

PARC INFANTIL DE TRÀFIC

És dilluns, què bé !! Ens n'anem d'excursió !! Puix sí, anem al Parc Infantil de Tràfic «Santo Espíritu» de Gilet (València). Dilluns 27 de novembre, a les 8 del matí tots i totes preparades per a pujar a l'autobús i en una hora i quart... a Gilet.

Allí, els xiquets i xiquetes van disfrutar d'una pista de tràfic amb els seus semàfors, senyals de circulació,

pas de zebra... i com no, kards que ells i elles conduïen i monitors que els ajudaven i els guiaven per tot el circuit (sobretot als més menuts). Amb el seu casc, estaven guapíssims !! També van fer jocs guiats amb «paracaigudes», taulers de joc gegants, etc.

A les 15'30h. ben cansadets, cap a l'autobús a vore una pel·lícula superdivertida i rumb a les Coves !!



DE BON GUST!!

Núria Pedro. Responsable del menjador

Menjar és necessari, és clar! Però alimentar-se ho és més.

Ensenyar llengües, matemàtiques.....per supost però, tant o més que això, els mestres hem d'ensenyar respecte, solidaritat, treball, urbanisme, etc. En fi, una sèrie de valors que no estan als llibres però que són fonamentals per a la vida.

Entre ells està també el de la salut i, en allò que a mi em toca d'ella como a responsable del menjador, una alimentació sana i equilibrada emmarcada en uns hàbits de vida i actituds saludables que afavorisquen el creixement i el desenvolupament dels xiquets.

La relevància d'aquest servei escolar, la del menjador, és gran perquè representa una part important de la dieta diària dels xiquets en repetir-se cinc dies a la setmana moltes setmanes a l'any. És per això que hem de fer-lo servir como a marc educatiu per a què aprenguen, com déiem abans, uns hàbits de vida i actituds saludables, cosa que pretenem aconseguir amb un menú equilibrats basats en criteris nutritius considerant les diferències energètiques i de nutrients recollides en la piràmide alimentària, sí, eixa que veiem sovint a les consultes dels pediatres, centres de salut i que també apareixen als llibres de text, per a una dieta sana i equilibrada. Així ens trobem en la necessitat de potenciar en els nostres menús els plats de verdures com a primer plat o com a guarnició del segon (que no pocs disgusts ens dona) fruita fresca de postres i peix cuinat de diverses maneres. Tot adaptat a l'època de l'any, sopes, guisos més elaborats per

al fred i, ensaladas, cremes fredes.... per a les temporades més caloroses, amb la intenció, a més a més, d'oferir els productes de temporada.

L'elaboració dels plats també és acurada i al mateix temps de «tota la vida» cosa que tenim assegurada amb el treball de Tica, la nostra cuinera, que ella sí és de «tota la vida».

En definitiva, la nostra intenció és contribuir, per descomptat amb la col·laboració de les famílies, no sols a què els xiquets s'eduquen alimentàriament sinó també a esmorteir, en la mesura d'allò possible, les tan creixents enfermetats infantils relacionades en l'alimentació (obesitat infantil, colesterol...)

D'altra banda, és objectiu nostre també aconseguir un comportament cívic al menjador, utilitzar correctament els coberts, asseure's de manera adequada, parlar en veu baixa... tarea de la que s'ocupen Montse i Pili, les nostres monitores, de vegades amb cert sabor «agre-dolç» i... perquè no? També que els xiquets adquirisquen certa «cultura gastronòmica». D'ahí que algunes vegades als menús apareguen «noms rars» que diuen ells, però que trobaran fàcilment a la carta de qualsevol restaurant i no els seran desconeguts. A més de què quasi s'està convertint en un joc d'endevinalles: marmitako, què és açò?, vichyssoise, ay mare, voràs com és verdura, segur! diuen freqüentment..

Verdura, carn, peix, llegums, dolços, alguna llepolia, però tot en la justa mida i això també se pot aprendre i per tant, es pot ensenyar. El gust també s'educa!