



COMUNE DI  
MONZA



## I progetti di educazione alimentare nelle scuole per l'anno scolastico 2024-2025

Un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età evolutiva è condizione indispensabile per crescere bene e, da adulti, mantenersi in forma. Gli obiettivi degli interventi di educazione alimentare proposti in collaborazione con Sodexo, società che gestisce il servizio di ristorazione scolastica, sono:

- divulgare nell'ambito scolastico i principi di una corretta alimentazione in età scolare
- mettere a disposizione degli insegnanti spunti utili per affrontare il tema in termini didattici all'interno dei loro programmi
- collaborare con i responsabili scolastici per trasformare sempre più il servizio della ristorazione scolastica in un momento educativo.



Il fulcro dei progetti per l'a.s. 2024-25, è potenziare un processo di cambiamento verso un'alimentazione buona, sana ed equilibrata che sia al contempo sostenibile e a basso impatto ambientale, offrendo un modello di ristorazione scolastica attento a determinati valori, come da Linee guida ATS Monza e Brianza.

I progetti proposti per l'a.s. 2024-25 mirano a diffondere, in particolare, la cultura dei legumi (ceci, fagioli o lenticchie), alimenti cardine della *Dieta Mediterranea*, che dovrebbero comparire almeno quattro volte a settimana anche sulla tavola dei bambini, come raccomanda la Società Italiana di Pediatria

[FOLDER PIRAMIDE ALIMENTARE VERSIONE DEF02 \(sip.it\).](#);



Offrendo ai bambini un'esperienza nuova e unica, l'Amministrazione comunale propone varie attività, che, mirate per le diverse fasce d'età, verranno realizzate in collaborazione con l'Azienda di ristorazione Sodexo e attuate da un educatore professionale esperto. I progetti saranno svolti in classe o negli spazi refettorio.

Le attività proposte permetteranno ai bambini e ai ragazzi di riconoscere il cibo a basso impatto ambientale, dimostrando che esistono piatti gustosi a base di proteine vegetali, benefici per la salute dell'uomo.





COMUNE DI  
MONZA

sodexo

## I progetti nei vari ordini di scuola:

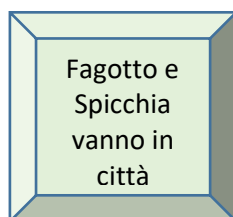
Attività di manipolazione e laboratoriali, giochi interattivi, giochi di ruolo, quiz, dialoghi - con la LIM - con il personaggio *Pianeta Terra* che, in modo divertente, chatta con i bambini e li guida a semplici riflessioni per spiegare loro come i piatti vegetali siano utili a ridurre le emissioni di gas serra, il consumo di acqua e di suolo, rendendo i legumi protagonisti del pasto.

Folletto  
legumino



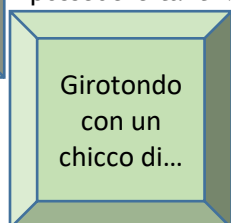
*Progetti per  
la scuola  
dell'infanzia  
-tutte le  
classi*

*Progetti  
per la  
scuola  
primaria -  
classi dalla  
1<sup>a</sup> alla 5<sup>a</sup>*

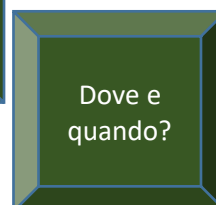


umani - il  
semi oleosi.

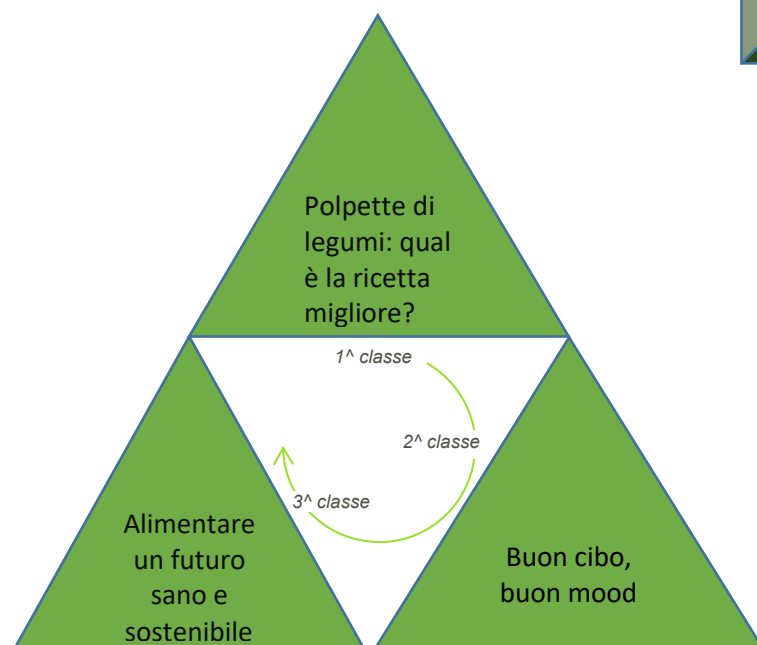
Si parla spesso di  
sono alimenti la  
l'ambiente -  
provocando l'emissione di gas serra,  
surriscaldamento del clima - mentre  
produzione, al contrario,  
poche risorse, contribuisce alla  
fertilità dei suoli.



cibo "amico del pianeta" perché ci  
cui produzione danneggia  
consumando troppe risorse e  
che contribuiscono al  
altri la cui  
richiedendo  
tutela e alla



*Progetti per  
la scuola  
secondaria di  
1° grado -  
classi dalla  
1<sup>a</sup> alla 3<sup>a</sup>*

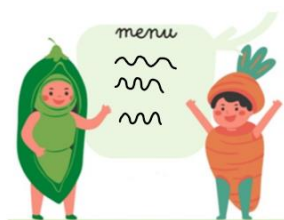




## L'adesione ai progetti: qualche numero

8 scuole <b>dell'infanzia</b> aderenti con	1004	bambini
19 scuole <b>primarie</b> aderenti con	3491	bambini
2 scuole <b>secondarie di 1° grado</b> aderenti con	133	bambini

## Il momento conclusivo e il raccordo con la *Green Food Week*



Le attività fin qui descritte sono concentrate nel primo periodo dell'anno scolastico e terminano con un pranzo in mensa, per tutti, nel mese di febbraio 2025: un'iniziativa con la quale l'Amministrazione comunale si raccorda con la *Green Food Week* - progetto dal nome simbolico ed evocativo - che annualmente propone Food Insider, ente "osservatore" che fotografa lo stato

delle mense scolastiche in Italia e ne traccia l'evoluzione, misurando l'equilibrio e la qualità della dieta offerta ai bambini.

Il menù previsto per l'occasione, sostenibile e vegetale, vuole proporsi come abitudine alimentare positiva per la salute, il territorio e l'ambiente.

Con immagini suggestive ed efficaci, la *Figura 1* e la *Figura 2* - suggerite da Food Insider - vogliono far riflettere sui "costi" per l'ambiente di alcuni piatti che consumiamo comunemente tutti i giorni, con esempi di alimenti "amici del Pianeta" e non.

### Il "prezzo" dei tuoi piatti in termini di CO<sub>2</sub> prodotta:

	Zuppa contadina	0.05 kg
	Merluzzo	0.48 kg
	Spinaci	0.10 kg
	Pera	0.04 kg
Totale (valore max sostenibile: <b>1kg</b> )		<b>0.67 kg</b>

Equivale alla CO<sub>2</sub> generata da un viaggio di **5.37 km** !



Figura 1





## Per finire...

Il Servizio Ristorazione scolastica del Comune di Monza si attiva per promuovere l'educazione alimentare a diversi livelli, tra loro complementari, anche attraverso tante altre attività tese a:

- incoraggiare la diffusione nelle scuole degli "spuntini intelligenti" (frutta) come merenda a metà mattina
- potenziare le azioni correttive già in atto ed estenderne la diffusione nelle scuole per aumentare la gradibilità del pasto e al contempo ridurre lo spreco
- migliorare il menù e le ricette
- consolidare i monitoraggi annuali degli sprechi nelle mense scolastiche e, laddove possibile, attuare progetti di recupero delle eccedenze alimentari, sia di pasti cucinati che di frutta fresca.





COMUNE DI  
MONZA

sodexo

## ...il gradimento



**Gradimento bimbi:**  
impariamo con  
entusiasmo e con  
gusto!

**Gradimento docenti:**  
progetto approvato a  
pieni voti!  
Semaforo verde! per  
l'apprendimento!







COMUNE DI  
MONZA

sodexo



Qualche riflessione e  
suggerimento dei docenti che  
osservano i bambini durante le  
attività:  
valida iniziativa, efficace e  
preziosa; da consolidare con  
appuntamenti più frequenti, in  
una versione ancora più  
interattiva e laboratoriale





COMUNE DI  
MONZA

sodexo

## Piccoli artisti all'opera...





COMUNE DI  
MONZA

sodexo



Ringraziando tutti per  
la partecipazione, un  
augurio di **buona  
estate** dal cuoco  
Rigolò

