



小朋友在一家超市的玩具区选购玩具

编者按

六一儿童节是每个孩子都期待的节日。为了让孩子们度过一个有意义的节日，大人们绞尽脑汁提前策划。幼儿园里，老师们精心排练了丰富多彩的节目；回到家里，父母贴心地带“掌上宝”挑礼物、吃大餐……与此同时，线上线下的商家也纷纷瞅准这一商机花样频出，冲刺“宝贝经济”。连日来，本报记者走访发现，童装、玩具、餐饮等儿童商品市场已然掀起了消费热潮。

(王代诺)

## 厨房玩具热销 安全不容忽视

本报讯 锅碗瓢盆一应俱全，食材餐具有模有样，煮汤炒菜样样都行，这不是厨房现场，而是时下流行的厨房类儿童玩具。六一儿童节临近，记者走访我市多家超市和玩具店发现，儿童玩具迎来消费热潮，仿真厨房类玩具颇受孩子们欢迎。

5月27日上午，在丹尼斯百货开源店玩具区，仿真厨房类玩具被摆在醒目位置。一款声称可以培养孩子想象力、创造力和动手能力的小麦泥过家家面条机套盒，吸引了不少家长和小朋友。

记者看到，该套盒里有6小瓶不

同颜色的彩泥，配有面条模具、碗筷刀叉。装入彩泥，转动摇杆，颜色鲜艳的面条就做好了。

“这个彩泥主要原料是小麦粉和天然色素，经过3C认证，安全无毒。”店员说，店里还有制作冰淇淋和蛋糕的仿真厨房类玩具，价格从29元至139元不等，“今天买有优惠，第二件半价”。

在市区繁荣街市场，有几家经营多年的儿童玩具店，临近儿童节，纷纷推出了充500元送100元，限时秒杀、满减等优惠活动。当天上午11点多，在一家名为迪乐尔的玩具店内，

市民朱先生正带着女儿挑选厨房玩具。“抖音上有个叫小伶的网红，把厨房玩具带火了，孩子看了非要买。”朱先生对比后，最终选择了一款“真煮厨房”，电磁炉可插电做饭，共有甜品、炖品、煲汤、煎炒、火锅、蒸煮六个模式，各种迷你厨具一应俱全。灶可以加热，锅可以煮饭，刀可以切菜，做的饭还能食用。

“这款卖得最好，厨具是不锈钢的，都经过安全检测。卖了这么多，没有出过任何问题。”店员告诉朱先生。

在不远处另外一家玩具店，店长

李女士说：“这类仿真厨具昨天卖出两套。小朋友很喜欢，但是玩的时候，最好有大人陪同，安全第一。”

记者又来到金篮子超市双丰店和万德隆超市世界城店，也都看到了类似的仿真厨房类玩具。

这种不仅能满足小朋友玩“过家家”的需求，还可“真煮真吃”的玩具如何选购？中国消费者协会有关人士提醒，家长要通过正规渠道购买，关注玩具质量，认准3C认证。使用玩具前，建议家长陪同孩子仔细阅读产品说明、警示信息、注意事项等内容，教育孩子正确使用明火和电器。

记者张超文图

## 儿童套餐发力 瞄准亲子赛道



在市区建设路一家大型商场，市民为孩子点了儿童套餐

本报讯 带娃出去吃什么？近日，记者从我市多家餐饮店了解到，越来越多的餐饮店推出了各自的儿童套餐、亲子套餐，瞄准了“宝贝经济”。

5月26日下午6点半，在市区万

达广场四楼一家西餐厅，不少家长带着孩子前来就餐。市民陈女士为孩子点了一份69元的儿童牛排套餐。陈女士告诉记者，她的孩子不能吃辣，自从发现这家西餐厅有儿童套餐

后，便常带孩子来解馋。

通过菜单，记者了解到，这家西餐厅有多种不同价位的儿童套餐。套餐内的水果、蔬菜、牛排、荷包蛋等被设计成了卡通样式，餐盘中还点缀了一些卡通熊猫饭团。

“在我们店里，儿童套餐占总销量的60%左右，我们专门为儿童设计了一款秘制酱料，不辣爽口，很受儿童欢迎。另外，儿童牛排分量比成人餐要小一些，儿童一个人可以吃完，不会浪费。”该餐厅店长李女士说，店内还专门准备了不少动物造型的玩偶，适宜儿童就餐。

在该商场另一家西餐厅，所有的牛排套餐都另备了儿童餐系列。该餐厅服务员介绍，儿童餐与成人餐所用的牛排相同，区别在配菜与调料。儿童餐配菜丰富，调料采用了酸甜口感的酱汁。餐厅销售占比中，儿童餐占总销售额的20%左右。

5月27日晚，在市区中骏世界城餐饮层，记者了解到，一些中式餐厅也推出了儿童套餐。

“挺好吃，米饭不辣，粥也好喝。”在该商场一家中餐厅，今年9岁的马佳林(化名)吃完一份烧鸡腿拌饭，还

喝了一碗南瓜粥，然后心满意足地舔了舔嘴唇。他的妈妈刘女士告诉记者，一个偶然的机会，她发现这家店推出了儿童套餐，就带着孩子过来尝尝。

记者从店家处了解到，儿童餐不放辣椒，不放重油，价位比成人餐便宜一半，推出后受到不少家长的欢迎。目前，儿童餐的销量逐步上升。

在该商场另一家餐饮店，番茄味的米线(米饭)搭配盐酥鸡、薯条、芒果汁等，一套儿童餐仅99元。

“儿童套餐是一个好赛道。近几年，国内已有越来越多餐饮企业入驻这一赛道。我市不少餐饮店也已着手抢占儿童餐市场，未来这个赛道的竞争一定会很激烈。”市餐饮与饭店行业协会秘书长李卫国介绍，随着生活水平的提高，不少家庭会在周末或假期带着孩子到商场购物或参加课外学习，有在外就餐的需求。因此，儿童餐注定是一个不小的市场。未来可能会出现越来越多的儿童餐厅，推出的菜品也将不仅限于“牛排、汉堡”与菜量“大份变小份”，而是更适合儿童口感与所需营养的菜品，向亲子方向靠拢。

记者张五阳文图