

IL PROGETTO

L'Amministrazione Comunale, in collaborazione con il Dipartimento prevenzione dell'Asur AV 1 di Pesaro, organizza alcuni incontri dedicati al tema dell'alimentazione del bambino a scuola e a casa.

A CHI E' RIVOLTO

Gli incontri sono rivolti ai genitori degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che usufruiscono del servizio di mensa scolastica.

I posti disponibili sono 24 (2 per ciascuna classe).

COSA OFFRE

La partecipazione al progetto offre l'opportunità di:

visitare la cucina della mensa scolastica; conoscere le modalità di preparazione dei pasti alla mensa scolastica;

apprendere i principi generali di una corretta alimentazione del bambino; cucinare piatti nuovi, semplici e gustosi;

imparare nozioni sull'abbinamento degli alimenti per una sana alimentazione.

COME ISCRIVERSI

Per iscriversi occorre compilare l'allegato modulo e restituirlo entro il giorno **04/05/2013** all'ufficio servizi educativi del Comune di Gradara con le seguenti modalità:

a mano direttamente in Comune per fax al n. 0541/823902

per e-mail all'indirizzo:

carmen.pacini@comune.gradara.pu.it

Nel caso in cui le domande fossero superiori ai posti disponibili si procederà a sorteggiare 2 genitori per ogni classe.

INTERVERRANNO

Cuochi: Franca Battelli, Sandra Franco, esperto Gemos

Relatori: Dott.ssa Marzia Cassani dietista della ditta Gemos

Dott.ssa Elsa Ravaglia, Marialuisa Lisi, Francesca Viti del Dipartimento Prevenzione - ASUR AV1 di Pesaro

LUOGO E ORARI

Gli incontri si terranno presso il refettorio scolastico, dalle ore 9.30 alle ore 11.30.

PROGRAMMA

1° INCONTRO

SABATO 11/05/2013

Preparazione dei seguenti piatti:

Crema di carote con crostini

Maccheroni con crema di spinaci

Crocchette di cereali/legumi

Nozioni di...

L'alimentazione nel bambino

2° INCONTRO

SABATO 25/05/2013

Preparazione dei seguenti piatti:

Crema di patate

Cous Cous con verdure

Purè di patate e verza

Nozioni di...

Le combinazioni alimentari

Il "Laboratorio di ... cucina" è un progetto che si inserisce in un più ampio contesto di educazione alla salute: educare ad una sana e corretta alimentazione è infatti uno degli obiettivi che l'Amministrazione Comunale, in collaborazione con l'Istituto Scolastico, persegue, ben consapevole del fatto che la ristorazione scolastica è solo uno dei numerosi tasselli che garantiscono la prevenzione di disturbi che possono insorgere in età adulta. Finalità del laboratorio quindi sono: la promozione di adeguate abitudini alimentari, a scuola e in famiglia, l'eliminazione di comportamenti non soddisfacenti e l'uso di procedure igieniche per la preparazione degli alimenti stessi, il tutto in un contesto "familiare" e di condivisione, qual è lo spazio cucina e mensa della nostra scuola.

L'Assessore alla P.I., Cultura e Ambiente
Dott.ssa M. Caterina Del Baldo

**Dobbiamo la realizzazione di
questo progetto a:**

ASUR AV 1 di Pesaro
Dipartimento di Prevenzione



SOC. COOP. GEMOS



Info

Responsabile Settore Servizi al Cittadino
Dott.ssa Carmen Pacini
tel. 0541/823904 - Fax 0541/823902
E mail: carmen.pacini@comune.gradara.pu.it
www.comune.gradara.pu.it



Comune di Gradara
Provincia di Pesaro e Urbino

Laboratorio di... Cucina

*Nell'ambito del progetto
"Le famiglie fanno centro"*

