

# 上海中学和徐汇区合作办学 九年一贯制公办新校 九月开学

● 新民网

上海中学和徐汇区教育局合作举办的九年一贯制义务教育公办学校——上海市徐汇区上汇实验学校在上海中学官网正式公布招生简章,将于2021年9月开办,小学一年级和预初年级同步招生。小学一年级招生计划数84人,预初年级招生计划数90人。报名者须“拥有华泾镇、长桥街道、凌云街道和漕河泾街道内的自购居住类房产,且产权人为儿童本人或其直系亲属”。

学校表示,作为一所不选择生源的非公办配套的九年一贯制公办学校,采用就近入学原则,旨在进一步增加所在区域优质教育资源。如报名人数小于或等于招生计划数的,全部录取;如报名人数大于招生计划数的,将组织实施电脑随机录取。

招生简章显示,上海市徐汇区上汇实验学校将“融合上中基因、徐汇智慧,汇聚上海中学多年来探索国际教育形成的育人智慧与探索优秀创新人才早期培育积

累的改革经验,深化徐汇区域基础教育联动,促进优质教育资源共享,合力推进教育综合改革。”

据悉,小学部报名条件为就读意愿为徐汇区(以《上海市小学入学信息登记表》为准)并符合徐汇区义务教育新生入学条件,未报名民办小学并自愿放弃公办小学第一批验证(5月15日-16日)的适龄儿童,且须满足下列要求。

未被电脑随机录取的适龄儿童或学

生,根据第一批公办小学验证和公办初中已分配入学的实际情况,以本区户籍人口一致优先、同类排序靠后为原则,按照公办学校招生规定安排入学。

2021年开办后,前三年办学地点位于徐汇中学南校(华发路68号)。随着徐汇区南部职校的竣工和南部地区教育资源增量持续增加,教育局将进一步优化华泾、凌云和长桥地区的教育资源布局。届时学校将选择南部地区合适校舍作为办学地点。

## 运动员训练忙 冰壶馆很抢手

冰雪项目在徐汇如火如荼

● 记者 汪晓

随着北京冬奥会一步步临近,很多冰雪项目逐渐被大众所熟知,但是在南方的申城,冰上的各项运动依然不多见,其中冰壶运动对很多人来说还比较陌生,而在徐汇青少年体育运动学校,其实就藏着一座冰壶馆,如今徐汇青少年冰壶队已有50多人,每年还有1000多人在这里与冰壶项目结缘。

下午四点半,又到了青少年冰壶队日常训练的时间,刚刚结束文化课的几位小运动员匆忙赶来,做好热身换上专业的鞋子,开始了冰上的训练。在教练的安排下,他们开始了一场对抗赛,这样既能训练到冰壶运动中的所有环节,也能增强团队间的合作能力。随着冰壶在冰面上的摩擦声传来,比赛正式开始。小运动员们一丝不苟地完成每一个动作,下蹲掷球、跪式滑行时动作优雅却不失力量,在冰壶前方擦刷冰面时则是动作急速又控制得当。几轮下来大家不断调整方向或力度,

不时有冰壶达到营垒圆心附近,取得好成绩。这些小运动员们最初都不了解冰壶,但慢慢接触后都喜爱上了这项冰雪项目。

徐汇青少年冰壶队运动员余涵告诉记者:“一开始认识冰壶就觉得比较稀有的一个东西,也没接触过,比较少听说这些。后来慢慢接触后就发现,这是非常有意思的项目,并且比想象中要复杂很多。”

余涵平时常与冰壶队里另外三个姑娘一起组队训练、参加比赛,在遇到困难时几个小姑娘会互相加油鼓劲共同克服,余涵说:“大家氛围都很好,尤其是遇到困难时一起帮助,会觉得心里有暖意。”

和其他冰上项目不同的是,冰壶项目是不能兼容的,这就需要最专业的场地专门为冰壶运动训练服务,目前在徐汇冰壶馆还是比较稀缺,因而徐汇青少年冰壶馆还是抢手,馆内的日程表上,周一到周日,每天的上下午都被不同的队伍

训练安排得满满当当。

徐汇区青少体校冰壶教练王珏介绍:“我们这个冰壶馆在上海还是比较稀缺的,场馆相对来讲比较专业,也是目前最大的一个场馆,场馆除了我们自己的一些业余训练,还要包括市集训队的训练,一些外区的训练,还有面向我们周边的一些学校,比如上海中学、位育中学、民办位育中学还有徐汇中学等开展一些体育选修课程。”

徐汇区在2013年成为上海首批开展冰壶运动的区县之一,冰壶运动的队伍就逐渐壮大,如今青少体校冰壶馆有50多名运动员参与业余体育训练,也代表了上海参加一些全国性的比赛,最好的运动员曾在全国青年冰壶运动会上取得了第一名成绩。除了冰壶,其他冰雪项目进校园、进社区、进企业的活动也已经如火如荼地展开。让更多的市民能够真正参与到冰雪运动中。

## 屏幕一点 热菜就出炉

社区食堂来了「智能大厨」

● 记者 汪晓

滨江水岸邻里汇的社区食堂,一直以来凭借着健康美味的菜肴很受附近居民欢迎,最近,食堂来了位“智能大厨”,这位大厨“其貌不扬”,但3分钟就能完成一道菜、储存着近百份丰富菜谱,很快就成为是食堂里的“顶梁柱”。

上午十点左右,滨江水岸邻里汇的社区食堂里,员工们正有条不紊地准备中午的饭菜。其中一台形似滚筒洗衣机的机器就是食堂里的“智能大厨”。早晨刚从冷链工厂送来的新鲜蔬菜和肉类,已经按照食堂前一天下单时的要求,分门别类地切配好了,员工拿出处理好的蒜苗和肉片,放进“智能大厨”,在屏幕上轻点菜名,不一会一份热气腾腾的蒜苗炒肉就出炉了。在这台智能高效的机器的帮助下,食堂解放出更多人手做好为老服务,也更好保障食品安全。

社区食堂负责人表示:“我们把后厨的人员成本节省以后,可以做到了前面服务人员的服务更优质化,同时我们通过冷链配送食材,保障食安问题,这样工作人员操作起来,减少接触食材也就更安全一些。”

如今,食堂的蔬菜、小荤等菜品都是由“智能大厨”完成的,每天中午大约有300位居民堂吃,还有一些送餐服务,工作效率大大提升。“大厨”本身储存着几百份菜谱,不过为了保证菜的口感更适合附近居民,食堂每天会测试十道菜,和周边居民分享后调整各项参数,让“大厨”达到更好的标准,同时进一步创新菜式,不定期上新提升质量。在“智能大厨”全程序控制下保证菜品口味始终完美,很受欢迎。

社区食堂除了“智能大厨”,还有“智能收银员”,图像识别一次性算出价格和卡路里,方便居民参考。接下来,食堂将慢慢打造智慧厨房,让附近居民吃得好、吃得放心。

清明假期刚过,一堂中药线香制作课就在田林街道社区文化活动中心展开。活动开始,志愿者老师对清明节习俗进行了分享,介绍防瘟避疫中医药知识要点,帮助社区居民了解春季防瘟避疫香药及历代辟瘟疫方。

“线香”早在宋明时期就已经出现。线香燃烧时间比较长,所以又被成为“仙香”或“长寿香”。这次制作的中药线香需要用到十余种中药材,其中苍术、白芷、艾叶等芳香类药物烧熏时燃烧的烟可以辟秽化湿、驱赶蚊虫。活动现场,前来参加的居民们根据配方的要求,将药粉细心称重,配上粘土和水,混合研磨制作成为香泥。在搅拌后,参加者将香泥手搓成长条形,随后将香泥放入挤香器中,然后慢慢的转动,让线香慢慢从底部小孔出来。最后再按照需要的长度裁断,一根一根的把线香拉直铺在纱网上。这些步骤完成后,参加者只需回家将半成品的线香阴干就可以配上香插使用了。 姚丽敏 摄影报道

## 气清景明,防瘟避疫话香药

