

SCUOLA SECONDARIA
I GRADO "D. ALIGHIERI" I.C. FERRINI
OLGIATE OLONA
a.s. 2016-17





MENÙ PARTECIPATO

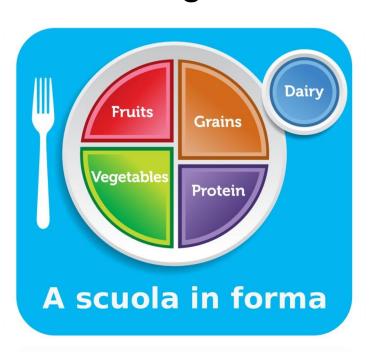


FRUTTA A MERENDA

SPRECO ALIMENTARE



Le **classi prime** hanno partecipato al progetto LIONS "Mangia sano e vivi alla grande"



Intervento del dott. Panepinto





Le **classi seconde** hanno approfondito le tematiche legate all'alimentazione nelle ore di scienze e

tecnologia







ROSSO... Riduce il rischio malattie cardio-vascolari







BIANCO... Rafforza il sistema immunitario







BLU-VIOLA... Preserva la memoria





VERDE... Riduce il rischio tumori







GIALLO-ARANCIO... Rinforza la vista e la pelle









E le classi terze?



Sono le principali protagoniste del Progetto MENÙ PARTECIPATO



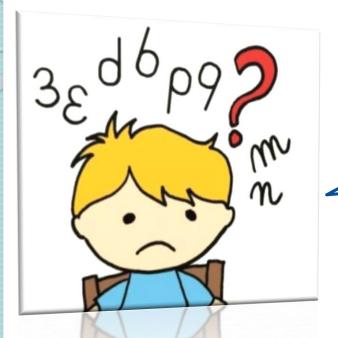
CHI È COINVOLTO

- Classi coinvolte: seconde e terze
- Docenti: Matematica-Scienze, Italiano, Tecnologia, Arte, Sostegno, Ed. Musicale
- Personale mensa

GLI OBIETTIVI

- Conoscere e riconoscere il problema degli scarti in mensa
- Cercare soluzioni al problema
- Partecipare alla stesura del menù
- Sensibilizzare



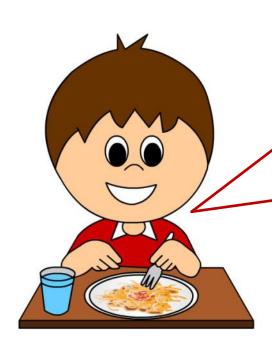


Ma da dove partiamo?

... Facile!
Da dove ci
siamo lasciati
l'anno scorso







L'anno scorso
abbiamo iniziato
a lottare contro
lo spreco alimentare
con il progetto
BUON APPETITO
... PIATTO PULITO







Gli scarti delle classi 2^





In 4 settimane abbiamo sprecato 47,8 kg di cibo!



Abbiamo calcolato il valore medio settimanale dello scarto: I I, 95 kg e poi l'abbiamo convertito in CO₂ emessa: 21,27 kg

	Α	В	С	D	Е	F	G
1	TABELLA CONVERSIONE CO2						
2	Rifiuti	media kg/settim ana prima dell'azion e	coefficie nte calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settiman a prima dell'azion e	ana durante	coefficie nte calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settiman a durante l'azione
3	Umido	11,95	1,78	21,27		1,78	0,00
4							
5	Totale	11,95		21,27	0		0,00
6							



Abbiamo scritto e reppato una filastrocca dialettale





C G

-R- Bon apetitu! E vànzan nanca un zicu!

,

Sètas giù e mangia in pasi A l'è inscì ca te me piasi.

Pesa tüscossi, sta tenti al da pü.

Se par ti l'è sé un etu L'è non il casu da fan dü

Testo di Claudia Castano e Ginetto Grilli Musica di Fabio Gallazzi e Umberto Rosanna

C Em F G

-S- Compra sempar roba sana Lengi tüta a etichéta. Lassa perdi ul 3x2

se par ti a l'è sé una, Mo pizza ul furnèl, trüsa e ritrüsa, sbassa un po ul fögu

e lassela andá ... strumentale

 $\mathcal G$

-R- Bon apetitu! E vànzan nanca un zicu!

Sètas giù e mangia in pasi A l'è inscì ca te me piasi.





Rap C G A F

PER QUALITÀ GUSTO E SAPORE,
NON TRALASCIARE LE VIRGOLETTE
LA SUA SCADENZA E' SULLE ETICHETTE

IL CIBO DA CUOCERE PESA CON CURA

NON SPADELLARE OLTRE MISURA

SE AVANZA QUALCOSA: RICICLA, REINVENTA

DA CITTADINO DIVENTI ECCELLENZA



POICHE' L'ECCEDENZA PER QUALCUNO E' MANCANZA
SII GENEROSO: LA DAI BISOGNOSO
NEL CŌNGELATORE LA PUOI CONSERVARE
AVVOLTA CON CURA NEL DŌMO-PĀK......Strumentale C



' G

-R- Bon apetitu! E vànzan nanca un zicu!

4

F

Sètas giù e mangia in pasi A l'è inscì ca te me piasi.

G

Pesa tüscossi, sta tenti al da pü.

4

Γ

Se par ti l'è sé un etu L'è non il casu da fan dü







Rapc G A F

PEPERONI ZUCCHINE E CAVOLFIORE

NEL FRIGORIFERO AL PIANO INFERIORE

LA TEMPERATURA D'AMBIENTE SFRUTTA

SAI, PER LA FRUTTA E' LA COSA MIGLIORE

BUON APPETITO CON REGOLAMENTO PIATTO PULITO E' UN BEL COMPORTAMENTO

E NIENTE SPRECHI È LA REGOLA PRIMA SE LO RICORDI SEI DEGNO DI STIMA!...**Strumentale** C G A F



-R- Bon apetitu! E vànzan nanca un zicu!

A

F

Se par ti l'è sé un etu L'è non il casu da fan dü

C Em F G

-S- E se dentu a padella un quaicossa gh'è vanzá, bütala non 'ndul scitarnén: \mathcal{E}

te po' sempar fa dul bén. Sètas giù e mangia in pasi, A l'è inscì ca te me piasi. $\mathcal C$

Mangia tuscossi cun

C G

-R- Bon apetitu! E vànzan nanca un zicu!

Se par ti l'è sé un etu $\ \ \,$ L'è non il casu da fan dü $\ \ \, \mathcal{C}$

-R- Bon apetitu! E vànzan nanca un zicu!

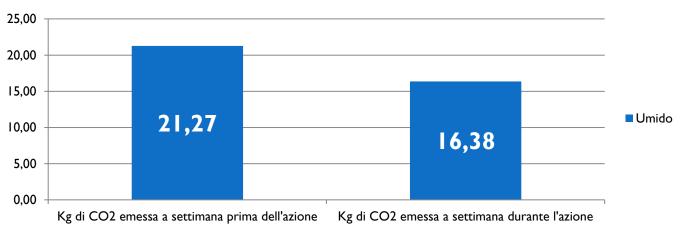
Sètas giù e mangia in pasi A l'è inscì ca te me piasi_



(Per finire) e adessu...smorza ul gas.

Dall' II al 15 Aprile 2016 abbiamo pesato ancora gli scarti: abbiamo ridotto gli avanzi! In una settimana: scarti pari a 9,2 kg che abbiamo convertito in CO2 emessa (16,38 kg)





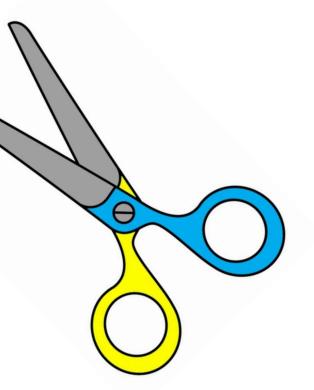
Risparmio di CO2 pari a 4,89 Kg.



... E quest'anno?

Ci proponiamo un obiettivo

CONTINUARE
A RIDURRE
GLI SPRECHI!





Perché sprechiamo ancora troppo!







Gli slogan dei ragazzi delle seconde





Gli slogan dei ragazzi delle seconde



Il decalogo antispreco dei ragazzi delle seconde







Forse avanzeremmo di meno se il menù lo creassimo noi!



I ragazzi delle classi terze elaborano delle proposte







Un esempio...

MENÙ INVERNALE 2016/2017 - PROPOSTA 3B

	LUNEDÌ	MERCOLEDÌ	VENERDÌ
1°	Risotto ai funghi	Ravioli di zucca con burro e grana	Pasta alla carbonara
	Crocchette di pollo al forno	Arrosto di vitello	Formaggio d.o.p. a rotazione
	Insalata mista	Finocchi crudi	Insalata e noci
	Frutta secca	Budino al cioccolato	Frutta fresca
2°	Pizza prosciutto e funghi	Pennette al pesto e pomodoro	Pasta ai quattro formaggi
	Spinaci lessati con grana	Polpettone di vitello	Salmone al forno
	Frutta fresca	Patate <u>stick</u>	Insalata verde e finocchi
		Yogurt alla frutta	Frutta fresca
3°	Fusilli tricolore burro e salvia	Polenta e ossobuco	Pasta con broccoli
	Arrosto di lonza di maiale	Insalata verde e carote	Filetto di merluzzo panato al
	Yogurt alla frutta	Macedonia di ananas	forno
			Insalata lattuga e noci
4°	Fusilli al pomodoro	Pennette panna e salmone	Spaghetti al pesto
	Tonno e patate	Coscia di pollo al forno	Frittata
	Yogurt alla frutta	Insalata lattuga	Insalata mista con mais e cavolo
		Frutta fresca	Frutta fresca



Poi ci si confronta con il tecnologo alimentare e la referente della ditta appaltatrice della mensa



Mangio

consapEvolmente

se Nza

sciUpare

PARTECIPATO



Ecco il nostro menù invernale!

MENU INVERNALE 2016/17 "PARTECIPATO" *

Scuola Secondaria di Primo Grado DANTE ALIGHIERI - Comune di OLGIATE OLONA

LUNEDI	MERCOLEDI	VENERDI
Risotto ai funghi / salsiccia Crocchette di pollo Zucchine al forno Frutta fresca	Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia Arrosto di vitello Fagiolini al forno Torta	Pennette al pesto e pomodoro Formaggio D.O.P (a rotazione) carote e mais in insalata Frutta fresca
Insalata Mista Prosciutto Cotto (1/2porz) Pizza Margherita Frutta fresca	Passato di verdure con crostini Hamburger di pollo e tacchino Patatine stick al forno con ketchup Yogurt alla frutta	Riso all'olio con lenticchie al sugo Filetto di merluzzo panato al form Insalata verde e finocchi Frutta fresca
Fusilli tricolore burro e salvia Coscia di pollo al forno Spinaci gratinati Mix di frutta secca e uvetta	Insalata colorata Affettato a rotazione (1/2porz) Lasagne alla bolognese Frutta fresca	Mezze penne al pomodoro Frittata strapazzata Insalata lattuga Frutta fresca
Insalata mista con olive Polenta e bruscitt Frutta fresca	Pasta e legumi Cotoletta di lonza di maiale Purè di patate Budino	Trofie al pesto e fagiolini Fettuccine di Totano gratinate Insalata di finocchi e carote Frutta fresca

In vigore da mercoledì 2 Novembre 2016 con la TERZA settimana. Il menù è stato elaborato con i ragazzi della commissione mensa delle classi terze.



Ci troviamo anche per elaborare il menù estivo





E di nuovo ci si confronta tutti insieme



Sto Sto

Ecco il nostro menù estivo!

COMUNE DI OLGIATE OLONA

MENU ESTIVO PARTECIPATO SCUOLA SECONDARIA ANNO SCOLASTICO 2016/2017



	1° Settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana	
Lunedì	Gnocchi al pomodoro e basilico Insalata Caprese (pomodoro* e mozzarella) Frutta fresca	Fusilli al pesto Coscia di pollo Patate stick con ketchup Frutta fresca	Tortiglioni al pomodoro Grana Padano / Asiago Insalata con noci Frutta fresca	Gnocchetti sardi al ragù Formaggio fresco spalmabile Pomodori * Frutta fresca	
Mercoledì	Insalata di riso/pasta** Prosciutto crudo Melone*/ carote grattugiate Frutta fresca	Tortelloni di magro olio e salvia Tonno in olio di oliva Insalata verde e mais Budino	Mezze Penne al tonno Bastoncini di pesce Pomodori e cetrioli * Torta	Fusilli all'ortolana Crocchette di pollo Carote rondelle al burro Yogurt	
Venerdì	Penne alla norma Merluzzo panato al forno Zucchine al forno Gelato	Mezze penne alla ricotta e pomodoro Hamburger di manzo Insalata mista Frutta fresca	Riso olio e grana Arrosto di tacchino agli aromi Patate al forno Frutta fresca	Insalata mista Prosciutto cotto / Salame Pizza Frutta fresca	

12

PRODOTTI BIOLOGICI: Legumi secohi Pasta di semola di grano duro Riso Pomodori pelati Misto d'uovo pastorizzato Frutta e Verdura fresca (agricoltura IT)



PRODOTTI DOP: Asiago Grana Padano



PRODOTTI IGP: Mela della Valtellina Bresaola della Valtellina



PRODOTTI SOLIDALI Lenticchie secche

In vigore dal 3 Aprile 2017 (1° settimana) *pomodori disponibili in base alla stagionalità, in alternativa insalata mista; melone distribuito dalla seconda metà di maggio alla prima metà di settembre. **in caso di clima freddo sarà servito "risotto allo zafferano".



Pesiamo gli avanzi delle terze







Raccogliamo i dati e confrontiamoli con quelli dell'anno scorso

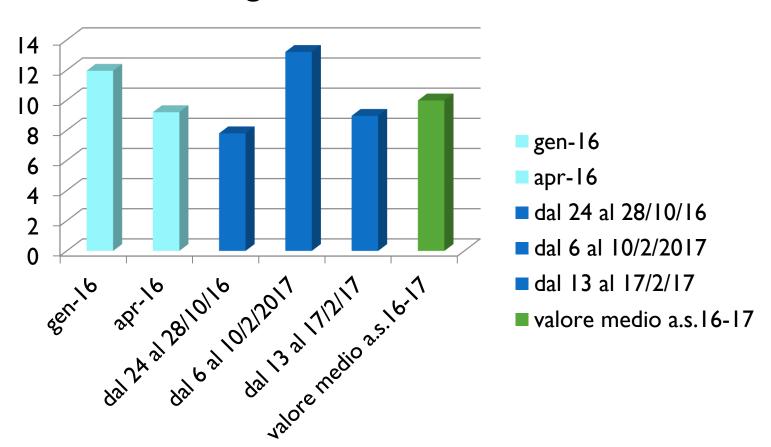
GENNAIO 2016	APRILE 2016	24-28 OTTOBRE 2016	6-10 FEBBRAIO 2017	13-17 FEBBRAIO 2017
11.95 kg	9,2 kg	7,8 kg	13,2 kg	8,96 kg

Valore medio settimanale (a.s. 16/17): 9,98 kg



Elaboriamo i dati

kg settimanali di scarti

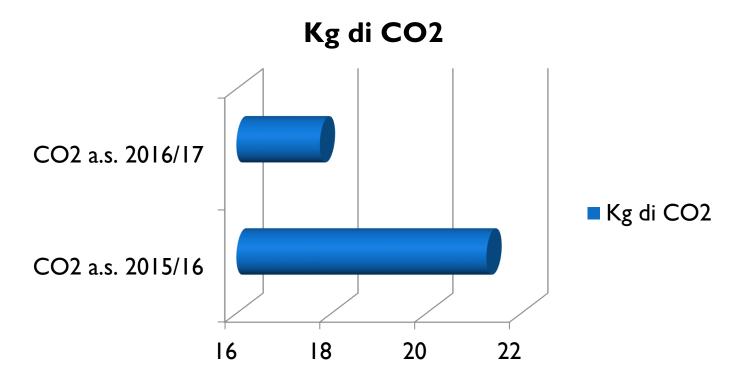


Calcoliamo la CO2 media prodotta settimanalmente

1	Α	В	D	E	F	G			
	TABELL	A CONVERSION							
	Rifiuti	media kg/settimana prima dell'azione (a.s.15/16)	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana prima dell'azione	media kg/settimana durante l'azione (a.s. 16/17)	coefficiente calcolo CO2	Kg di CO2 emessa a settimana durante l'azione		
	Plastica		3,72	0,00		3,72	0,00		
	Carta		0,95	0,00		0,95	0,00		
	Umido	11,95	1,78	21,27	9,98	1,78	17,76		
	Vetro		0,44	0,00		0,44	0,00		
	Alluminio		1,3	0,00		1,3	0,00		
	Vetro + alluminio		0,65	0,00		0,65	0,00		
	Carta + Tetrapak		1,18	0,00		1,18	0,00		
)	Indifferenziato		5	0,00		5	0,00		
)	Totale	11,95		21,27	9,98		17,76		



Calcoliamo la CO2 risparmiata



Rispetto all'anno scolastico 2015/16 risparmiamo settimanalmente 3,51 kg di CO2

LAERUTTAAWERENDA



Quest'anno l'iniziativa coinvolge non solo le classi prime, ma anche le seconde



LA ERUTA AND ERUDA



Mensilmente in ogni classe è stato individuato l'alunno che ha consumato più merende vegetali (durante l'intervallo gli alunni che hanno consumato una merenda sana hanno apposto una crocetta in corrispondenza del proprio nome in una tabella affissa in classe).





LAFRUTTAAWERENDA



Ogni mese gli alunni vincitori hanno ricevuto un riconoscimento.





LA ERUTA MERENDA



Gita premio in Valle Olona per la classe ID vincitrice nell'a.s. 2015/16 ed effettuata a settembre 2016



LA ERUTA AND ERUDA



Merende consumate nell'a.s. 2016/17 dalle prime

CL.	ОТТ	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR
IA	163	169	93	63	111	119	69
IB	366	298	169	264	207	192	95
IC	216	161	96	124	107	79	63
ID	190	179	102	100	90	67	49
ΙE	328	208	113	147	105	90	68

Totale merende consumate: 5060

LA EDUTA A MERIL DA



Merende consumate nell'a.s. 2016/17 dalle seconde

CL.	ОТТ	NOV	DIC	GEN	FEB	MAR	APR
2 A	83	63	39	54	56	51	29
2 B	199	197	118	130	144	129	104
2 C	85	85	31	50	40	38	33
2 D	84	81	39	49	45	15	18

Totale merende consumate: 2089



Progetto "Caraffa": acqua del rubinetto in mensa







Progetto "Ristorazione Amica": recupero

eccedenze alimentari dalla mensa per Caritas









Progetto "DONACIBO": come ogni anno anche quest'anno, dal 20 al 25 marzo abbiamo raccolto in tutte le classi generi alimentari non deperibili.







Progetto "DONACIBO": L'Associazione La LUNA – Banco di Solidarietà distribuirà i generi alimentari raccolti alle persone bisognose





