

织金四小校园足球十年深耕路—— 绿茵筑梦 以球育人

本报记者 王军

“传球！左边空当！”“射门——进了！”在织金县第四小学绿茵场上，班级足球联赛正酣。身着红色、粉色队服的小球员们奔跑、拼抢、欢呼，汗水浸湿球衣，眼神里满是专注与热爱。

这场已连续举办了9届的“班超”联赛，只是该校十年校园足球发展的一个缩影。作为全国青少年足球校园特色学校、贵州省特色足球学校、贵州省菁英计划试点学校，织金四小用十年时间，从“零起点”走出了一条“以球育人”的特色之路。

“2015年刚起步时，基础设施、师资等是非常欠缺的。”看着场上灵动的小球员，校长高文美感慨万千。十年前，学校只有一块坑洼的水泥地，没有专业足球老师，学校两名学美术专业的副校长和安保主任成了临时教练。两名教练凭仅有的业余足球技能一边学一边带队训练、比赛。

困境中，学校按下了校园足球发展的“加速键”。校长牵头成立专项工作领导小组，出台《校园足球管理制》《教练员奖励细则》等一系列制度，制定“校园足球文化发展规划”，明确“普及与提高相结合”的原则，确立“以球育德、以球健身、以球益智、以球尚美”的育人目标。

“制度先行才能走得稳、走得远。”高文美说，学校把足球纳入校本课程，确保每班每周一节足球课，实现男女生全员参与。

十年深耕，基础设施焕然一新。昔日的水泥地变成了两块标准场地——一块七人制、一块五人制，草坪绿意盎然。师资力量也实现质的飞跃：从两名“半路出家”的美术老师，发展到5名体育专业教师、3名外聘足球教练，其中亚足联C级教练1人、D级教练6人。“现在能给孩子们系统地战术指导和技术训练，看着他们一点点进步，特别有成就感。”学校工会主席李登文说。

竞技场地上，织金四小的足球小将们屡创佳绩：县级校园足球联赛中，男队五次夺冠，女队六届折桂；2017年，男队斩获北京仁和杯中国西南片区U9亚军，女队获贵州省菁英计划U7季军；2022年，男女队代表贵州亮相中西部地区足球邀请赛，展现扎实功底；2024年男队、2025年女队先后夺得毕节市校园足球三级联赛冠军，男队更跻身省级总决赛。

比赛杯更珍贵的，是足球对学生意志品质的磨砺。“手术后我以为不能踢球了，是



织金四小绿茵场上，班级足球联赛正酣。

教练和队友们鼓励我重回赛场。”校队主力李馨缘回忆，因扁平足手术，她曾远离赛场半年，但足球教会她坚持让她不愿放弃。重返赛场后，她比以前更刻苦，如今已是队里的核心球员。

从织金四小走出的球员中，徐子阳入选省队，2025年代表贵州参加第十五届全运会16岁以下组比赛；吴思睿、余昭德分别进入山东鲁能、恒大足球学校，更多毕业生活跃在省、市各级校园足球赛场。

十年磨砺，校园足球的生态版图也在不断扩大。除了每年一届的“班超”联赛，学校还打造周末赛、暑期夏令营等品牌活动，2025年承办县直小学校园足球周末联赛，创新“八校联动”体系，16支队伍进行112场主客场双循环赛，让足球文化在区域内生根发芽。更让孩子们兴奋的是，2025年11月，中国足协“女足进校园”活动走进校园，前女足名将温利蓉、孙庆梅现场指导传球技巧，让团结、拼搏、勇敢的足球精神深深印在孩子们心中。

如今的织金四小，足球已融入校园血脉。“十年前，我们只是想让孩子们有个喜欢的运动；十年后，足球成了育人的重要载体。”高文美说，下一步学校将继续深化“多元发展、以球育人”的办学特色，让更多孩子在足球运动中收获健康、快

乐与成长，让这颗小小的足球，承载着孩子们的梦想奔向更远的未来。

阳光下，绿茵场的笑声此起彼伏。十年筑梦，织金四小用足球点亮了孩子们的童年，也书写了一段基层校园体育深耕不辍、硕果累累的动人篇章。



织金四小第三届校园足球联赛教练员与队员合影。



校园足球场。



2018年织金四小菁英计划女队队员李馨缘、李煥作为球童参加英超西部罗姆维奇主场比赛活动。

资讯

红花岗区十小 黑板报展示编织育人画卷



本报讯(记者 周朝义 特约通讯员 陈珊珊)近日，遵义市红花岗区第十小学成功举办班级黑板报暨社团作品集展示活动，为校园文化生活注入浓郁气息与蓬勃活力。

活动以年级为经纬，编织出一幅主题鲜明、层次丰富的育人画卷。一年级的黑板报以“文明礼仪、团结友爱”传递同窗温情；二年级学子则借“环境保护、垃圾分类”播撒绿色未来的种子；三年级立足“爱护公物、人人有责”，悄然培植责任意识；四年级围绕“爱祖国、爱家乡、民族团结一家亲”，厚植深沉的家国情怀；五年级关注心灵成长，以“珍爱生命，阳光向上”为主题；六年级则聚焦品格涵养，通过“家风孝道，自尊自爱，自强不息”展现成长思索。每一方黑板都设计精巧、内容充实，既贴近童真生活，又承载育人匠心，成为教室里流动的、可触摸的文化风景线。

岑巩三小 诗词大赛展文化传承新活力



本报讯(记者 廖尚海 特约通讯员 杨文琳)一个月以来，黔东南州岑巩县第三小学成功举办首届校园诗词大赛，以开启诗词智慧，润泽文化生命为主题，将千年诗词与当代少年蓬勃向上的精神相融合，呈现了一场贯穿六学年、覆盖全体学生的传统文化盛宴。

大赛分为准备、初赛、决赛三阶段，持续近一个月。各年级学生在语文老师的指导下，不仅背诵经典篇目，更结合诗词内容创作绘画、书法及手抄报，校园长廊成为流动的诗画展。

决赛现场，必答、抢答、线索题轮番上演。选手们指尖在平板上飞快点击，沉稳应答。高年级飞花令环节尤为激烈。系统随机抽取数字3，选手需在20秒内写出带有数字3的诗句。六年级学生李培元沉稳输入“三十功名尘与土，八千里路云和月”，其队友接连接续，展现出惊人诗词储备。“平时我们常玩诗句接龙，但对平声限时比拼还是第一次”，赛后李培元兴奋地说，“就像在跟千年前的诗人对话，紧张又过瘾！”

本次大赛特别融入思州文化元素，在选题中引入历代思州文人诗词及地方风物题材。例如线索题中此地曾属古思州，李白赠诗赞夜郎等内容，引导学生了解家乡历史。

清镇鸭池河学校 四校联合教研促交流



本报讯(记者 刘小钰 特约通讯员 邓青)1月7日，清镇市博雅学校牵头联合鸭池河学校、新店中学、王庄中学共同开展的四校帮扶交流联合教研活动顺利举行。本次活动以“听课评课促交流，城乡携手共成长”为主题，分别以语文、地理、物理三个学科，同步开展“乡村学校教师课堂展示+四校联合听课评课+博雅学校教师专题帮扶”系列活动，实现精准对接、高效赋能。

活动中，清镇市鸭池河学校李玉翠老师执教八年级古诗《春望》，以“知人论世—读懂诗意—情感共鸣”为主线，构建了一节层次清晰、情感浓厚的诗歌教学课。课后，四校语文教师围绕本节课开展深入评课，大家表示，李老师的教学设计系统性强，情感主线贯穿始终，注重学生核心素养的融合培养。接着，博雅学校张丹丹主任开展了题为《八年级语文新课教学中如何夯实基础知识、单元复习的系统规划与实施方法》的新课教学与期末复习的有效衔接策略，为乡村学校语文教学提供切实可行的路径指导。

刘关云老师执教七年级复习课《地图的阅读》。集中评课时，听课老师认可本节课基础落实扎实，同时提出建议。

蒋勇老师执教八年级新课《影响摩擦力的因素》也在同步进行中。四校物理教师听课后集中评课。随后，由博雅学校胡旭老师开展专题帮扶讲座，结合近3年真题分析相关高频考点，分享新课教学中知识点巩固技巧、专题复习设计思路，以及作图题、计算题的解题方法，为乡村学校物理新课教学与期末复习破解难点提供有力支撑。

学生爱吃什么，我们就做什么！

黔南开放大学食堂推荐指数从0到68.57%

本报记者 杨杰

货架上，成排的方便面滞销，即便打出了“买一送一”的广告语，也不见生意有所好转，反而日趋下滑。这场景，让在黔南开放大学(黔南中等职业院校)校园开超市的谭老板一度愁眉。

2025年10月份之前，谭老板的超市每天要卖出方便面300桶。一个多月后，方便面的销售却出现断崖式下滑，“现在每天最多能卖出30桶就已经不错了。”

那究竟为什么会出这种状况呢？



文傲(右)和同学正在就餐。
这样的食堂就餐场景以前从没有过。

滞销的方便面

1月10日中午下课后，到了吃午餐的时间，记者走进学校食堂，食堂里，学生有的三五成群聚在一起津津有味吃着可口饭菜，有的则在排队取餐。

“这种景象与两个月前，完全不一样。那个时候，你走进食堂，你会觉得食堂里有风，因为人太多了，风可以自由穿梭。而现在，就像是赶集，熙熙攘攘，摩肩接踵，风都进不来。”23级康养班学生文傲也正在餐桌上和两位同学一起就餐，他回想起食堂的过去，就一个劲地摇头，“非常差，不好吃就算了，关键它还不卫生，会吃出苍蝇以及带毛的东西，饭碗边上偶尔还有上一个同学留下的辣椒皮。”

“卫生差、品质低、价格贵”，当时的食堂留给学生的就这样一个印象。由此，众多学生奔向了学校的超市，宁愿吃方便面，都不愿意进食堂。超市每天销售300桶方便面也就不足为奇了。

负责校园保洁工作的陈阿姨说，那时候每天光捡废弃的方便桶，就需要好几只特大号的垃圾袋。

“谁都知道，方便面吃多了对身体有害无益，但是你有哪样法子？食堂的饭菜可以说是不下不了口”。23级康养班学生李宇然说起此事，一脸无奈。

谈起过去的校园食堂，学生们像是历经了一场“噩梦”。

点餐系统摸准学生喜好

黔南开放大学现有在校中职生1800人，其管理模式参照义务教育阶段执行。

根据贵州省教育厅推动校园食堂收回自营，加强学生餐管理、保障校园食品安全与营养的重要举措，2025年10月，由学校领导牵头，组织团队深入班级，分别从“菜品、卫生、味道、推荐指数”等项目，以不具名的方式调查学生对食堂的满意度。

“调查结果，所有项目均不满意，有些项目相反还有负面评分”。黔南开放大学副校长李林龙说，鉴于调查结果，学校决定从承办人的手中收回承包权，开展零利润自营，将食堂管理纳入学校统一财务监管，实行分账核算和定期公开，旨在实现食堂的公益性。

2025年11月1日，学校食堂经营权正式收回学校。

学校组建了相应团队，从食堂菜品采购、到厨房监管、再到学生餐盘，实现一条龙管理。

“现在，我们的厨房除了食用油、酱醋、盐巴味精这些可以存放的调味品外，蔬菜、猪肉等食材，都不允许有存货，每天都是新鲜的。”负责菜品采购的江东青老师说，由于以前是对外承包，在一定程度上缺乏监管，极有可能存在食品安全隐患。现在，我们每天都要对送来的食材进行现场检

查，炒好的菜要留样48小时，留样食品使用密封专用容器盛放，并在2℃至8℃的专用冰箱中冷藏保存，同时，建立留样记录台账，详细记录食品名称、餐次、留样时间等信息，确保可追溯性。

此外，现在学校还推出了点餐系统，从点餐系统上，食堂可以摸准哪些菜受欢迎，就会根据学生的喜好重点推出。相反，就减少采购。这样既迎合了学生胃口，也节约了开支。

让学生爱书本也爱食堂

1月10日，记者在学校采访时，副校长李林龙拿出一沓统计表。

“你看，我们2025年10月的调查显示：49%的学生每周到食堂用餐的次数不到5次，25%的学生每周到食堂用餐不到2次。学生对当时食堂的价格、菜品、服务质量的满意度，对食堂的推荐度均为0，学生自己都不满意，更不会向其他同学推荐。”

“而到了2025年12月，学校正式接管自营食堂两个月后，我们又开展了调查，调查结果学生对食堂的推荐指数和满意度都达到了68.57%。”

“上午和晚上的菜品都不重样。每周菜品也不一样，每天都是20个菜品左右。食堂的价格最低6元，最高11元。让每一个学生吃得饱的同时，也吃得健康。”李林龙对现在学生满意度的提升感到了些许的欣慰。

谈到食堂最明显的改善，除了味道，还有价格。

女同学小张说，食堂对外承包时，鸡蛋是2元钱一个，而现在无论是煎蛋，还是卤蛋，都是1元钱一个。粉面以前是8元钱一碗，现在是6元钱一碗。“最重要的是，加粉还不加钱。如果加臊子，只收1元钱。每天也有免费汤供应。”

江东青老师拿出几份供货单说，此前食堂每天卖出的鸡蛋是100多个，现在我们自营后，每天卖出鸡蛋1000多个。“我们的鸡蛋进价为0.6元，加上人工等各种费用，卖1元钱1个，根本就不存在利润。我们购买的大米，都是都匀本地出名的平浪大米，非常软糯，现在每天要用大米250斤左右。由此可见，学生喜欢进食堂了。”

记者走进厨房，看到厨师戴着口罩，正在爆炒辣子鸡。“这只鸡肉是今天早上刚送来的，食材新鲜，味道就不得谈了。”在面食间，负责面食的阿姨指着砧板上的肉末说，“刚剁的，全都是前胛肉，质量有保证，肉包有品质。”

食堂负责人胡魁静说，“我们想让学生除了爱书本，同样也爱食堂，食堂主打的就是新鲜、美味有品质。”

学校领导说，下一步，学校在食堂管理方面，将继续抓好每一粒米，每一枚蛋、每一片菜叶子，让这些琐碎的工作，堆砌成学生和老师的健康堡垒。