

Conosciamo “Melamangio”

Viene proposto un percorso di visita alla cucina centralizzata per favorire la conoscenza della cucina e delle modalità e degli ingredienti di preparazione dei pasti al fine di creare un momento di riflessione sui temi legati all'alimentazione.

I bambini verranno divisi in gruppi di lavoro che si alterneranno su due momenti formativi: in uno verrà visitata la cucina per conoscere dal vivo come vengono preparati i pasti, nell'altro si parlerà di alimentazione con le dietiste (principi nutritivi, gruppi alimentari, piramide alimentare...) e si potranno approfondire i temi legati all'alimentazione biologica o ad altri argomenti concordati insieme.

Rivolto a: alunni di tutte le classi delle scuole primarie accompagnati dalle insegnanti

Condotta da: dietiste e direttore di Melamangio

Modalità: incontro della durata di 2 ore circa

Date e orari: nei mesi da ottobre a maggio (dicembre escluso), durante la mattina (tra le 9,30 e le 11,30) in date da concordare

Sede: cucina centralizzata via G. Rossa 5/2, Casalecchio di Reno

Riferimenti e iscrizioni: LInFA - linfa@comune.casalecchio.bo.it

Parliamo con “Melamangio”

Incontro nelle classi interessate con una dietista e un cuoco di Melamangio per introdurre argomenti quali: i principi nutritivi e la piramide alimentare, i principali gruppi di alimenti, l'alimentazione biologica, l'approccio al consumo consapevole.

Verranno approfonditi i temi che incuriosiscono i bambini sul mondo della mensa, sulle modalità di preparazione dei pasti e formulazione del menù, al fine di creare un momento di riflessione sui temi legati all'alimentazione.

Rivolto a: alunni di tutte le classi delle scuole primarie

Condotta da: dietista e cuoco di Melamangio

Modalità: 1 incontro della durata di 1 ora circa

Date e orari: nei mesi da ottobre a maggio (dicembre escluso), in orari pomeridiani (14,30-15,30) in date da concordare

Sede: presso le scuole

Riferimenti e iscrizioni: LInFA - linfa@comune.casalecchio.bo.it