

Proyecto Educativo para el comedor escolar

Colegio Santa Joaquina de Vedruna

Curso 2014 /2015





Proyecto educativo



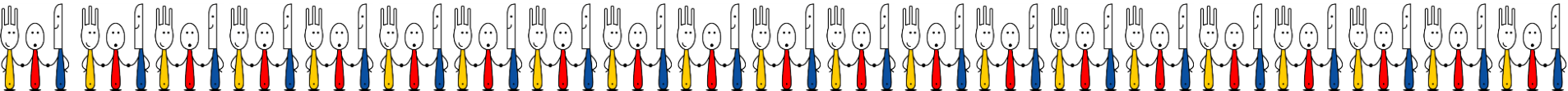
En este inicio de curso 2014 / 2015 presentamos un proyecto educativo complementario al servicio de comedor que actualmente se desarrolla en el Colegio Santa Joaquina de Vedruna.

Durante el curso realizaremos diferentes actividades participativas, enfocadas a que los niños adquieran un mayor conocimiento de todo lo relacionado con la alimentación, productos, comportamiento, nutrición, etc. Todo ello será explicado y presentado de una manera lúdica, entretenida y educativa, acorde siempre con la edad, conocimiento y desarrollo de los niños a los que va dirigido.

Estas actividades educativas las realizaremos mediante:

- ✘ Actividades participativas
- ✘ Talleres educativos
- ✘ Concursos para niños
- ✘ Jornadas gastronómicas temáticas

Las diferentes actividades de este Proyecto Educativo, se analizarán conjuntamente con los responsables del comedor del Colegio Santa Joaquina de Vedruna, para acordar las fechas, cursos, duraciones, actividades, etc., mas beneficiosas para el buen funcionamiento del Centro y del servicio de comedor.





Actividades Participativas



LOS POSTRES DE LA ABUELA

PREFERIMOS LA COMIDA CASERA

Una vez al año y durante toda una semana, nuestros cocineros harán las delicias de los alumnos con una selección de postres caseros.

Durante el resto del año, nuestra oferta ofrece fruta natural y preparada, yogures y helados, etc., además y coincidiendo con algunas festividades, ofreceremos también postres típicos de esas fechas. En ningún caso se ofrecerá pastelería industrial.

Dado que este tipo de elaboración requiere mucho tiempo y espacio, y para que todos los alumnos puedan disfrutar de estos postres, el servicio de los mismos se repartirá en los días de la semana por cursos o etapas.

Animamos a los alumnos que quieran a que al menos una vez al año se traigan una tarta hecha por ellos en casa, para invitar a sus compañeros de clase, e incluso compartir con ellos algunas recetas fáciles que conozcan de postres caseros.

Se organizarán también talleres para que los alumnos puedan realizar y degustar maravillosos postres.

Natillas

Bizcocho

Puding de frutas

Arroz con leche

Macedonia

Flan de huevo



ENSALADA DE LA HUERTA

ELIGE A TU GUSTO

Durante una semana, se presentará una variada selección de ensaladas, verduras y hortalizas como acompañamiento a los platos principales para que los comensales elijan el alimento que mas le guste

También disfrutaran de una variedad de salsas para degustar el mejor aliño que elijan.

Esta selección de alimentos se realizará durante una semana, de modo que a cada curso/os pueda/n disfrutar de esta alternativa durante un día.

Siempre será para alumnos a partir de los 10 años.



Nuestra mejor selección

- | | |
|-----------------------|------------|
| Lombarda | Maíz |
| Remolacha | Atún |
| Variiedad de lechugas | Huevo duro |
| Tomate | Palmitos |
| Aceitunas | Brócoli |

Elección de salsa y aliños

- | | |
|----------------|--------------------|
| Aceite | Vinagre |
| Dulce con miel | Soja |
| Salsa rosa | Salsa a la mostaza |
| Mayonesa | Vinagreta |





JORNADAS GASTRONOMICAS

En nuestro servicio presentamos una serie de jornadas gastronómicas **internacionales**, en las que los chavales disfrutarán de una diversidad de platos internacionales, decoración, vestuario, etc., que hacen referencia a diferentes países.



Ensalada de col - hamburguesa estilo NY - bizcocho chocolate



Espaguetis carbonara - escalopines marsala - helado de sabores



Ensalada alemana - salchichas con puré - strudel de manzana



Arroz tres delicias - pollo con verduras - plátano frito



Fajitas de maiz - burritos de ternera - volteado de piña





JORNADAS GASTRONOMICAS

Completamos las jornadas gastronómicas durante el curso escolar con diferentes platos típicos de varias comunidades autónomas o regiones de **España.**

A través de estas jornadas los comensales verán modificados los menús, la decoración del comedor, la ambientación, etc.



salmorejo - fritura de pescado - tocino de cielo



Paella mixta - pollo al limón - coca valenciana



Fabada asturiana - costillas asadas - arroz con leche



sopa de cocido - cocido madrileño - torrijas con azúcar





DESCUBRIENDO LOS MEJORES PANES

DEGUSTACION DE PAN

Elegiremos una semana al año, en la que cada uno de los días, los comensales podrán acompañar sus comidas con diferentes tipos de panes.

Colocaremos un stand central en un punto accesible del comedor, atractivo a la vista con la variedad de panes, para que los alumnos elijan el tipo de pan que mas le guste, o para que prueben aquellos que nunca antes habían comido.

En España existen 315 variedades de pan algunas de ellas con una gran tradición y propias de determinadas zonas geograficas.



“En noviembre de 2010 la UNESCO concedió el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la dieta mediterránea”.

No se entendería dicha dieta si no tuviera como base de su pirámide al pan.



Tipos de panes

Pan de chapata

Pan integral

Regañás

Pan tostado

Pan con pasas

Pan de cereales

Pan de maíz





SEMANA DEL PINCHO

EN LA VARIEDAD ESTA EL GUSTO

Para hacer mas dinámica la oferta gastronómica de los menús del colegio, nos proponemos ampliar el menú diario, facilitando a cada comensal un pincho diferente durante todos los días de la semana.

A parte del primero y el segundo platos, los alumnos y personal del centro, podrán degustar estos pinchos variados que estarán compuestos con ingredientes de diferentes grupos de alimentos: verdura, huevo, carne, especias, etc.

Al final de la semana, los chavales podrán votar su pincho favorito, el que mas votos y aceptación reciba, se podrá incluir en la semana del pincho del año siguiente.

PROPONEMOS (cada día un pincho diferente):



- Tortilla española
- Montadito de lomo
- Ensalada alemana
- Chistorrita caliente
- etc.





FESTIVIDAD DE SAN ISIDRO

PATRONO DE MADRID

Queremos celebrar con los alumnos la festividad de San Isidro en la fechas próximas al día quince de mayo.

Para dicha celebración, decoraremos el comedor y ambientaremos al personal que atiende en la línea de autoservicio de los niños, todo ello para recrear el mejor ambiente chulapo de Madrid.

También incluiremos en los menús de esa semana algunos alimentos y comidas típicas de Madrid, entre estos podemos incluir los siguientes:

OFRECEMOS VARIAS SUGERENCIAS

- Rosquillas
- Barquillos
- Cocido madrileño
- Caramelos de violeta
- Etc.





COME BIEN BEBE MEJOR



DIA DEL ZUMO

Uno de nuestro objetivos prioritarios es incluir la fruta en la dieta equilibrada de nuestros alumnos, ya que son fuente de vitaminas, minerales y encimas.

Diariamente incluimos variedad de frutas en los postres que los niños consumen en el comedor, aunque a algunos no les gusta tanto como a otros.

Pero como a casi todos los niños les gustan los zumos, nosotros proponemos organizar *una jornada* en la que los niños en vez de acompañar la comida con agua, tengan la posibilidad de comer bebiendo el zumo que les guste.

Variedad de sabores

- Naranja
- Melocotón
- Uvas
- Multifrutas
- Piña

