



**green
school**

ISTITUTO COMPRENSIVO VARESE 2

Scuola Dell'infanzia Dalla Chiesa

ANNO SCOLASTICO 2023-2024



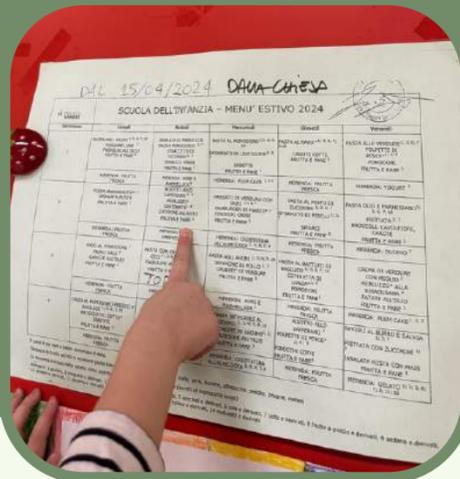


**Tutti gli alunni delle
tre sezioni hanno
partecipato al
progetto Green
School**

SPRECO ALIMENTARE E SANA ALIMENTAZIONE

IL MENU FOTOGRAFICO

ABBIAMO CREATO UN MENU LEGGIBILE A TUTTI



INDIVIDUIAMO IL PROBLEMA

Non sappiamo leggere il menu essendo scritto in lettere



CERCHIAMO DELLE SOLUZIONI

Abbiamo provato a sostituire le parole con dei disegni, ma erano difficili da interpretare quindi abbiamo scelto le fotografie



PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DEL NUOVO MENU



SPRECO ALIMENTARE

Quali alimenti sprechiamo di più e perché?

Abbiamo raggiunto maggior consapevolezza del momento del pranzo evidenziando un maggior scarto di verdura



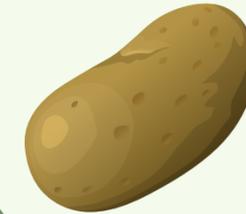
QUANTIFICAZIONE DEGLI SCARTI



CAROTE: 311g



SPINACI: 650g



PATATE: 303g



BROCCOLI: 460g



FINOCCHI: 543g



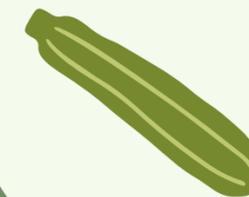
CAVOLFIORI: 663g



FAGIOLINI: 1003 g



INSALATA: 245g



ZUCCHINE: 387g

INAUGURIAMO IL SERVIZIO SELF SERVICE

RIDUCIAMO LO SPRECO RAGIONANDO SUL GRADIMENTO PERSONALE



' IO VOGLIO
PRENDERLO DA SOLA
PER SEMPRE '

' MI E' PIACIUTO
SCEGLIERE L'INSALATA
DA SOLA '

ABBIAMO AVANZATO
TANTO COSI'.. E'
POCHISSIMO '

' HO PRESO DUE
FOGLIE, POI IL BIS E IL
TRIS!! '

' CI SIAMO SERVITI
DA SOLI.. E' STATO
BELLO!'



CONCORSO CIOTOLA PULITA

Abbiamo creato una bacheca dove mostrare le foto dei vincitori del concorso, cioè il tavolo di coloro che riescono a finire tutta la verdura, e le loro considerazioni.



RIUTILIZZIAMO I NOSTRI SPRECHI



Abbiamo usato il pane avanzato dal pranzo per creare mangime per gli uccellini che abitano il giardino della scuola e
Il pane non consumato dai bambini viene inoltre portato in un'azienda agricola per le galline

ARTE DI SCARTO

I bambini hanno potuto lavorare con il caffè estratto dalle cialde già utilizzate, con i tappi di plastica delle bottiglie riciclate, con i filtri di the e tisane, con riviste, giornali e con il packaging di biscotti e merendine, per realizzare dei quadri.



Gli scarti possono trasformarsi in...
OPERE D'ARTE

GASTONE IL CUOCO PASTICCIONE



Gastone è stata la nostra mascotte in questo percorso di consapevolezza alimentare. Insieme a lui e ai suoi scherzi abbiamo conosciuto più da vicino frutta e verdura e abbiamo preparato numerose ricette.

LE NOSTRE RICETTE



CHIPS DI ZUCCA



SPIEDINI DI FRUTTA



SPREMUTA DI AGRUMI



INSALATA CREATIVA

CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE

E' stato proposto un progetto in collaborazione con "TIPSforFAMILIES", dove i bambini hanno scoperto la piramide alimentare e hanno appreso come comporre un piatto in maniera bilanciata.



Insieme a TIPSforFAMILIES abbiamo organizzato un incontro per i genitori nella quale è stato trattato il tema della selettività alimentare in età infantile

MERENDE SANE SENZA IMBALLI

Ci siamo impegnati per portare a scuola merende più sane e senza imballaggi, così da ridurre il consumo di plastica e carta e per crescere alti e forti.



NON SOLO PANE

Abbiamo dedicato particolare attenzione alla raccolta di generi alimentari per le famiglie bisognose, in collaborazione con l'associazione "Nonsolopane".



CORSA CONTRO LA FAME



Abbiamo partecipato alla corsa contro la fame per raccogliere fondi destinati ai bambini del Bangladesh.

USCITE DIDATTICHE



Laboratorio di cucina: Scuola di cucina De Filippi

Attraverso il laboratorio "Mani in pasta", i bambini non solo imparano a creare piatti deliziosi, ma possono anche sviluppare abilità sociali come la collaborazione e la comunicazione con i loro coetanei.

Inoltre, l'esperienza culinaria può anche essere un modo per i bambini di esplorare le loro abilità creative e di sviluppare la loro immaginazione. La possibilità di sperimentare con diversi ingredienti e creare piatti unici e personalizzati può aiutare i bambini a sviluppare la loro individualità e la loro autostima.

Infine, l'esperienza culinaria può anche avere un impatto positivo sulla salute dei bambini, poiché imparano l'importanza di una dieta sana ed equilibrata. Insegnare ai bambini a cucinare piatti sani e gustosi può essere un modo per aiutarli a fare scelte alimentari più consapevoli e salutari in futuro.



Laboratorio presso la Fattoria Pasquè

Esploriamo il mondo della fattoria, che a volte e in alcune situazioni è poco conosciuto ai bambini che vivono in città: conosciamo gli animali che vi abitano e le figure che vi lavorano, assaggiamo prodotti biologici locali e trasformiamo il latte in formaggio.

Continuano le buone pratiche consolidate nel tempo

ci occupiamo della raccolta differenziata



seguiamo le buone regole per non sprecare l'acqua



limitiamo l'utilizzo della plastica utilizzando le borracce





ci prendiamo cura del nostro orto

abbiamo costruito una nuova casa per gli scoiattoli



abbiamo rinnovato il nostro bug hotel

la nostra bat box





Noi vogliamo
bene alla terra