家的狗狗每天都要花钱。平时我和弟弟买玩具,去汤姆熊打游戏投金币的时候从来没有想过要花多少钱,以后我买玩具、买小零食,就要有节制有计划地消费。

**柯俏宇:**原来每个月,除了用在吃上的开销,爸爸妈妈还需要负担很多笔支出,其中用于课外培训的费用最多,我应该在校园里多花功夫认真学习,减少课外培训这方面的支出,为爸爸妈妈减轻负担。

### 从校内到校外,劳动教育生活化

据中华小当家社团的负责人陈来秀老师介绍,“中华小当家”社团的学习注重劳动教育生活化,学员们在老师的带领下走进菜市场,观察、采访,了解市场的布局,食材的品类、随行就市的特性……通过餐馆调研、采访主厨,学习如何善待每一份食材、最大程度保持其最佳的口感和营养,以此让学员们体

会到劳动最光荣、劳动最幸福。

在校内的社团实践活动中,学员们在遵守操作规程、保障安全的前提下,将进行剥豆、择菜、剥笋壳、去虾线、切肉丝、蒸煮煎炸炒等18般厨艺的学习。在美美地品尝完自己的劳动果实后,学员们还可以把自己的作品带回教室请小伙伴们品尝,或是带回家给晚餐

桌上添一道菜。

每个周末,学员们都会变身“美食小博主”,完成采购-烹饪-品尝-收拾整理的全过程,家长们在感叹和欣喜中,用视频记录孩子的实践过程。视频在每周一次面向全校播出的“少年人的生涯启蒙”专栏“小厨上线”板块展播,深受师生欢迎。

### 从劳动教育延伸到生命教育

寒露过,霜降近。不同季节,人们对一日三餐的膳食搭配和定量需求也会发生变化。近日,“中华小当家”社团的陈老师给学员们提出了一个校外任务:周末,请学员们仔细观察家中的三餐,和初秋时节相比,三餐正在悄悄发生哪些改变?选择双休日中的一天,记

录自己三餐的进餐时间、选取的餐点种类和数量。

据陈老师介绍,一日三餐,是再平常不过的事了,从科学的视角探讨两餐之间的间隔时间,对孩子们来说,是新的学习,是从劳动教育到生命教育的延伸。她表示,设计这个任

务的目的是,让学员结合之前学习中对二十四节气的了解,观察到从节气转换到家中餐食的变化,再到用双休日对自己的就餐习惯、饮食喜好等做观察、盘整、拓展学习,学会礼貌拒绝大人在餐桌上的过度喂养,加强自我健康管理的意识。

### 跨学科融合体会父母的不易

吃饭这件事,不仅和快乐相关,还和经济学、统计学有密切关联。开学初,陈老师给学员们布置了一份长作业:自愿原则,以一个月为单位,请学员

们做个记账员,每天固定时间了解家中一日各项开支,做记录,最后计算家庭的恩格尔系数。

这份学习,考验恒心的同时,也

锻炼了学员们采集信息、处理数据的能力。陈老师希望孩子们从无声的数据中看到父母为家庭努力奋斗的温度,以此树立健康的消费观。



**03版**  
一定要牢记这段历史

**08版**  
有梦想的铅笔人

