

# 记者调查北京几大商圈餐饮企业发现—— 很多儿童餐并不适合儿童吃

记者调查发现,带小宝宝外出在外吃顿可口的婴儿饭并不容易。商场里提供儿童餐的餐厅偏少不说,很多所谓的儿童餐其实只是单价较低的“小份菜”,并不适合低龄宝宝。



## 吐槽

### 带娃外出就餐真发愁

周六中午,在宜家家居北京四元桥店3层餐厅,一些带娃的父母都点的是这样一份儿童餐:每份24.99元,包含一份意大利肉酱面、4颗肉丸、1盒苹果汁和1个玩具。不过,记者看到,除了意大利面被换成卡通形状的通心粉,这份儿童餐只是成人菜品的小份版。

“儿童餐里的肉酱和肉丸跟成人的一样吗?”“一样。”面对记者的询问,餐厅工作人员明确答复。

田女士说,儿童餐的意大利面虽然是更适合宝宝的形状,但煮得不够软,大人吃着都觉得偏硬,酱料的口味对于两岁的宝宝来说也偏重,“你看这个肉丸子炸得表面特别硬,孩子也不愿意吃。”

“在外面玩,一到饭点人就发愁。”田女士告诉记者,现在都讲究科学育儿,自己平时也比较注重饮食搭配,即使在外就餐,也希望尽量有口味清淡、营养丰富的食物。“但实际看,

满意的儿童餐真是凤毛麟角”,田女士向记者细数了自己踩过的“雷”:“小猪包,儿童餐里经常有,可有的馅儿真是太甜了;我们之前在别的餐厅还点过儿童餐里的面条,肉酱颜色特别重,一看就没少放酱油;薯饼、薯条,全是油炸食品,不太健康……”

儿童餐里蔬菜少,这一点也让很多妈妈不满意。“没见过有绿叶菜的,能给几颗水煮西兰花就算不错了。”李女士吐槽说。

## 追问

### 餐厅为何不愿下功夫

为何多数餐厅不愿在儿童餐上“下功夫”呢?

“儿童餐看起来不难,但对餐厅而言,要占用比较多的精力。”韩女士是一家儿童餐厅的负责人。在她看来,做儿童餐,尤其是针对低龄宝宝的儿童餐,首先要在家长要求和儿童口味之间取得平衡,这就对菜品设计提出较高要求。“调味料有限制,烹饪方式要简单,厨师做成人菜品时的技能基本用不上,需要专门去研究,而不只是简单地在菜单上增加一项儿童餐。”

韩女士还表示,由于儿童餐普遍价格较低,对餐厅而言很难在这一项上盈利,投入产出比不高。“有的家长会觉得,餐厅你给我煮个粥、烫个青菜、蒸个蛋羹就好了,但怎么定价是个难题。低了实在不值当,高了家长又会

抱怨,很容易费力不讨好。”

也有餐饮从业者表示,儿童餐要求食材健康、品类丰富,小小一份套餐要包含主食、肉、蔬菜和水果。做法虽然简单,但食材损耗率相对较高。儿童餐对于餐企的产品研发和供应链要求更高,相应的经营成本也更高。

根据记者调查,目前儿童餐的价格多数在单份40元以下,极少数能卖出高价的餐厅通常都辅以新奇酷炫的游乐设施,卖的并不是口味。例如主打“轨道送餐”概念的失重餐厅,点好的餐食会坐着小汽车从双螺旋轨道中旋转而下,直接运输到桌前,孩子们基本都是边玩边吃。从价格看,店内的儿童肉酱意面48元、儿童牛排65元、儿童套餐68元,基本与同类餐厅正常分量的菜品持平。

## 走访

### 提供儿童餐的餐厅较少

在位于北京太阳宫的凯德MALL,儿童餐的供应情况怎么样?记者走访了商场中的20家非快餐类的餐厅,发现只有8家有搭配好的儿童餐。

有几家自助餐餐厅虽然针对儿童推出了优惠政策,但店内并没有为低龄宝宝“定制”的菜品。

对于提供儿童餐的餐厅,家长又是什么看法?在凯德MALL,记者找到了不少家长推荐的

一家餐厅,这家餐厅在店门口显著位置打出“专业儿童餐”的广告招揽亲子家庭。

根据菜单,这里的儿童餐共有7种,价格从29元到69元不等。“主要是选择比较多,看着挺花哨的,但口味见仁见智,我觉得也就一般般。”一位带着孩子刚用完餐的妈妈对记者这样反馈。

在另外一家人气很旺的合生汇商场,记者走

访了17家餐厅,其中有10家提供儿童餐。

商场里一家餐厅的工作人员告诉记者,由于店内的菜品口味较重,不适合孩子吃,因此餐厅推出了口味相对清淡的单人儿童套餐。然而,有这样做法的餐厅并不多。

记者统计发现,在上述两家商场内,14家口味较重的餐厅中只有5家提供儿童餐,偏辣口的餐厅多数不供应儿童餐。

## 建议

### 希望制定相关标准

食品产业分析师朱丹蓬分析说:“因为孩子的钱最好赚,许多餐饮店打着‘儿童餐’的招牌,实际上只是把孩子作为增加利润的工具。消费端有个性的刚需,但是产业端只能在初级层面做到为儿童定制,对于更深层的要求,从食材到营养搭配可能都不达标。”朱丹蓬表示,家长们应当对孩子在不同成长阶段所需的膳食营养了解更多,在外就餐时,各类食材的搭配和烹调方式还需要家长为孩子把关,不能被餐饮店“儿童餐”的标签所蒙蔽。

目前儿童餐的制作并无统一的标准可循,关于儿童餐的安全及营养问题鲜有研究。《中国居民膳食指南》对不同年龄各类食物的每日推荐摄入量都有规定,其中也对儿童给出了饮食指导,但这并非强制标准,很难被严格执行。

业内人士表示,既为“儿童餐”,就应从饮食结构、营养搭配、食品制作等多个环节,体现儿童特点、契合儿童需求,建议相应机构可考虑制定专门针对餐饮企业的儿童餐标准,让儿童餐市场能够规范发展。

## 口味

### 调味太重营养缺乏

虽然有些餐厅提供儿童餐,但记者走访发现,餐厅供应的儿童餐品质参差不齐。不少儿童餐都只是“小份成人菜”,缺乏加强儿童营养的菜品设计。

在北京凤凰汇购物中心3层的一家餐厅,记者看到,店内的儿童套餐有两种选择,主菜分别是乌冬面和炸物,另外还有炸猪排、炸蟹肉、可乐饼等。除果汁外,儿童餐与成人菜品基本一致,只是减少了分量。而菜单上的儿童薯条其实就是小份薯条。“全是高热量的食物,生的菜丝小孩子也吃不了。”消费者陈女士说。

在一家拌饭连锁餐厅,儿童烤牛肉拌饭与普通的烤牛肉拌饭相比,也只是减少了辣酱和配菜。记者在菜单上看到,普通版本有西葫芦、香菇、胡萝卜等六种配菜,到了儿童版本,仅剩玉米和海苔两种配菜,不仅是“小份版”,而且是“低配版”。“15块钱一份确实不贵,但我觉得即使加点钱,家长也希望儿童餐里多点蔬菜。”在大众点评App,有消费者在该商家页面下这样评价。

即便是儿童餐种类较为丰富的一家餐厅,对菜

品颇有微词的消费者也不在少数,其中一个问题就是咸。“有个番茄面条,我吃都觉得咸,小宝宝怎么吃啊。”“真没人吐槽那个虾饼齁咸吗?”类似的点评很多。

事实上,调味重是不少儿童餐的通病。消费者孙女士就反映,她曾在一家西餐厅给孩子点了一份儿童牛排餐,“牛排咸、老,孩子一口没吃”。记者了解到,因销量不好,目前这家西餐厅的儿童套餐已经下架。餐厅工作人员说:“确实有很多人跟我们反馈说,牛排不适合孩子的牙口,口味也比较重。”

## 贴士

### 低龄宝宝外出这么吃

带娃外出就餐,应该注意什么?北京营养师协会理事顾中一建议,家长在重视孩子口味的同时,仍然应注意一些基本原则:尽量不要选择过于油腻重口味的食物,而是要适当地摄入蔬菜、粗粮,减少甜食,

并饮用足够的白水或汤粥。“对于3岁以下的婴幼儿而言,还要考虑食材的形态和材质是否适合,比如过于坚硬或者小颗粒的食物,可能会增加孩子呛咳的风险。”

(北京晚报)