

2026年4月17日 星期五 责编:李臻 张亮 美编:徐哨 审读:俞素梅

# 吸引学生的眼 抓住学生的胃 宁波高校食堂的“漂亮饭”火了

“阿姨,还有草莓山药泥吗?”“菠萝炒饭来一份!”“我要火龙果炒饭!”4月9日中午11:00,宁波工程学院竹园餐厅的打饭窗口前已排起长队。在这里,火龙果炒饭、菠萝炒肉片、草莓山药泥等几道“漂亮饭”成了学生们的新宠,每次炒好端到窗口,几分钟内就被“抢”光。

今年3月下旬,竹园餐厅创新推出多款春季“漂亮饭”,用健康实惠、颜值出圈的美味,把学生宠成“别人家的孩子”,同时也吸引学生们走出宿舍,漫步校园,感受属于春日的美好。

□现代金报 | 甬派 记者 吴正彬 通讯员 汪慧 叶欢欢 文/摄



胡同学在点评草莓山药泥。



刚出锅的  
火龙果炒饭。

准备就绪的草莓山药泥。

## 4元“漂亮饭”成为舌尖上的期待

4元一份的菠萝炒饭、火龙果炒饭,4元一份的草莓炒西芹、菠萝炒肉片,4.5元一份的草莓山药泥……这些价格在4元上下并涵盖主食、炒菜、甜品的“漂亮饭”,正是最近很多宁工学子舌尖上的期待。

学校餐饮管理服务中心主任项有林告诉记者,这些菜不仅颜色亮眼,食材搭配也颇有巧思:“比如火龙果炒饭和菠萝炒饭,都是将鲜艳、爽口的水果融入白色、香软的

米饭,有点像泰式风味,颜值也很高。”厨师们还在草莓山药泥里加入了牛奶和蓝莓酱,口感清新又解腻。

为了保证供应,厨师们常常忙得不可开交。厨师长闫波坦言:“我们要不停地做才能续上。但看到学生们喜欢,我们也有成就感。”学生们也用实际行动进行了“投票”——每到饭点,有“漂亮饭”的窗口前总会排起长队,很多学生一

开口就是点这几道创新菜。

学生们不仅吃得开心,还纷纷拍照发社交媒体“炫耀”。大一的赵同学捧着火龙果炒饭说:“颜色就让人觉得好奇,很想尝一尝,吃过后感觉味道确实挺特别的。”

还有一位刚发完朋友圈的同学笑着评价道:“很佩服我们食堂的厨师,能想出这么多新奇的花样。希望他们再接再厉,继续打开‘脑洞’。”

## 6个满员微信群的“有求必应”

为什么要费心思做这些“漂亮饭”?学校餐饮管理服务中心副主任王平用自己的观察道出了背后的考量:“这几年学生点外卖越来越多,长期吃外卖难免对健康造成影响。而且学生窝在宿舍不出来走动,肯定不利于身心健康。我们想出这些花样,也是希望能把学生引出来走一走看一看。”

为了解学生的口味偏好,餐饮

服务中心还建立了多个微信群,其中六个已经满员。每天,工作人员会把第二天的菜单发到群里,学生们可以随时“点菜”。

“学生说想吃什么,我们只要能做到,都尽量满足,基本秉持一个‘有求必应’的原则。”项有林说,他们平时还会像“客服”一样在群里跟学生们互动。

这种亲密互动也给厨师们带来了创新的动力。闫波说:“学生喜欢吃,我们做起来更有劲。有时候,学生的一句‘超级美味’或‘今天的菜好好吃’就能让我们开心一整天。”他还告诉记者,餐饮服务中心每周都会组织厨师开会,专门讨论新菜开发和学生反馈,“咸淡方面、供应量问题等,我们都要及时调整”。

## 用心抓住学生的“胃”

怎么让学生更多地走进食堂,这是宁波工程学院餐饮管理服务中心经常思考的问题。他们总结出了两个字:用心。

“我们的菜单库里有好几百道菜,每天的菜单基本不重样。”王平一边展示着手机里的菜单,一边对记者说。为了让学生吃得健康、吃得新鲜,食堂还会根据季节调整菜式,比如,春天用笋做油焖笋、笋丝炒肉片等;夏天推出小番茄、西瓜等平价水果入菜;秋天则用橘子、桂花等做创新料理……“我们还会把川菜、东北菜等菜系的一些菜品改良成江浙沪口味,以满足更多学生的偏好”。

值得一提的是,竹园餐厅推出的“漂亮饭”并没有什么盈利的空间,有些菜品甚至微亏。“比如草莓山药泥,要用到铁棍山药、牛奶、蓝莓酱、草莓,这些食材的成本不低,卖4.5元一份最多只能保本。”闫波说。也正是这种“保本”的心态,让师生们在实惠中感受到了学校餐饮服务的诚意。

虽然几道“漂亮饭”才推出没多久,但竹园餐厅的厨师们已经开始构思接下来要推出的创新菜了。项有林透露:“之后打算在小龙虾上做点文章,继续走‘漂亮饭’路线,价格肯定还是得亲民。”

## 聚焦医药生产与经营 全省29支队伍同台竞技

本报讯(现代金报 | 甬派 记者 赵焯 通讯员 吴倩)4月8日至10日,2026年浙江省职业院校技能大赛(高职组)医药生产与经营赛道在宁波举行。大赛由浙江省职业院校技能大赛组委会主办、浙江药科职业大学承办。来自全省11所医药类职业院校的29支队伍参赛,围绕药品研发、生产工艺优化、质量控制、流通管理及市场服务等全链条环节展开竞技。

本次大赛紧扣医药行业数字化转型与高质量发展的趋势,重点考察中药生产与服务、药品质量管理、药物制剂生产与质量控制、中医药保健与康复等领域的综合能力,涵盖专业知识应用、实践操作、职业素养和团队协作等多个维度。

浙江药科职业大学派出的三支参赛队伍全部获奖,取得两项金奖和一项银奖。

闭幕式上,大赛裁判长点评参赛选手操作规范、质量控制优异、专业素养过硬,体现了浙江省职业教育的较高水平。浙江药科职业大学副校长沈忠华表示,承办本次大赛并取得成绩,是对学校办学实力、组织协调能力和服务保障水平的一次全面检验。学校将继续推进“以赛促教、以赛促学、以赛促改”,深化教学改革,推动“岗课赛证”融通,进一步提升医药人才培养质量。



竞赛学生赛前演练。 通讯员供图

## 聚焦服装设计与工艺 全省56位选手同台比拼

本报讯(现代金报 | 甬派 记者 吴正彬 通讯员 李师漫)4月12日,2026年浙江省中等职业学校职业能力大赛(学生技术技能类)“服装设计与工艺”项目比赛在浙江纺织服装职业技术学院落幕。

来自全省15所中职院校的56位选手齐聚一堂,围绕服装设计与工艺两大核心任务展开激烈角逐。比赛涵盖电脑款式拓展设计、立体造型制作、CAD结构样板制作、成衣工艺缝制及团队项目讲解等多个模块,全面检验选手的专业技能、团队协作与职业素养。

裁判组专家充分肯定了选手们在设计创意、结构处理和工艺实现等方面的整体提升,也展现了浙江省中职学生在服装技术技能方面整体的高水平。

据悉,本次大赛由浙江省教育厅主办,是对浙江省中职服装类专业教学成果的一次集中展示,也是推动“岗课赛证”融通育人模式的重要实践。通过以赛促教、以赛促学,进一步激发了学生的学习热情,提升了人才培养质量,为服装行业输送了更多高素质技术技能人才。

事实上,学生们对未来的“漂亮饭”也充满了期待。采访中,胡同学就表示:“有这种新的菜品推出,能让人眼前一亮。”赵同学则喊话食堂:“抓紧安排,我们等着发朋友圈呢!”

适合发社交媒体正是年轻人青睐“漂亮饭”的重要原因之一,对此,已在宁波工程学院工作了十多年的闫波深有感触,这十多年来,他见证了学生们对于食堂、外卖、漂亮饭的心态变化,“现在的年轻人不但要好吃,还要有足够的情绪价值,他们喜欢发朋友圈、发小红书,跟同龄人互动。我们要做的,就是尽量满足他们的愿望”。