

DOI: 10.13652/j.issn.1003-5788.2021.10.032

中国传统饮食文化融入食育路径研究

Research on the path of Chinese traditional food
culture integrating dietetic education

李晓燕

LI Xiao-yan

(重庆公共运输职业学院, 重庆 402260)

(Chongqing Vocational College of Public Transportation, Chongqing 402260, China)

摘要:为国民身体素质,探索具有中国特色的现代食育之路,必须深入分析与探索中国饮食文化中的食育理念。文章以传统饮食文化为出发点和落脚点,概括出医食同源、饮食有节、饮食有礼等先进的食育观点。分析传统饮食与现代食育的关系,认为食育是弘扬传统饮食文化的重要途径,传统饮食文化是发展现代食育的基础。但探索现代食育仍面临着西方快餐文化冲击和国民食育进程缓慢等困境,必须采取强化国民食育意识、加强食育法制建设、健全食育教育体系、推进食育试点工作等措施促进中国传统饮食文化融入食育体系建设,真正探索具有中国特色的食育之路。

关键词:食育;传统饮食文化;路径

Abstract: In order to improve people's physical quality and explore the road of modern food education with Chinese characteristics, the concept of food education in Chinese food culture should be deeply analyzed and explored. Taking the traditional food culture as the starting point and foothold, this paper summarizes the advanced views of food education, such as homology of medicine and food, festival of food and etiquette of food. This paper analyzes the relationship between traditional diet and modern food education, and holds that food education is an important way to carry forward traditional food culture, and traditional food culture is the basis for the development of modern food education. However, exploring modern food education is still facing the impact of Western fast food culture and the slow process of national food education. The measures must be taken to strengthen national food consciousness, strengthen the construction of food education legal system, improve food education system and promote food education pilot work, so as to promote

基金项目:全国交通运输职业教育教学指导委员交通运输职业教育科研项目(编号:2019B50)

作者简介:李晓燕(1982—),女,重庆公共运输职业学院讲师,硕士。E-mail:lixiaoyan6666@yeah.net

收稿日期:2021-01-03

the integration of Chinese traditional food culture into the construction of food education system and truly explore the road of food education with Chinese characteristics.

Keywords: dietetic education; Chinese traditional food culture; paths

食育,即“食物教育”,由著名日本养生学家石冢左玄提出,认为“体育、智育、才育即是食育”。2006年,中国首次引进“食育”概念,中国农业大学李里特教授强调食育教育对于改善国民健康具有重要意义,认为食育包括4个内容:传统饮食文化的弘扬;饮食营养知识的普及教育;良好饮食习惯的灌输培养;人与环境、自然和谐的教育^[1]。

2015年,国家卫计委发布了《中国居民营养与慢性病状况报告(2015年)》,数据显示,不良饮食结构对国民健康的影响日趋显著,提出中国国民整体身体素质与饮食结构有所变化,肥胖比重持续上升,成为引发高血压、白血病的头号杀手。尤其是对儿童与青少年来说,超重肥胖会持续影响生长发育。美国饮食研究^[2]表明,人在幼年时接受的食物种类越多,其成年后的性格包容性就越大。2016年,中共中央、国务院发布了《“健康中国2030”规划纲要》,着重强调健康是促进人全面发展的必要条件,提出要加大学校健康教育力度,塑造自律的健康行为等。这为中国食育建设提供了方向。目前,中国食育研究与实践处于初期探索阶段,有学者^[3]指出,食育发展必须根植于传统饮食文化,才能有效促进食育意识普及和良好饮食行为的培养。传统饮食文化是中国饮食教育的根基,如何融合于传统饮食文化,促进现代食育发展是值得深思的问题。

1 中国传统饮食文化中的“食育”理念

中国传统文化虽未提及“食育”概念,却形成了具有特色的饮食文化思想、饮食文化传统、饮食文化礼仪,在

众多典籍如《黄帝内经》《本草纲目》《千金要方》《论语》等均有所体现,处处体现出中华传统饮食文化理念。

1.1 医食同源

中国祖先早就注意食物的医药功能,“药疗不如食疗,药补不如食补”,选择合理的膳食有助于调养体质身心。早在公元前 5 世纪,就已将食物与药物视为同等重要的地位,《周礼》中记载“以五味、五谷、五药养其病”^[4],并设置“食医”要职,可见“医食同源”由来已久,饮食与健康密不可分。同样,食物中的种类繁多,功效各异。《本草纲目》中记载的多种药物为寻常可见的食物,生姜暖胃、红枣补血、山药补气;孙思邈^[5]在《千金要方》中指出,食物各有其“性味”,“饮食有节,谨和五味”即保证机体安泰,必须充分了解每种食物的功能属性。《黄帝内经》^[6]11-13 中多次指出饮食是人类生命活动的基础,饮食不凋是诱发人体疾病的重要因素。这些对于饮食的营养与治病功能给予双重肯定的评价,使得“医食同源”理念得以确立,也为食育赋予了新的内涵。

1.2 饮食有节

“饮食有节”,意在讲求饮食必须懂节制、懂自律,在食量、时间和种类搭配上均要讲究合理。《黄帝内经》^[6]217 中指出“饮食有节……而尽终其天年,度百岁乃去”,即饮食需要注意适量适度,还要注意食物温度适宜;切忌暴饮暴食,不宜食用过热过寒食物;养成科学的饮食规律和习惯。《脾胃论》^[7]里也提出“饮食失节,寒温不适,脾胃乃伤”,意思为饮食没有节制,食物的温度不合适就会伤及脾胃。若脾胃功能受损,则直接导致气血不足、百病丛生,成为高血压、高血脂、胃痛、胃溃疡等慢性病的主要成因。传统饮食文化的“饮食有节”理念从多种角度阐释了饮食失常的严重后果,旨在促进形成科学、健康的饮食行为和饮食习惯。

1.3 饮食有礼

中国向来重视餐桌上“礼仪”的教导,甚至将传统饮食行为规范视为“礼制”的发端^[8]。《礼记》中曾记载“夫礼之初,始诸饮食”^[9],意即礼仪制度和风俗习惯,始于饮食活动。“虚坐尽后,食坐尽前”意为餐桌上坐的时候身体尽量往后倾,以表谦恭;就餐时尽量往前挪,以免饮食污染坐席而对人不敬,强调了坐姿和饮食行为规范。“共食不饱,共饭不泽手”意为吃饭时不可只顾自己吃饱,与别人共食要注意清洁,手心不可有汗,彰显文明、卫生的礼仪。其他如“食不言,寝不语”等从各个方面论述了饮食礼仪的重要性。

此外,传统饮食礼仪的重要特点为长幼有序、尊卑分明,“乡人饮酒,杖者出,斯出矣”^[10]意为酒席结束需等长者离开座位后方可离席,晚辈早于老者离开视为无视尊长。孔子的八不食中提到“割不正不食”,意为祭祀中的牛羊一定要按照相应的礼制宰杀。可见,食礼是中国饮

食文化的精髓,深刻影响个人素养的形成与发展。

2 中国传统饮食文化与“食育”的关系

党的十九大报告指出,中国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。人们对饮食需求已经从“吃饱”到“吃好”转变。近年来频发的食品安全问题,引起人们对工业化食品的隐忧,开始追求天然有机原生态食物,表现在传统饮食文化逐步回归大众视线。尽管这些消费倾向并非完全科学,但从另一个侧面证明了现代饮食必须与传统饮食文化相结合才能不断进步、互惠共生^[11]。

2.1 食育是弘扬传统饮食文化的重要途径

中华传统文化具有传承性的显著特征,这种传承不可避免地反映在饮食文化中。因此,加强传统饮食文化教育对于弘扬优秀传统文化、践行社会主义核心价值观、培养全面发展的社会主义接班人具有重要意义。随着央视美食节目《舌尖上的中国》的播出,人们对中国美食的强烈兴趣和民族自豪感达到了历史高峰。节目全方位展现了美食的色、香、味,予人视觉享受的同时,增强了人们对美食的文化认同,同时领略了中华美食的文化精髓与营养价值,堪称现代食育的影视教材。饮食纪录片所传递的不仅是简单的文化表象,更是以“美食”为载体,传递各民族和地区的风土人情、生活方式、人文环境,触动了人们对中华优秀传统文化的怀旧心理。

目前,社会各界高度关注饮食安全与健康,但尚未形成较为完善的法制体系和健全的教育系统,短时间内难以找到培养儿童青少年健康饮食习惯的有效方式。随着食育概念的引入,人们逐步找到建设健康工程的有效途径,学生在获取饮食健康知识、形成良好饮食习惯的同时,也会受到优秀传统文化的熏陶。充分表明,食育利于弘扬中华优秀传统文化,是饮食文化传播的良好载体。

2.2 传统饮食文化是发展现代食育的基础

自 2006 年引进食育概念以来,中国充分重视食育工程的建设工作。2014 年,国务院印发了《中国食物与营养发展纲要》;2016 年,中共中央、国务院发布了《“健康中国 2030”规划纲要》;2018 年,教育部办公厅发布了《师生健康中国健康》,分别从不同的层次、角度强调食育的重要性,认为食育应该成为学校教育的重要内容。

社会协会组织纷纷开展食育公益活动,并取得了显著成效。但是,相对比日本、美国等发达国家,中国食育水平仍然较低。实践经验也表明了,一味模仿或照搬照抄他国经验是行不通的,必须扎根中华传统文化,探索具有中国特色的食育体系。中华传统文化承载着中华民族发展的过去、现在和未来,包含了丰富的饮食文化经验和哲学思想,其中食礼、食养、食技更是体现出深刻的德育、智育、体育、劳动教育思想,早已渗透生活的方方面面,成为人全面发展的重要组成部分。随着时间的迁移,传统

饮食文化逐步孕育成为具有科学特征的饮食知识、养生思想和饮食习惯。可见,中华传统文化是中国现代食育发展的价值取向,是推进食育工程建设的奠基者和催化剂。

3 中国传统饮食文化融入“食育”的困境

3.1 西方快餐文化冲击

随着全球化进程的加速,互联网、信息工程、食品化学等工业技术迅速发展,人们的饮食习惯发生了巨大改变。尤其是西方快餐文化的入侵,极大冲击了传统的饮食文化,“肯德基”“麦当劳”成为儿童青少年的“舌尖”新宠,“外卖”“叫餐”成为新一代年轻人的饮食常态。快餐化的饮食方式,不仅改变了多数人的饮食习惯,淡化了健康搭配的饮食意识,更是直接导致了慢性疾病的急剧增长,成为人们健康问题的最大隐患。2018年,纪录片《餐桌背后的中国》讲述了快餐文化对社会的影响,“肯德基”利用自身统一化、标准化的管理体系,在短时间内迅速发展,一跃成为拥有5000多家门店的食品连锁店,远超过中餐企业。其中,中小学生成为快餐消费结构中最大占比群体,成为快餐文化的主要影响者。这类快餐以高油高糖高盐食品、肉类食品为主,直接导致了这一年龄段超重、肥胖率急速增加,对人体机能的危害较大,直接影响智力、器官和体型的正常发育。而且,肉类食品消耗增加,致使传统养殖方式无法满足市场的畜禽商品需求,传统畜牧业、养殖业发展被迫失衡^[8]。

3.2 国民食育进程缓慢

食育理念在中国得以传播和发展已有14年之久,但仍处于起步阶段。继国务院、教育部发文之后,各地相继开展食育活动。2018年,上海印发《关于进一步加强本市中小学校学生营养午餐及食育工作的通知》,在加强学生午餐安全、营养等方面管理的基础上,充分发挥学生午餐的育人载体作用,促进中小学生学习养成健康文明的饮食习惯和规范;围绕“食安”“食欲”“食育”关键环节,系统构建学校食品安全管理体系,不仅让学生的营养午餐吃得放心、吃得开心,还以营养午餐为载体广泛开展健康教育,让学校食堂成为育人的生动课堂。2020年6月,深圳教育局联合市食药安办等部门,在全国率先启动青少年校园“食育”工程,帮助青少年儿童掌握系统化、标准化的食品安全知识和营养健康知识,将研发一套标准化的“食育”课程体系,编写一套系统化的“食育”教材读本,培训一支专业化志愿讲师队伍,建立多位一体的青少年儿童“食育”教育体系。

学术领域内,以李里特教授为代表的学术团体,深入探讨食育包含的基本内容以及食育形成的内在机理,总结域外国家的先进经验为中国开展食育工作提供借鉴。但面对中国庞大的人口基数和居高不下的慢性发病率,目前的食育成效仍是杯水车薪;且中国尚未形成较为系

统、全面的食育教育体系,食育工作未能取得实质性进展。

4 传统饮食文化融入“食育”的路径探究

4.1 强化国民食育意识

西方饮食文化冲击导致国民饮食观念发生错位转变,人们对美味与营养均衡的概念把握不清,表现为过于追求“舌尖刺激”、热衷油炸食品和高热量食品等现象。当贸易全球化给各国农业生产带来严重影响时,饮食文化成为保护农业发展和安全的有效手段之一。传统饮食文化是真正经过历史沉淀积累下来的、适合中国的生活环境、符合中国人成长习惯的食物结构、文化理念和价值观念。美食纪录片《舌尖上的中国》激起人们对中华美食的向往,人们不仅见识了具有特色的中国食材,同时也领悟了美食所包含的文化因素。不得不说,这种“以食为媒”的方式是传播中国传统文化的重要方式,也是唤醒国民的健康饮食意识的有效途径。中国要充分利用“媒介”渠道,开展与饮食相关的电视栏目,如养生栏目、健康普及、美食记录等,扩大传统饮食文化的宣传力度和食育内容的普及程度;选择微信、微博、快手等为宣传平台,通过科普推送、文化宣传等方式,提高对食育的认知度,加深人们对传统饮食文化的认同感、归属感,同时增强对科学饮食教育的重视程度,建立全民食育意识。

4.2 加强食育法制建设

日本食育的显著特征就是拥有健全的法制体系。根据日本《食育基本法》,食育的基本内容包括:提高对饮食的重视;膳食营养均衡;饮食健康与疾病预防;饮食安全把控;继承传统“食文化”,倡导食品自产自销^[12]。有法律作为基准和保障,日本食育工作得到进一步的推广和规划,在此基础上,食育推广会议制定了一系列推进计划,并将任务指标化,如将具备食品安全知识的国民提升至60%;着重下降国民不吃早餐的比例,儿童要下降至0,20岁男性要下降至15%。在相关法律引导下,日本有组织、全面地开展食育工作^[13]。截至2015年,日本已经进行了两次食育推进计划,相关政策法律不断健全,食育实施成效显著。

他山之石可以攻玉。当务之急,必须加强中国食育方面的立法工作。必须立足于民族发展的长远利益与现实需求,以立法为保障,以传统饮食文化为切入点,规定食育的基本内容,使食育工作有法可依;充分发挥政府的领导带动作用,以法律形式弘扬传统优秀饮食文化,表明食育的重要作用和实施意义。最为重要的是,必须明确食育不仅是传播饮食知识、食品安全等理论知识,更为重要的是培养科学的饮食习惯、树立正确的饮食理念、传承优秀的文化传统,从根本上做到中华优秀文化与传统先进的食育理念相融合、相渗透,实现促进和发展国民体质的最终目的。

4.3 健全食育教育体系

依据已有的研究成果与实践经验,可知食育是全过程、全方位的教育工程。多数学者^[14]认为,食育要从娃娃抓起。基于成长阶段的特征,0~7岁为行为习惯成型的关键期,在这一阶段就要构建“家庭—学校—社会”全方位的食育教育体系,合理营造良好的食育氛围。

家庭方面,作为饮食教育的第一战地,也是儿童行为习惯形成的最重要的场所,要求父母站好第一班岗,传承传统饮食文化精髓,对儿童进行饮食行为和饮食礼仪的教育;饮食结构上注意均衡搭配,培养儿童对植物食物的热爱;采用原始健康的烹饪方式,如蒸、煮等能够保留食物的营养成分,为儿童补充能量和微量元素;同时教导儿童时袭礼仪,学习餐桌上的饮食行为规范。

学校方面,必须构建系统性的课程体系,通过展现民族习俗、文化传统、饮食知识、礼仪发展等内容,让学生领悟传统饮食文化的魅力与智慧;结合劳动教育,开展食物实践教学,让学生深入种植基地了解食物的生长进程,体会“粒粒皆辛苦”的真正含义;传授营养健康知识,引用《本草纲目》《千金要方》等典籍内容,让学生了解各种食物的医疗功效,以及饮食不调的严重后果等。

社会方面,主要发挥辅助教育发展的作用。如养殖基地与学校合作,给学生提供实践场所,体验农作物的种植劳作过程,帮助培养学生吃苦耐劳、珍惜粮食的美好品质;开展公益讲学,志愿宣传饮食健康方面的知识,扩大食育教育的覆盖范围、完善食育教育的体系构架。

4.4 推进食育试点工作

2015年起,中国各地陆续开展食育试点工作。截至2015年12月份,甘肃省12个国家试点县实施营养改善计划学校共计4351所^[15];2016年,安徽省实施营养改善计划学校共计3791所,并编印《青少年食育教育读本》作为校本教材^[16];2020年8月,河南省公布了100所幼儿园作为“食育试点幼儿园”的计划,高度重视对试点园的监管与指导工作,实施动态管理,建立考核激励机制^[17]。目前中国已有22个省份开展农村营养改善计划的试点工作,收益学生接近2300万;19省份开展试点工作,覆盖学校数量4万所之多,食育试点工作取得了较大进展。然而,中国部分地区仍然缺乏食育意识、应付食品安全检查工作。食育试点工作还需持续推进^[18]。各地教育行政部门应加强对试点学校的监督与管理,定期开展试点单位的优秀评选工作,结合当地传统饮食文化因地制宜地、科学规范地开展实践研究;适当增加试点单位,认真做好食育环境创设、食育课程体系建设和食品安全管理及健康管理等各项工作。通过推进食育试点工作,总结优秀的实践经验,以点带面普及食品安全知识、分享饮食教育理念,积极推动食育工作的全面开展。

参考文献

- [1] 傅利军. 食育与中华饮食文化: 专访中国农业大学教授、教育部食品科学营养教学指导委员会主任李里特[J]. 食品科学, 2013, 34(2): 10-12.
FU Li-jun. Food education and Chinese food culture: interview with Li Lite, professor of China agricultural university and director of the food Science and nutrition teaching guidance committee of the ministry of education[J]. Food Science, 2013, 34(2): 10-12.
- [2] 王瑜, 黄程佳. 我国幼儿食育必要性及其促进策略[J]. 陕西学前师范学院学报, 2016, 32(4): 15-19.
WANG Yu, HUANG Cheng-jai. The necessity of children's food and education in my country and its promoting strategies[J]. Journal of Shaanxi Preschool Teachers College, 2016, 32(4): 15-19.
- [3] 张焱, 孙灵芝, 杨亚洁, 等. 基于传统饮食文化的“食育”教育发展[J]. 中国食物与营养, 2020, 26(7): 13-16.
ZHANG Xi, ZHANG Ling-zhi, YANG Ya-jie. Educational development of "food education" based on traditional food culture[J]. Chinese food and Nutrition, 2020, 26(7): 13-16.
- [4] 郑玄注, 贾公彦. 周礼注疏[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2010: 44-45.
ZHENG Xuan-zhu, JIA Gong-yan. Zhou Li's commentary [M]. Shanghai: Shanghai Ancient Books Publishing House, 2010: 44-45.
- [5] 孙思邈. 备急千金要方[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2014: 21.
SUN Si-miao. Preparing for an emergency[M]. Beijing: People's Medical Publishing House, 2014: 21.
- [6] 王冰注. 黄帝内经[M]. 北京: 中医古籍出版社, 2003.
WANG Bing-zhu. Yellow emperor's internal classic[M]. Beijing: Chinese Medicine Ancient Books Publishing House, 2003.
- [7] 高建忠. 脾胃论[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2020: 47.
GAO Jian-zhong. Spleen and stomach theory[M]. Beijing: People's Medical Publishing House, 2020: 47.
- [8] 王迎兰. 加强食育研究 构建食育理论体系[J]. 中国教育科学, 2019, 2(1): 74-81, 141-142.
WANG Ying-lan. Strengthen food education research and construct food education theoretical system[J]. China Educational Science, 2019, 2(1): 74-81, 141-142.
- [9] 杨天宇. 礼记译注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2016: 84-87.
YANG Tian-yu. Annotation of the book of rites[M]. Shanghai: Shanghai Ancient Books Publishing House, 2016: 84-87.
- [10] 李想, 刘思奇. 古代饮食思想与哲理在食育中的应用性研究[J]. 四川旅游学院学报, 2015(1): 11-13.
LI Xiang, LIU Si-qi. Applied research on ancient dietary thoughts and philosophy in food education[J]. Journal of Sichuan Institute of Tourism, 2015(1): 11-13.
- [11] 李付娥. 中国传统饮食文化融入食育的路径[J]. 非物质文化遗产研究集刊, 2018(1): 71-83.
LI Fu-e. The path of integrating Chinese traditional food culture into food education[J]. Intangible Cultural Heritage Research Collection, 2018(1): 71-83.

(下转第 207 页)

- hydrostatic pressure processing on purine, taurine, cholesterol, antioxidant micronutrients and antioxidant activity of squid (*Todarodes pacificus*) muscles[J]. *Food Control*, 2016, 60: 189-195.
- [33] 张滋慧. 水产品中嘌呤含量的测定及脱嘌呤方法研究[D]. 锦州: 渤海大学, 2016: 34-35.
ZHANG Zi-hui. Study on the purine content of aquatic products and purine removing method[D]. Jinzhou: Bohai University, 2016: 34-35.
- [34] CLARIANA M, GRATACÓS-CUBARSÍ M, HORTÓS M, et al. Analysis of seven purines and pyrimidines in pork meat products by ultra high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry[J]. *Journal of Chromatography A*, 2010, 1 217(26): 4 294-4 299.
- [35] 刘建林, 孙学颖, 辛晓琦, 等. 食品中嘌呤的降低方法及低嘌呤产品研究进展[J]. *食品研究与开发*, 2020, 41(2): 187-192.
LIU Jian-lin, SUN Xue-ying, XIN Xiao-qi, et al. Research progress of methods of purine reduction and low purine products in food[J]. *Food Research and Development*, 2020, 41(2): 187-192.
- [36] 陆文浩. 吸附剂对食物中嘌呤类物质的吸附[D]. 武汉: 湖北大学, 2018: 4-7.
LU Wen-hao. Adsorption of purines in food by adsorbents[D]. Wuhan: Hubei University, 2018: 4-7.
- [37] 毛玉涛, 王明力, 张洪, 等. 吸附剂对豆浆中嘌呤物质的吸附[J]. *食品与机械*, 2012, 28(6): 47-49, 54.
MAO Yu-tao, WANG Ming-li, ZHANG Hong. Research on adsorption of purine compounds in soybean milk by sorbents[J]. *Food & Machinery*, 2012, 28(6): 47-49, 54.
- [38] 庞远祥, 谢远红, 金君华, 等. 低嘌呤、高纳豆激酶活性枯草芽孢杆菌 SH21 筛选及发酵条件优化[J]. *食品与发酵工业*, 2021, 47(11): 194-199.
PANG Yuan-xiang, XIE Yuan-hong, JIN Jun-hua, et al. Isolation and optimization of bacillus subtilis SH21 for low purine and high nattokinase activity[J]. *Food and Fermentation Industries*, 2021, 47(11): 194-199.
- [39] TRAUTWEIN-SCHULT A, JANKOWSKA D, CORDES A, et al. *Arxula adenivorans* recombinant guanine deaminase and its application in the production of food with low purine content[J]. *Journal of Molecular Microbiology and Biotechnology*, 2014, 24(2): 67-81.
- [40] 孙宏, 李婷婷, 宋敏杰, 等. 预制调理低嘌呤大菱鲆鱼片的制备及品质研究[J]. *食品工业科技*, 2021, 42(2): 58-62, 69.
SUN Hong, LI Ting-ting, SONG Min-jie, et al. Preparation and quality of pre-conditioned low purine turbot fillet[J]. *Science and Technology of Food Industry*, 2021, 42(2): 58-62, 69.
- [41] 毛玉涛, 樊平, 黄洋, 等. UPLC 法测定豆浆中嘌呤含量及 GCB 对嘌呤吸附的研究[J]. *中国粮油学报*, 2021, 36(5): 159-164.
MAO Yu-tao, FAN Ping, HUANG Yang, et al. Determination of purine in soybean milk by uplc and adsorption research of purine by gcb[J]. *Journal of the Chinese Cereals and Oils Association*, 2021, 36(5): 159-164.
- [42] MAHOR D, PRASAD G S. Biochemical characterization of *Kluyveromyces lactis* adenine deaminase and guanine deaminase and their potential application in lowering purine content in beer[J]. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 2018(6): 10 180.
-
- (上接第 184 页)
- [12] 程景民, 郑思思. 日本《食育基本法》对我国的启示[J]. *中国食物与营养*, 2016, 22(6): 5-7.
CHENG Jing-min, ZHENG Si-si. Enlightenment of Japan's "basic law of food education" to China[J]. *Chinese Food and Nutrition*, 2016, 22(6): 5-7.
- [13] 施用海. 关于日本的食育[J]. *中国食物与营养*, 2007(10): 4-6.
SHI Yong-hai. About food education in Japan[J]. *Chinese Food and Nutrition*, 2007(10): 4-6.
- [14] 纪巍, 毛文娟, 代文彬, 等. 关于我国推进“食育”的思考[J]. *教育探索*, 2016(2): 38-41.
JI Wei, MAO Wen-juan, DAI Wen-bin. Thoughts on my country's promotion of "food education"[J]. *Educational Exploration*, 2016(2): 38-41.
- [15] 甘肃省农村义务教育学生营养改善计划 2015 年工作小结和 2016 年工作要点[EB/OL]. (2016-06-29)[2020-10-17]. http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/xw_zt/moe_357/s6211/s6329/s6466/201606/t20160629_270089.html.
Gansuprovince rural compulsory education student nutrition improvement plan 2015 work summary and 2016 work highlights[EB/OL]. (2016-06-29)[2020-10-17]. http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/xw_zt/moe_357/s6211/s6329/s6466/201606/t20160629_270089.html.
- [16] 安徽省农村义务教育学生营养改善计划 2016 年工作小结和 2017 年工作要点[EB/OL]. (2017-03-09)[2020-10-17]. http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/xw_zt/moe_357/s6211/s6329/s6466/201703/t20170309_298850.html.
2016 Worksummary and 2017 work highlights of the nutrition improvement program for rural compulsory education students in Anhui province[EB/OL]. (2017-03-09)[2020-10-17]. http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/xw_zt/moe_357/s6211/s6329/s6466/201703/t20170309_298850.html.
- [17] 河南: 确定 100 所“食育试点幼儿园”[EB/OL]. (2020-08-09)[2020-10-17]. http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/s5147/202008/t20200810_477222.html.
Henan: Identify 100 "Pilot Kindergartens for Food Education"[EB/OL]. (2020-08-09)[2020-10-17]. http://www.moe.gov.cn/jyb_xwfb/s5147/202008/t20200810_477222.html.
- [18] 侯鹏, 王灵恩, 刘晓洁, 等. 国内外食育研究的理论与实践[J]. *资源科学*, 2018, 40(12): 2 369-2 381.
HOU Peng, WANG Ling-en, LIU Xiao-jie. Theory and practice of food education research at home and abroad[J]. *Resource Science*, 2018, 40(12): 2 369-2 381.