

读懂“沉默的荣耀”，传承英烈精神

四地少年共赴“东海薪火”之约

“这架飞机真的上过天吗？”

“它现在退役了，但它背后的英雄，永远没有退役。”

8月12日，宁波市镇海区骆驼中心学校校园里，暖意融融。这片孕育了朱枫烈士的英雄热土，迎来一场跨越山海的红色之旅。来自福建福州仓山观澜小学、福州闽清县实验小学的师生代表赶赴甬城，与骆驼中心学校师生齐聚一堂，河北省遵化市第四实验小学师生线上同步参会，四地师生共同开启了一场“东海薪火”的红色之约。



▲现场参观。

►孩子们合影留念。



1 退役战斗机前，感悟镇海红色基因

此次活动缘起于一段尘封多年的热血英烈史。1950年6月10日，吴石、朱枫等隐蔽战线英雄，为民族大义、家国统一，在台北英勇就义。70多年过去，这段“沉默的荣耀”逐渐被越来越多的年轻人知晓。因此，今年，在宁波市委宣传部倡议发起下，四地共同推进“东海薪火”英烈精神传承弘扬机制建设，让信仰的种子在青少年心中生根发芽。

骆驼中心学校建校已有100多年，历史底蕴深厚。活动当天，远道而来的师生代表走进校园，沉浸式感受这所百年名校浓厚的国防教育底蕴与红色育

人氛围。在学校红领巾讲解员的生动解说下，师生们逐一参观校园内“雄鹰瞰胜”红色微阵地。一架退役歼5战斗机静静伫立，诉说着国防强军的峥嵘岁月；“榜样的力量”海空军人物展板整齐排布，一个个报国楷模的故事鲜活动人；各类国防教育成果、红色研学记录、学生文创作品有序陈列，全方位展现了学校深耕国防思政教育、厚植学生家国情怀的育人成果。

参观结束后，师生围坐一堂，开启一场“干货”满满、思维碰撞的德育经验交流会。四所学校代表依次发言，分享各自在

思政德育、国防教育、红色育人领域的特色做法与创新成果。“每一所学校的育人特色都极具借鉴意义，地域不同、形式不同，但立德树人、传承红色基因的初心始终一致。”骆驼中心学校书记徐志浩在交流中感慨道。

热烈的经验研讨过后，本次活动的核心环节——“东海薪火”英烈精神传承弘扬校际结对合作签约仪式正式举行。四校代表线上线下联动，郑重签署合作协议，标志着四地四校正式结成跨区域红色教育共同体，开启红色共育、资源共享、协同发展的全新篇章。

2 四地跨域结对，英雄事迹代代传承

根据合作框架，四方将严格遵循“资源共享、优势互补、协同创新、育人为本”的核心原则，建立四年长效合作机制，通过三大核心举措深耕红色育人事业。四方将互认属地红色场馆为校级研学实践基地，依托镇海口海防历史纪念馆、朱枫故居、吴石将军纪念馆等四地优质红色资源，常态化开展跨域研学实践，打破地域壁垒，实现红色资源互联互通；共同探索新时代中小学国防思政教育高质量发展新路径，合力打造具有广泛区域影响力的“东海薪火”红色教育特色品牌。

“英烈精神最好的传承，是

少年接续成长；红色基因最好的赓续，是代代初心相传。”谈及四校结对合作的初心与意义，闽清县实验小学校长祝本淮表示，吴石、朱枫等英烈跨越山海，用热血与忠诚铸就了不朽的“东海薪火”精神，这是中华民族宝贵的精神财富，更是青少年思政教育最生动、最鲜活的教材。

“此次四地跨域结对，打破了地域、校际壁垒，构建起全方位、立体化、常态化的红色共育体系。”徐志浩总结道。

签约仪式后，现场迎来温情满满的英烈故事宣讲环节。来自四校的红领巾宣讲员依次登

台，以稚嫩清澈却铿锵有力的声音，深情讲述吴石、朱枫等英烈的事迹。

“原来和平来之不易，英雄从未远去。我们要记住英烈的名字，传承他们的精神，努力学习、报效祖国。”现场一名学生有感而发。

记者了解到，本次结对签约只是四地红色共育的起点。未来四年，四校将持续深耕合作内容、丰富活动载体、创新育人形式，常态化开展跨域研学，让红色教育走出课堂、跨越山海，让“东海薪火”英烈精神在青少年心中代代传递、生生不息。

记者 施代伟/文 蒋晗昕/摄

好吃更营养
宁波校园大厨
同台“过招”

草鱼配上玉米和时令水果，做成口味清淡的“鱼米之乡”；菠萝咕咾肉经过复炸，外脆里嫩，酸甜开胃……8月11日上午，宁波市古林职业高级中学食堂厨房里锅铲翻飞，一道道夏日菜品陆续出锅。

当天，“夏日食光·营养护航”宁波市直属学校厨艺技能大赛举行。来自市直属学校的食堂厨师同台“过招”，每支队伍要在40分钟内完成一道代表菜。

这场校园厨艺比拼，比的不只是“好不好吃”。按照比赛规则，色香味形占总分的40%，营养搭配占25%，夏季主题契合度占20%，操作规范占15%。换句话说，大厨们既要琢磨味道，也得算一笔“营养账”。比赛现场，各校厨师也在这道考题上各显身手。宁波中学厨师徐继勇带来的“鱼米之乡”，就以淡水草鱼搭配玉米和时令水果，整体突出清淡口味。

徐继勇告诉记者，从新学期开始，这道菜将定期在学校食堂推出，让师生品尝、提出意见。类似的比赛成果也不会止步于赛场，赛事中的优秀菜品后续将进一步梳理，有望在校园食堂推广。

专业评委打分之外，学生喜不喜欢吃，同样重要。当天，除专业评委外，现场还邀请家长、教师和学生参与品鉴投票。

“这道菠萝咕咾肉让我印象特别深，外面是脆的，里面是软的，酸甜口，很惊艳。”当天参与大众评审的陈学鹏同学说，这道菜相比平时的菜品口味更清淡一些，也很符合自己的口味。当记者问他，是否希望类似菜品以后出现在学校食堂时，他马上给出了肯定的答案：“希望，我特别想吃。”

这一场校园厨艺大赛背后，是宁波校园餐关注重点的变化。

宁波市教育局副局长胡斌在接受记者采访时表示，现在学生的饮食需求更加多元，比如有的学生开始关注轻食、简餐等；另一方面，学生中存在超重以及偏瘦等情况，也需要校园餐更加关注不同学生的营养需求。希望通过厨艺比赛等方式，促进各校食堂厨艺交流提升，更好满足学生多样化的饮食需求。

今年以来，宁波已经围绕校园营养餐展开一系列探索。3月，宁波市教育局印发《2026年宁波市学校卫生健康工作指导意见》，随后启动营养健康学校试点建设；5月，宁波市校园营养餐产学研合作基地正式揭牌，《学生餐营养评估指数团体标准》《学生餐食材品质标准》两项团体标准同步启动起草。

记者 周星宇 文/摄



厨艺技能大赛现场。