



De la Granja a la Escuela de Monona Grove



Calendario de noviembre

Comida local del jueves: calabaza asada comprada a un granjero de Wisconsin

Pruebas de sabor en cafetería de comida local y lecciones en el salón

¡Algunos estudiantes de MG21 aprenderán sobre insectos comestibles y su papel en la cultura alimentaria global y la agricultura sustentable!

Mes de la Herencia Nativo Americana

Continúe leyendo para aprender más sobre la historia y las formas de celebrar

¡Gracias a todos los que
asistieron a nuestra
primera Cena
Comunitaria! ¡Fue un
gran éxito!

Información de Contacto:
kori.blumer@mgschools.net
farmtoschool@mgschools.net

Cosecha del mes

¡Coma las comidas escolares el jueves!

La Cosecha del Mes de Wisconsin es una campaña estatal que anima a los estudiantes y las familias a comer más frutas y verduras. Cada mes, las escuelas exhiben un producto de temporada cultivado en Wisconsin.

Este mes presentamos:

Calabaza de invierno





Lo más destacado de la cosecha del Mes

¡Celebre el Mes de la Herencia Nativo
Americana comiendo calabaza de invierno!



El mapa muestra tierras tribales alrededor de 1800 en Wisconsin. Los puntos y cuadrados blancos indican las naciones nativas actuales.



En las culturas nativa americana, azteca, inca y maya, las variedades de calabaza se cultivaban con maíz y frijoles trepadores (escarlata), creando la tradicional plantación complementaria de las “Tres Hermanas”.

Visita

<https://wisconsinfirstnations.org/>
¡Para aprender más sobre la historia y los recursos de los nativos americanos!



¡Las calabazas butternut, calabaza, bellota y espagueti son solo algunos tipos!



¿Sabías que...

¡Existen más de **16 variedades de calabazas** de invierno!? El término "calabaza de invierno" se refiere a la cáscara dura del exterior, que las protege por más tiempo y dura todo el invierno

Información nutricional: 1 taza de la mayoría de las calabazas de invierno tiene cantidades de moderadas a altas de vitamina C, vitamina A y vitamina B6. Estas vitaminas ayudan en la función inmune y cerebral, así como en la salud de la piel, los huesos y los ojos.

Cena Comunitaria de Octubre

El Programa de la Granja a la Escuela del Departamento de Nutrición de Monona Grove organizó nuestra primera cena comunitaria en la escuela Cottage Grove. **¡Casi 200 personas comieron gratis con nosotros!** Fue una excelente manera de conectarse con nuestra comunidad y celebrar el abastecimiento de ingredientes locales

Gracias a la Investigación, educación, acción y políticas sobre grupos de alimentos-
REAP Food Group por asociarse con nosotros y traer el Camión de Comida UpRoot

Gracias a los miembros del equipo del Departamento de Nutrición por ayudarnos a preparar y servir nuestra comida para el evento.



Gracias al personal administrativo de Cottage Grove por toda su ayuda y por permitirnos usar sus espacios.

Gracias al personal de conserjería de Cottage Grove por sus esfuerzos de limpieza.

¡Y GRACIAS familias por acompañarnos en la cena! Esperamos verlos a todos en nuestra próxima cena próximamente.



Tacos

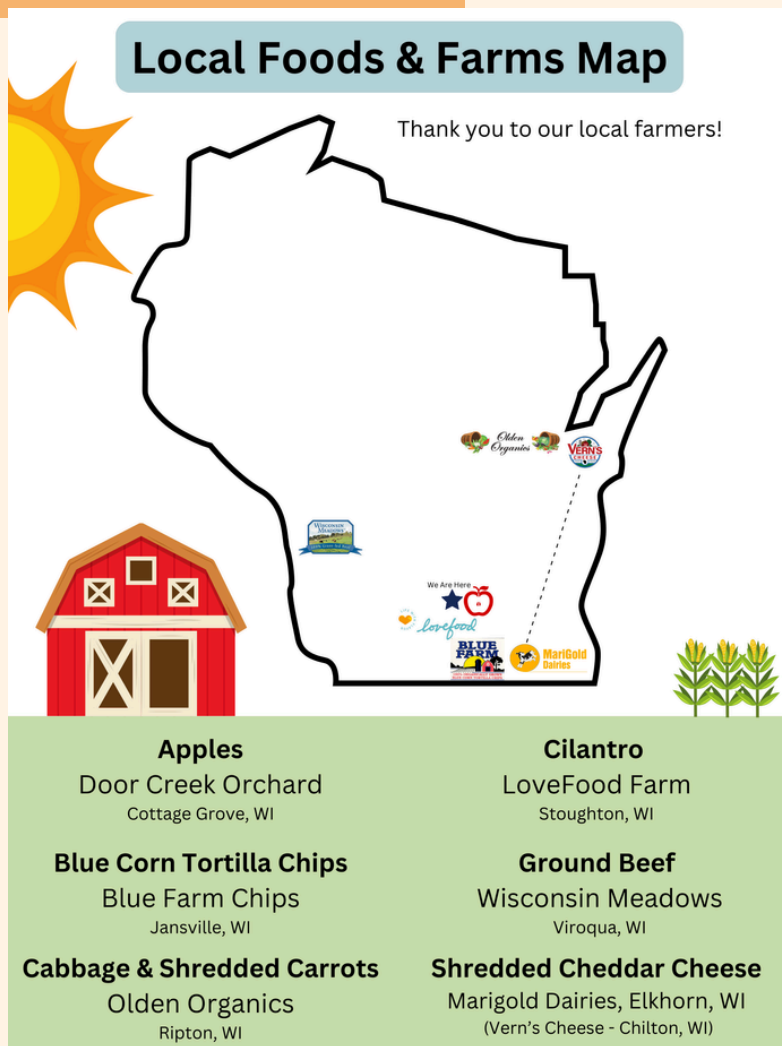




Fotos Instantáneas de Octubre



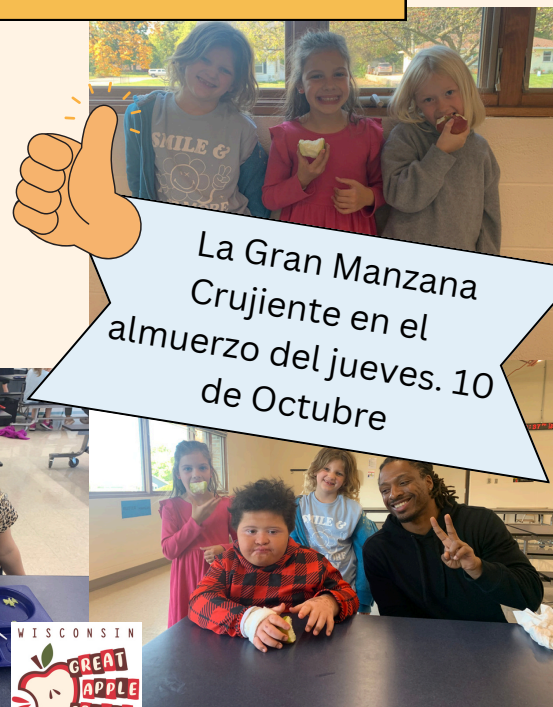
Los estudiantes probaron 3 variedades de manzanas locales para las lecciones en el salón y eligieron su tipo favorito. ¡Honeycrisp, Fuji y Jonamac!



Mapa de todos los agricultores locales de los que obtuvimos nuestros ingredientes para nuestra Cena Comunitaria



El Grupo de Jardín de Winnequah organizó un festival de otoño en el jardín. ¡Limpiamos el jardín y el abono, tomamos café, barras de calabaza y prensamos flores!



La Gran Manzana Crujiente en el almuerzo del jueves. 10 de Octubre

