

7 i TRIA

Publicació escolar 2n trimestre curs 2018-2019

FORMEM, CUINEM, REDUÏM!

- La formació que jo somio (p.2)
- Menús del segon trimestre (p.3-6)
- La màgia de cuinar plegats (p.7)
- Reduïm el malbaratament (p.8)

La formació que jo somio

Com puc ser una mica més feliç...



En una societat que està en constant canvi necessitem recursos formatius que afavoreixin el desenvolupament de les competències professionals dels nostres equips i repercuteixin en la millora organitzativa i dels serveis a les persones.

Nosaltres tenim un repte per identificar les necessitats, els interessos, la intensitat, el contingut, el tipus de formació... i en base a això poder oferir una formació atractiva, útil i de qualitat que s'adapti a les diferents necessitats i atenen les característiques personals i experiències d'aprenentatge. No existeixen dos menjadors iguals, dues monitores iguals, dues cuineres iguals, etc., tots són únics en si mateixos, per tant, la formació bàsicament ha de donar la capacitat d'anàlisi, de reflexió i d'adaptació al menjador escolar amb l'objectiu d'arribar al perfil professional desitjat.

L'única cosa que no surt és allò que deixes d'intentar

A partir d'aquí comença tot l'entramat que comporta l'organització de l'oferta formativa de l'any per intentar complir amb els somnis de tothom. Formar per aprendre a escoltar, acompanyar i dialogar per construir, tant una bona autoestima de les persones implicades com del procés educatiu al qual es dediquen. Per tant, cal planificar-la, cercar els formadors que les impartiran, difondre-la a tots els implicats...

No existeixen dos menjadors iguals, dues monitores iguals, dues cuineres iguals, etc., tots són únics en si mateixos

Sessions formatives com Resolució de conflictes, Cohesió d'equips, Necessitats dels infants, Mindfulness, Gestió de l'estrès, Tècniques culinàries, etc. que es van dur a terme l'any passat ens han donat eines i recursos per millorar la nostra tasca educativa i ens encoratja a seguir oferint formació en veure els resultats de satisfacció i de participació.

Després ens toca fer l'estudi de les valoracions recollides de les formacions realitzades amb l'objectiu de preparar amb molta il·lusió la nova proposta formativa.

Les formacions es realitzen a través d'una trobada que nosaltres anomenem "in-FORM@'T", on participen tots els equips de treball, el pedagògic i el de cuina. És un moment per compartir experiències de diferents àmbits que ens permet transformar la nostra visió educativa i aplicar els nous coneixements al nostre dia a dia.

A més, preveiem atendre altres necessitats formatives que puguin sorgir puntualment de situacions no previstes en el nostre calendari formatiu per tal de donar resposta mitjançant l'acció formativa.

Des de 7 i TRIA som conscients que per formar, cal estimular les ganes d'aprendre. Això s'aconsegueix creient en el que es fa, despertant la curiositat i aprenent de tothom.

Departament de Formació

Gener 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns



Dimarts

8

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Bunyols de bacallà
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro
logurt natural

i per sopar...
Crema de carbassa
Pollastre a la planxa
Fruita de temporada

Dimecres

9

Arròs a la cassola
Trita a la francesa
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Orada al forn amb pèsols i pastanaga baby
Fruita de temporada

Dijous

10

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de pistons integrals
Mandonguilles de quinoa amb salsa
Fruita de temporada

Divendres

11

Llenties estofades amb arròs
Filet de lluç amb ceba, all i llover al forn
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida al gust
Trita de patates i ceba
Taronja amb xocolata negra

14

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Cruixents de pollastre arrebossat
Enciams variats amanits amb raves i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Saltat de verdures amb gambetes
Remenat d'ou i ceba
Fruita de temporada

15

Purè de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat
Gall dindi guisat a la jardineria
Fruita de temporada

i per sopar...
Xampinyons saltats amb pernil
Pinxos de rap i pebrots
Fruita de temporada

16

Sopa de lluç i crancs amb arròs
Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles
Fruita de temporada

i per sopar...
Purè de bròquil i pastanaga
Hamburguesa vegetal
Fruita de temporada

17

Llacets saltats amb verdures
Filet de lluç amb tomàquet madur i ceba al forn
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro
logurt natural

i per sopar...
Verdures al forn amb aletes de pollastre adobades
Fruita de temporada

18

Mongeta tendra amb patata
Trita de lluç a la planxa
Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Tomàquet natural amb olives negres
Torrades d'escalivada i bonitoll
logurt natural amb nous

21

Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn
Hamburguesa de vedella a la planxa
Patates rosses
Fruita de temporada

i per sopar...
Espirals amb pesto
Amanida de pastanaga ratllada, cogombre i formatge
Fruita de temporada

22

Arròs saltat amb cansalada
Filet de gall dindi arrebossat
Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Purussalda
Trita de formatge
logurt natural amb ametlles

23

Caldo amb estrelletes
Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet
Enciams variats amanits amb col llombarda i api
Fruita de temporada

i per sopar...
Pastís de patata, verdures i peix
Fruita de temporada

24

Mongetes seques estofades amb pastanagues
Trita de patata i fonoll
Enciams variats amanits
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassó
Pit de pollastre a la planxa
Fruita de temporada

25

Mongeta tendra amb patata
Filet de lluç a la planxa
Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres
Postres d'aniversari

i per sopar...
Sopa de galets
Pizza de verdures, pernil salat i mozzarella
Fruita de temporada

28

Tallarines campestres amb formatge ratllat
Gall dindi guisat a la jardineria
Fruita de temporada

i per sopar...
Hummus amb bastonets de pa integral
Amanida amb fruits secs
logurt natural

29

Pèsols guisats amb patates
Trita a la francesa
Enciams variats amanits amb tomàquet verd
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs 3 delícies
Seitò arrebossat
Fruita de temporada

30

Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn
Pollastre al forn amb patates rosses
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de pasta integral
Mandonguilles vegetals amb samfaina
Fruita de temporada

31

Arròs caldós d'hortalisses
Fregidets d'abadejo
Enciams variats amanits amb raves i olives verdes
logurt natural

i per sopar...
Pastís d'ou amb verdures
Fruita de temporada

1 Febrer

Escudella barrejada (fideus, cigrons i mongetes seques)
Carn d'olla (pollastre, pilota i verdura bullida)
Fruita de temporada

i per sopar...
Purè de patates gratinat
Ou dur amb samfaina
Fruita de temporada

Febrer 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>4</p> <p>Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat Croquetes de cigrons casolanes Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de meravella Llenguado a la planxa amb pebrots escalivat Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Hamburguesa de vedella a la planxa Patates rosses Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Espinacs amb patata Formatge fresc amb cogombre i torrades amb olivada Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Mongetes seques estofades amb pastanagues Trita de patata i ceba Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanit amb oli d'oliva i orenga Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Salmó a la papillota amb pastanaga, carbassó i moniato Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre rostit amb xampinyons Rodanxes de taronja amb suc</p> <p>i per sopar... Brots variats amb orellanes i panses Pinxo de daus de porc i pinya Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Pa integral amb tomàquet Trita de carbassó Fruita de temporada</p>
<p>11</p> <p>Pèsols guisats amb patates Cuixa de pollastre a la planxa Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Quinoa amb verdures i fruits secs Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Fideuà (sípia i gambes) amb alloli Filet de lluç al forn amb verdures Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Mongeta verda saltada amb allet Remenat d'ou i porro Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Arròs amb verdures Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sípia a la planxa amb amanida variada i blat de moro Mel i mató</p>	<p>14</p> <p>Lenties estofades Trita de formatge Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Trinxat de la Cerdanya Formatge fresc Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Mongeta tendra amb patata Filet de gall dindi arrebossat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Hummus amb dips vegetals Xampinyons saltats amb gambetes Fruita de temporada</p>
<p>18</p> <p>Patates gratinades al forn Calamars a la romana Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Verdures al vapor Trita a la francesa Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Bastonets de cogombre amb salsa de iogurt Orada al forn amb carbassó i patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Brou de carn amb galets Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Arròs amb verdures i mongeta blanca Tomàquets cirerols amanits amb ruca Iogurt amb anacards</p>	<p>21</p> <p>Mongeta tendra amb patata Canelons gratinats amb beixamel Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Flamet de quinoa, ou dur i salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Lenties estofades amb arròs Trita de bacallà Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanit amb oli d'oliva i orenga Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Mini pizzas d'albergínia i mozzarella Broquetes de rap, gamba, carbassó i tomàquet Fruita de temporada</p>
<p>25</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Filet de gall dindi a la planxa Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de pèsols Hamburguesa vegetal Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Mongeta tendra amb patata Bacallà a la romana Enciams variats amanits amb col llombarda i api Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de lletres Vedella amb salsa de verdures Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Cigrons estofats amb espinacs Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Vichyssoise Pit de pollastre al curri Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>DINAR SOMIATRUITES</p> <p>i per sopar... Tomàquets amb mozzarella Sardines al forn Torrades integrals amb olivada Fruita de temporada</p>	<p>1 Març</p> <p>DINAR AMAGAT</p> <p>i per sopar... Cabdells amb vinagreta Trita de formatge Fruita de temporada</p>

Març 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>4</p> <p>Sopa de lluç i crancs amb arròs Llom de salmó al forn amb oli d'oliva i anet amb patates panadera Enciams variats amanits Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Bròquil i pastanaga al vapor Croquetes casolanes Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Lenties estofades amb patates Cuixa de pollastre a la planxa Enciams variats amanits amb raves i olives verdes logurt natural</p> <p>i per sopar... Crema d'albergínia Falafels al forn Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Espirals saltats amb xampinyons i formatge ratllat Trita de bacallà Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Pastís de verdures i carn gratinat Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Arròs amb verdures Bastonets de lluç arrebossats Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Guisat de cigrons amb carbassó, ceba, pastanaga i ou dur Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida al gust Quiché d'ou amb verdures Plàtan amb xocolata negra</p>
<p>11</p> <p>Mongeta tendra amb patata Filet de gall dindi arrebossat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanit amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de lletres Trita de ceba Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Llacets saltats amb ceba i cansalada amb formatge ratllat Llom de bacallà amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Cintes de carbassó amb tomàquets secs saltats Mini hamburguesetes de vedella 100% Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Sopa amb arròs Pernilets de pollastre rostits Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd logurt natural</p> <p>i per sopar... Bledes amb patata Seitó arrebossat Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Mongetes seques bullides amb oli d'oliva Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Salsixes vegetals amb escalivada i pa amb tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Remenat de xampinyons, daus de patata i ceba Calamars a la romana Fruita de temporada</p>
<p>18</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita a la francesa Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Gall dindi amb samfaina i patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Amanida verda amb pastanaga, olives i tonyina Cigrons estofats amb bacallà Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Cuscús amb hortalisses i fruits secs Fruita de temporada</p>	<p>20</p> <p>Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn Vedella estofada amb patates Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Espirals saltats amb verdures, lenties i panses Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Pèsols amb patates bullides Bastonets de lluç arrebossats Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga logurt natural</p> <p>i per sopar... Arròs xinès Remenat d'ou amb alls tendres Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Fideus a la cassola Cuixa de pollastre a la planxa Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Saltat de vegetals Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>
<p>25</p> <p>Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Bunyols de bacallà Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Arròs caldós amb verdures Trita paisana Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Patates guisades Filet de gall dindi a la planxa Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanit amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa minestrone Broquetes de rap i pebrot Fruita de temporada</p>	<p>27</p> <p>Arròs a la cassola Trita de formatge Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Verdures saltades al wok amb daus de salmó i panses Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Brou casolà Hummus de lenties amb dips vegetals i bastonets de pa Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Cigrons estofats amb patates Filet de lluç amb ceba, all i llorer al forn Enciams variats amanits amb api Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Amanida verda Ous ferrats sucats amb pa integral Fruita de temporada</p>

Abril 2019

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Escalopí de porc a la milanesa Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sardines al forn Verdures amb salsa romesco Fruita de temporada</p>	<p>2</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Pit de gall dindi a la planxa Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Col amb patata Ou passat per aigua amb bastonets de pa integral Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Mongeta tendra amb patata Llom de bacallà amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de pistons Hamburguesa vegetal amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb arròs Fruita a la francesa Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de verdures de l'hort Lluç arrebossat Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Caldo amb estrelletes Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Patates rosses Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Pizza casolana de verdures i bonítol Fruita de temporada</p>
<p>8</p> <p>Amanida verda amb formatge i pipes Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs blanc Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Verdura saltada Llenguado amb salsa de llimona Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Fruita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Cuscús amb cigrons, panses i hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs saltat amb cansalada Llom de tonyina al forn amb salsa de tomàquet i herbes aromàtiques Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida variada Nuggets casolans amb salsa de iogurt i espècies Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Patata i pèsols (amb maionesa opcional) Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de lletres Fruita de pebrots Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Bastonets de lluç arrebossats Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Xips i refrescs Crema de xocolata</p> <p>i per sopar... Amanida verda Torrades calentes de formatge i pernil salat Fruita de temporada</p>



ANIMA'T A PARTICIPAR!

Ara ens pots trobar a:



La màgia de cuinar plegats

La màgia de la cuina. Gestos que només s'aprenen fent. Canvis de colors, textures, olors i sabors. I tantes, tantíssimes receptes que, generació rere generació són transmeses des dels fogons de les nostres cases. Ha arribat l'hivern amb el seu fred. Les tardes s'enfosqueixen tan ràpidament que ens envien ben d'hora cap a casa a preparar el sopar. Tenim a les nostres mans l'oportunitat per trobar-nos petits i grans i cuinar junts un plat ben calentó per acabar bé el dia.

Des de 7 i TRIA us animem a preparar una minestra de

verdures amb pernil, una recepta plena de colors i de productes tan diversos que creareu un plat vistós, complet i saludable.

En acabar, amb la taula parada i la família asseguda al seu voltant, degusteu el deliciós plat que heu cuinat entre tots, mentre els més petits us expliquen les divertides anècdotes del dia d'avui...

Bon profit família!

Marcel Urteaga. Departament de gestió i amant de la cuina



Minestra de verduretes amb pernil



Ingredients per a 6 persones

- ✓ 1 patata gran
- ✓ 1 ceba mitjana
- ✓ 2 pastanagues
- ✓ 400 g de mongetes verdes (millor fresques)
- ✓ 275 g de pèsols
- ✓ 275 g de bròquil
- ✓ 100 g de pernil salat a dauets
- ✓ 1 culleradeta de farina de blat de moro

Elaboració

- Pelem les patates, les pastanagues i la ceba. Les rentem i tallem a dauets, perquè es barregin bé. Tallem les mongetes verdes i el bròquil.
- En una olla aboquem l'aigua per a cobrir les verduretes, un rajolí d'oli d'oliva verge extra i una miqueta de sal. Escalfem a foc alt i quan bulli, hi afegim les verduretes trossegades (pastanagues, mongetes verdes i pèsols) i deixem que cogui tot a foc mig-baix durant 30 minuts aproximadament.
- Les patates i la coliflor s'afegiran al cap de 10 minuts, ja que amb 18-20 minuts de cocció serà suficient.
- Mentre les verduretes van coent, posem l'oli d'oliva verge en una paella i comencem amb el sofregit. Escalfem l'oli a foc mig i introduïm el pernil i la ceba. Sofregim!
- Afegim una cullerada de farina de blat de moro (maizena) i ho movem bé. A continuació posem dues cullerades del brou de la cocció de les verduretes i mantenim uns minuts a foc baix.
- Un cop la ceba està transparent i el pernil daurat, retirem la paella del foc i la reservem.
- Quan les verduretes siguin cuites les retirem del foc i les escorrem. Les col·loquem en una safata amb certa fondària i afegim el sofregit damunt de les verduretes.
- Servim la minestra de verdura i l'amanim amb oli o maionesa. També podem acompanyar-la amb ou dur o bocins de pa torrat!

Reduïm el malbaratament!

A la comarca d'Osona, dins dels nostres projectes de menjador, treballem des de fa temps per tal de reduir al màxim l'excedent de residus alimentaris i que els infants desenvolupin un pensament crític envers el malbaratament alimentari i les seves conseqüències per al nostre entorn humà i natural.

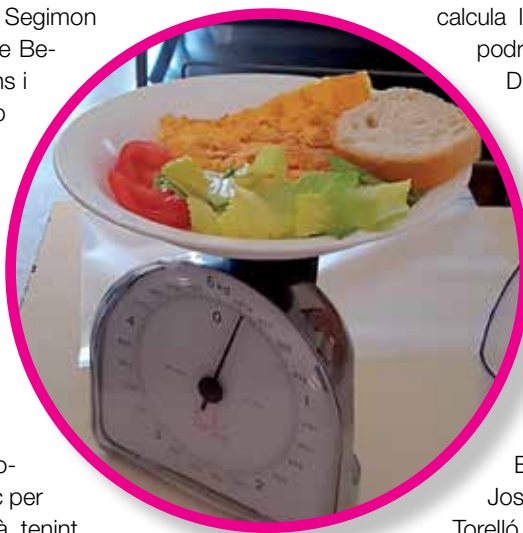
Al menjador de l'escola Segimon Comas de Sant Quirze de Besora, fa temps que els nens i nenes de l'escola, juntament amb l'equip de mestres i monitores de l'escola, portem a terme un projecte molt enriquidor per tal de prendre consciència del malbaratament alimentari.

Aquest projecte es diu "MALBARATAMENT ZERO", a les aules treballem tot el que suposa el malbaratament, tant en l'àmbit de generació de residus orgànics i el seu reciclatge i reaprofitament, com en l'àmbit econòmic per la despesa que suposa, com humà, tenint en compte el nivell de pobresa mundial i la necessitat d'aprofitament de recursos per tal de fer un món millor per a tothom.

En l'espai de menjador fem una auditoria de malbaratament alimentari, s'escull un dia de menjador i es recullen les restes, sense ossos ni pells de fruita, i es pesa la totalitat del menjar que aniria a parar a les escombraries, després es

És una acció pedagògica que té com a resultat el fet que cada vegada es generi menys excedent de menjar en el nostre temps de migdia

Amb aquesta acció educativa, els infants prenen consciència pràctica del que suposa el desaprofitament dels recursos naturals i fa que, cada vegada el consum sigui més responsable i acurat.



calcula la quantitat de menjar sobrant que podria alimentar a un altre nen i nena.

D'aquesta forma pràctica, els infants, poden comprovar el que suposa el malbaratament i com podem emprendre accions per tal de corregir-ho. És una acció pedagògica que té com a resultat el fet que, cada vegada es generi menys excedent de menjar en el nostre temps de migdia, i és que els nens i nenes, tenim la prova de les diferents auditories, cada vegada deixen el plat més buit.

En un altre centre proper, l'escola Josep Maria Xandri, de Sant Pere de Torelló, portem a terme un altre projecte destinat a treballar el malbaratament, d'un altre dels nostres recursos naturals més valuós, i a la vegada més escàs: L'AIGUA.

Un grup de nens i nenes de forma rotativa, s'encarrega, mitjançant una galleda d'aigua que es posa al menjador, de recollir l'excedent d'aigua que tenim després de l'àpat. Mesurem la quantitat i la reaprofitem per tal de regar les diferents plantes i arbres de l'escola.

Amb aquesta acció educativa, els infants prenen consciència pràctica del que suposa el desaprofitament dels recursos naturals i fa que, cada vegada el consum sigui més responsable i acurat.

Petites accions com aquestes, són només una mostra de tot el que es treballa als diferents centres educatius per tal d'assolir un món més sostenible, on els recursos naturals siguin un bé estimat i valorat, que permeti a les generacions futures habitar en un planeta millor.

Equip de coordinació pedagògica d'Osona