



编者按：立德树人少年时，扣好人生第一粒扣子！习近平总书记多次用“要扣好人生的第一粒扣子”来喻指青少年要树立正确的价值观，迈好人生第一步。

“不仅教授学生以知识，更引导他们树立正确的世界观、人生观、价值观，实现知识学习与品行修养的有机

统一，培养在社会主义现代化建设中可堪大用、能担重任的栋梁之才。”上海通过加强未成年人思想道德建设和文明校园创建工作，提高协同育人水平，为孩子们创造更加利于全面发展的社会环境。本报将持续对这些优秀案例和征文作品进行一系列报道。

腌菜、打酱油、做娄塘塌饼

孩子们在出力流汗、手脑并用中感受快乐

幼儿园萌娃腌咸菜，小学生制作陶艺，初中生做娄塘塌饼、给游客打酱油……11月10日下午，嘉定区学生劳动教育实践基地——沥江生态园内热闹非凡，来自嘉定工业区20余所学校的学生在这里摆摊展示自己的劳动本领。当天，2024年嘉定区学生劳动教育嘉年华正式启动，在接下来的一个月中，全区各校将以丰富多彩的形式，充分挖掘和整合校内外资源，共同开展劳动教育月活动，让孩子们在出力流汗、手脑并用中感受快乐、实现成长。

记者 刘春霞/文、图



传承非遗文化，做娄塘塌饼

“第一步先切一切，第二步撒上盐腌制一会儿，再撒上咖喱粉晒一晒，就变成了萝卜干。”活动现场，来自娄塘幼儿园大班的小朋友穿着厨师服、戴着小手套，使劲揉搓着撒上咖喱粉的萝卜条。看起来有点累人的拌萝卜条步骤，在小朋友眼中却很好玩，“拌着拌着就变黄色了。”幼儿园老师介绍说，娄塘地区的村民有在秋天制作腌菜的传统习俗，于是幼儿园从当地特色出发，开设了“腌腌乐”课程，让孩子们学习制作酱

萝卜等腌菜，收获劳动的快乐。

嘉定区朱桥学校摆了三个摊位，同学们现场制作各种特色小吃。“这个叫作‘烤’，像蝴蝶结一样，是娄塘地区凡有金榜题名、生儿育女、乔迁新居等喜事时都会制作的一种点心。”一个同学拿着一盒新出炉的“烤”边介绍边让人试吃，而这种外观金黄、色泽漂亮的小吃吃起来也非常香脆。六年级的盛子倩和金宸熙在一旁麻利地做着娄塘塌饼，随着她们揉揉搓搓，一个个饼还很

快做好。

“以前有句俗语说‘教化嘉定，食娄塘’，娄塘地区的特色美食是很有名的。”朱桥学校校长王志荣介绍说，学校结合“娄塘塌饼”的非遗制作，开展了“舌尖上的非遗”食文化劳动教育实践课程，让学生通过实践制作达到“非遗进校园·文化有传承”。学生学习传统面团的制作，认识面粉、擀面杖等劳动工具，学习和面、揉面的技巧，在老师的引导下，能够成功制作出点心成品。

展示劳动课程，发布研学线路

会场内，来自上海师范大学附属第五嘉定实验学校等学校的师生，用舞蹈、诗乐剧致敬劳动、礼赞丰收。会场外，非遗展示区、劳育展示区、后备厢市集、丰收劳作区四大区域集中展示劳动教育特色课程与丰硕成果。

当天，嘉定工业区“小脚丫走园区之智慧劳育”研学路线也正式发布，这是在嘉定区劳动教育校外协同育人良好生态下，各街镇立足各自地域资源优势与产城特色，不断为学生劳动实践开辟育人阵地，搭建学习平台所进行的积极探索与实践成果。“路线”依托嘉定工业区校社企优质育人资源，着力打造劳动实践与科研探秘相结合的智慧劳育课程品牌，为探索打造纵横协同、融合育人的劳动教育社会大课堂提供了新的参考范式。目前，嘉定区全区12个街镇布点学生劳动教育实践基地64家，各街镇校外劳动教育阵地资源、师资配置合理分布、优质均衡。

打酱油，给爸妈普及酿造知识

“酱油可分为生抽和老抽，生抽是以大豆或黑豆、面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然日晒发酵而成的。老抽是在生抽的基础上，经特殊工艺制成的浓色酱油，适合肉类增色作用。”在几排大酱缸前，上海师范大学附属第五嘉定实验学校的几个同学边介绍着酱油的酿造知识边用容器打酱油。“打酱油

还是需要一点技巧的。”陈雯欣说，之前自己对酱油相关知识并不了解，经过劳动实践课程之后，如今已经可以给爸爸妈妈普及酿造知识。

记者采访了解到，自2021年举办以来，嘉定区学生劳动教育嘉年华活动已成为嘉定学子体验劳动之乐、感恩生活之美、成就美好未来的年度盛事与响亮

名片。今年的嘉年华活动同时也是2024年中国农民丰收节（嘉定）系列活动之一，嘉定区各中小幼学校将充分挖掘校内外资源，丰富劳动实践内容和形式，举“校家社”合力，共同开展为期一个月的劳动教育月活动，让学生在实践体验中学会劳动技能、养成劳动习惯、增长劳动知识、内化劳动精神。