

EDUCAZIONE ALIMENTARE - COMUNE DI ORBASSANO

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Illustrazione dei progetti di educazione alimentare, rivolti a tutti gli alunni per l'anno scolastico 2015-2016, con le modalità di attuazione.

SCUOLE DELL'INFANZIA

IL LABORATORIO DI LEONARDOLO

Scuola	Anno scolastico	Data/orario	Orario/suddivisione	Modalità
Andersen	2015-2016	Maggio 2015 (vd allegato date)	Per singole classi al mattino	Lo Chef della Camst, andrà nelle classi dei bambini e preparerà con loro dei prodotti da forno (es. biscotti). I biscotti preparati dai bambini verranno cotti in cucina e somministrati per la merenda. Al termine della giornata verrà consegnato il diploma di pasticciare ad ogni bambino.

TEMPI E PROGETTI SCUOLE PRIMARIE

DIETISTI PER UN GIORNO ** (1 incontro di 1 ora)

Scuola	Anno scolastico	Data	Orario	Modalità
Classi 4°	2015-2016	Gennaio 2016 (vd allegato date)	1 ora per classe + Preparazione e menu' e ricette	Incontro di un'ora in cui la tematica sarà la corretta alimentazione. In seguito all'incontro in cui verranno forniti degli spunti, ad ogni classe verrà richiesto di realizzare un menù con le relative ricette che verrà valutato da una giuria composta dai cuochi e dalla dietista; in seguito ad attente valutazione verrà eletto il menu' migliore. Lo stesso verrà proposto in una giornata in sostituzione del menu' previsto.

**In alternativa alla visita didattica in fattoria.

VERDURIAMO INSIEME (1 incontro di 1 ora)

Scuola	Anno scolastico	Data/orario	Orario	Modalità
Classi 1°	2015-2016	Febbraio 2016 (vd allegato date)	1 ora per singole o coppie di classi	Intervento di 1 ora circa sarà basato sulla scoperta di alcune particolari tipologie di verdure (cavoli, verza, zucca, broccoli.. ecc.). Durante l'incontro attraverso l'utilizzo dei sensi (tatto) verranno evidenziate le caratteristiche delle varie verdure stimolandone il consumo da parte dei bambini.

CONOSCERE LE ETICHETTE (2 incontri di 1 ora)

Scuola	Anno scolastico	Data/orario	Orario	Modalità
Classi 5°	2015-2016	Dicembre 2015 (1°e 2° incontro) (vd allegato date)	2 date da 1 ora per coppie di classi	Durante l'intervento verrà spiegata ai ragazzi l'importanza dell'etichette e le loro caratteristiche. Verrà insegnato loro a leggerle correttamente e quindi a valutare le caratteristiche nutrizionali dei vari prodotti. Nel secondo incontro sulla base di quanto spiegato si chiederà ai ragazzi di portare delle etichette da analizzare insieme oppure verrà effettuato un gioco

1. TEMPI E PROGETTI PER TUTTI GLI UTENTI

MANGIARE BENE PER CRESCERE BENE

Scuola	Anno scolastico	Data	Orario	Modalità
Primaria Gramsci Primaria Frank	2015-2016	(vd allegato date)	8.30/9.00	Somministrazione (assaggi) della corretta colazione a tutti i bambini: latte, cereali, fette biscottate, marmellata, biscotti, succo frutta. I bambini dovranno giungere a scuola senza colazione.
			Pranzo	Somministrazione del pranzo secondo il menù previsto.

LA PASTA INTEGRALE

Scuola	Anno scolastico	Data	Orario	Modalità
Tutte le scuole di ogni grado	2015-2016	Tutto l'anno	Una volta al mese	<p>Una volta al mese, a pranzo, viene sostituita la pasta normale con la pasta integrale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 12 novembre PASTA INTEGRALE POMODORO E PESTO. ➤ 10 dicembre PASTA INTEGRALE POMODORO E PESTO. ➤ 14 gennaio PASTA INTEGRALE GRATINATA ➤ 11 febbraio PASTA INTEGRALE GRATINATA ➤ 10 marzo PASTA INTEGRALE GRATINATA ➤ 7 aprile PASTA INTEGRALE GRATINATA ➤ 10 maggio PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE

MENU' REGIONALI E DELLE FESTIVITA'

Scuola	Anno scolastico	Data	Orario	Modalità
Tutte le scuole di ogni grado	2015-2016	Tutto l'anno	Una volta al mese	<p>Verrà somministrato a rotazione, un menù speciale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 3 novembre <u>MENU DI CARNE</u> :_Pasta al ragu' di carne, bocconcini di pollo alle verdure, carote all'olio, mousse mela e banana. ➤ 15 dicembre <u>MENU' DI NATALE</u>: Gnocchi al pomodoro e pesto, Arrosto di suino al latte, Insalata verde, Pandoro. ➤ 23 febbraio <u>MENU' VEGETARIANO</u> : Crema di lenticchie con orzo, tortino di patate e zucca , insalata mista, mousse mela- prugna. ➤ 17 marzo <u>MENU' DI PASQUA</u> : Risotto alla crema di asparagi, Sformato Pasqualino, Carotine al burro, Cioccolato. ➤ 19 APRILE <u>MENU' DI PESCE</u> : Pasta al tonno, bastoncini di merluzzo, bietta all'olio, mousse mela e pesca. ➤ 30 MAGGIO <u>MENU' AMERICANO</u>: Panino con hamburger pomodoro ed insalata con patate al forno, mousse mela albicocca.

Le attività di educazione alimentare saranno rivolte a tutti i bambini presenti anche di coloro che non usufruiscono della mensa, ad esclusione del pranzo previsto nel progetto "mangiamo bene per crescere bene" che sarà esclusivo per gli iscritti a mensa.

Le attività verranno svolte presso le singole sezioni oppure nei saloni dei plessi, in accordo con le singole strutture; le date e gli orari sono concordati con i referenti scolastici dei plessi coinvolti.

Orbassano, 29.10.15

La dietista
Elisa Giordano