ginebró
formem persones

www.ginebro.cat

Disseny: Miquel Llach 2018 | Fotos: Lluís Casals | Vectorpocket / Freepik

ginebró

# El nostre menjador

# Element bàsic del nostre Projecte Pedagògic

El fet de menjar, el fet de seure a taula, té una dimensió social, familiar i humana. El menjador, la taula, és un dels espais bàsics de la nostra vida col·lectiva en tots els seus àmbits.
Un lloc on mengem però també en el qual ens relacionem amb les persones assegudes al nostre voltant.
I com que des del Ginebró entenem l'escola com un projecte global d'educació de la persona, el nostre menjador és, sens dubte, un espai educatiu més, que té un pes específic dins el nostre projecte pedagògic.

**Tenim cuina pròpia**
El menjar s'elabora diàriament a l'escola. A la cuina hi ha quatre cuiners i cuineres, que són els encarregats de preparar els diferents àpats i menús.

**Fem una cuina mediterrània, casolana i de proximitat, amb productes frescos**
A l'escola apostem per la nostra cuina, la mediterrània, i pels productes de proximitat: primeres matèries seleccionades de proveïdors locals, que ens ofereixen productes de confiança entre els quals n'hi ha de producció integrada i de denominació d'origen.
Donem prioritat als productes locals o, en el seu defecte, als que provenen dels punts geogràfics menys allunyats, afegint-nos al concepte de km 0.

**Introduïm productes ecològics i integrals**
Hem començat a introduir menjar de cultiu ecològic: els llegums, l'arròs i algunes fruites i verdures. També anem introduint productes integrals, no refinats: farina, pa i arròs.
Els productes frescos arriben diàriament a l'Escola i tots els plats són elaborats de forma casolana.

**Mengem fruita**
Cada dia els nostres alumnes d'educació infantil, cicle inicial i mitjà mengen fruita a mig matí, seleccionada en funció de l'estació de l'any i la qualitat. També la incorporem als esmorzars de cicle superior i en les postres dels menús diaris.

**Menús revisats per dietistes i nutricionistes**
Els menús mensuals estan consensuats amb dietistes i nutricionistes especialitzats, que fan una anàlisi nutricional acurada.

- Oferim un equilibri dietètic amb la variació en els tipus d'aliments i en la seva preparació.
- Incorporem plats propis de la nostra cultura gastronòmica.
- Ens adaptem a l'oferta estacional per poder oferir productes frescos.
- Treballem perquè s'elaborin els productes segons l'etapa a qui va dirigida.

**Dietes adaptades**
Als alumnes que ho requereixen per motius mèdics, els oferim l'adequació del menú escolar a les dietes necessàries, ja sigui per al·lèrgies o intoleràncies de diferents tipus, fent que el seu menú s'assembli el màxim al de la resta dels alumnes.

**Implicació dels mestres**
El compromís de l'Escola Ginebró amb el seu menjador és màxim. Per això, aposta perquè tot el personal que hi treballa, des de les cuineres fins els auxiliars de cuina, els monitors i els mestres comparteixin els valors d'aquest projecte.
L'Escola confia la gestió de la cuina a l'empresa M'penta, que s'encarrega de l'elaboració del menjar, participa en la confecció dels menús, gestiona el personal de cuina i monitoratge i realitza els controls d'higiene i de qualitat.

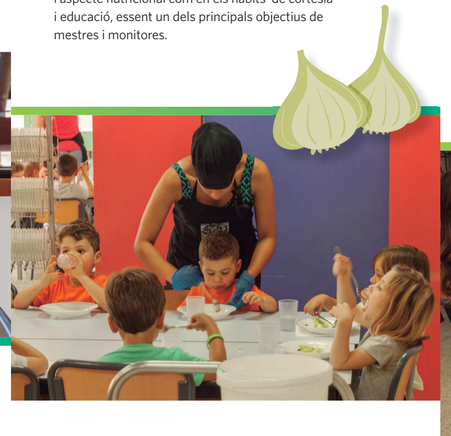
**Treball d'hàbits i actituds - Educació vivencial**
El menjador és l'espai ideal perquè els alumnes amplíin el seu coneixement gastronòmic, perquè desenvolupin el sentit del gust, del tacte, perquè puguin provar de tot i puguin copsar les textures que els proposa una dieta mediterrània equilibrada i variada. Un lloc excepcional per a l'educació vivencial en la línia del projecte educacional del centre. Permet educar en valors bàsics, com la convivència, el respecte mutu i l'autonomia de l'alumne, entre d'altres.
El treball de les actituds i hàbits és bàsic, tant en l'aspecte nutricional com en els hàbits de cortesia i educació, essent un dels principals objectius de mestres i monitores.

**Implicació dels alumnes**
A l'escola es menja amb plats i coberts i les monitores són les encarregades de servir el menjar. Els alumnes també s'impliquen: paren taula des dels 3 anys; a partir de 5 anys, desparen i netegen les taules; i, des d'EP1, també escombren. Els alumnes a partir d'EP5 gestionen i es serveixen ells mateixos el menjar, amb la supervisió dels adults.

**Fomentem la sostenibilitat i la implicació social**
Som Escola Verda i en el nostre servei de menjador treballem d'acord amb el nostre compromís sostenible: comprem productes km 0, fem servir tovalló de roba per esmorzar i berenar, reciclem, aprofitem la fracció orgànica per a la fabricació de compost per als horts...
Creiem en la implicació social: comprem productes i treballem amb altres cooperatives socials: La Fageda, Apindep i Tarpuna.

**Lligam amb l'hort de l'Escola**
Des de la cuina de l'escola, es preparen les hortalisses que collim al nostre hort. En compartim la producció i ens les mengem per dinar.

**Tenim present els menjars tradicionals al llarg de l'any.**
Els incorporem en els menús de les diferents festes i diades.

**Lligam amb el currículum**
Per tal de conscienciar i sensibilitzar els alumnes respecte a una bona dieta realitzem activitats lligades amb el currículum en diferents cursos.

**Menjador per als alumnes de batxillerat i cicles formatius**
Es pot utilitzar cada dia o de forma esporàdica. Els propis alumnes fan la comanda diària entre diferents opcions de menú i poden fer ús del menjador de l'escola o del seu espai social.