



De la Granja a la Escuela de Monona Grove



Calendario de Diciembre

Las lecciones presenciales y las actividades F2S harán una pausa en diciembre

Jueves de comida local: arándanos frescos comprados a un granjero de Wisconsin

Reunión de reconocimiento de la junta escolar el 11 de Diciembre

¿Por qué mi estudiante debería participar en el Programa de Alimentación Escolar de Monona Grove?

Las comidas escolares están diseñadas para satisfacer las necesidades nutricionales, fomentar hábitos alimentarios saludables y apoyar la equidad y el acceso a alimentos saludables.

¡Más detalles en nuestro próximo boletín!

Información de contacto:
kori.blumer@mgschools.net
farmentoschool@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:

Arándanos



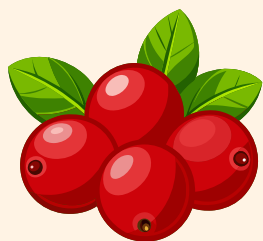
Lo más destacado de la cosecha del mes



¡Los arándanos son la fruta del estado
de Wisconsin!

También son un alimento indígena.

¿Sabías que...



Aproximadamente el 60% de los arándanos
cultivados en los Estados Unidos provienen de
Wisconsin? Los arándanos son el principal
cultivo frutícola de Wisconsin y del estado.

Información nutricional: 1 taza de arándanos crudos (frescos) tiene
cantidades de moderadas a altas de agua, vitamina C, antioxidantes y
fibra. Estas vitaminas ayudan en la función inmune y la fibra ayuda en
la digestión.



Datos de crecimiento:

¡Los arándanos NO se cultivan en agua!

Los arándanos en realidad crecen en
enredaderas en pantanos o marismas. Una
vez listos para cosechar, los agricultores
inundan el pantano para permitir que los
arándanos floten y facilitar la cosecha.

Los arándanos crudos tienen bolsas de aire en su
interior, lo que les permite flotar en el agua.

**Los arándanos están
disponibles para
comprar frescos
(crudos), congelados,
enlatados, secos y como
jugo 100% de fruta.**



Los arándanos secos
tradicionales tienen azúcar
agregada para darle sabor. Si está
interesado, busque etiquetas que
digan "sin azúcar" o "menos
azúcar agregada" para disminuir
el contenido de azúcar agregada..

ARÁNDANO

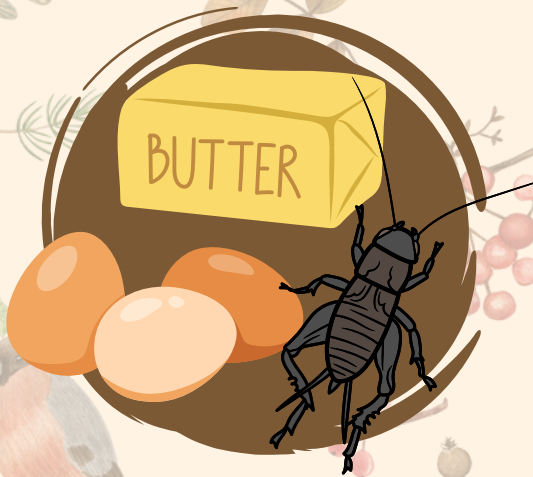
Hoocąke / Piakemenan / Mashkiigimin / O'nunátsyal / Bokmenen
Ho-Chunk / Menominee / Ojibwe / Oneida / Potawatomi

Además de comerlos, los indios americanos han
utilizado los arándanos por sus propiedades
medicinales y tintes para telas gracias a su jugo
rojo brillante.

Fotos instantáneas de Noviembre

¡Este mes se trató de aprender y celebrar diferentes culturas!

Las clases de tercer grado en Granite Ridge y los estudiantes del Campus Intermedio de MG21 aprendieron sobre la entomofagia: ¡la práctica de comer insectos!



Para disfrutar verdaderamente de la experiencia, los estudiantes pudieron probar galletas con chispas de chocolate hechas con polvo de grillo. Conectamos la cultura estadounidense y la cultura mundial utilizando mantequilla y huevos locales de WI en las galletas.



Los estudiantes se divirtieron mucho con esta lección (Yo también)



Más de 2 billones de personas alrededor del mundo comen insectos regularmente



¡También se ofrecieron chapulines (saltamontes) sazonados y enteros! Comprados en la Tienda Santa Maria Grocery en Madison

Fotos instantáneas de Noviembre

¡Este mes se trató de aprender y celebrar diferentes culturas!



3 Sister's Stew celebra el Mes de la Herencia Nativa Americana en noviembre.



¡Los estudiantes probaron el estofado de 3 Sister's Stew durante el almuerzo y aprendieron sobre su importancia!



Mes de la Herencia Nativa Americana de Noviembre

Honrando la cultura e identidad indígena

Three sisters stew
Frijoles, calabaza y maíz

*Crecen todos juntos para proveer nutrientes y humedad a cada planta

*¡Practicado en Norteamérica por culturas indígenas por más de 5000 años!

*Originado con la gente de Haundenosaunee

Vea las 6 tribus de Wisconsin reconocidas federalmente
Ojibwe, Potawatomi, Oneida, Stockbridge-Munsee,
Menominee y Ho Chunk



¿Quizás esto se incluya en el menú del almuerzo?