



**Notícias**

- ▶ Política
- ▶ Economia
- ▶ Geral
- ▶ Polícia
- ▶ Bairros
- ▶ Esportes
- ▶ Regional
- ▶ Cultura
- ▶ Nacional
- ▶ Internacional
- ▶ Segunda Digital Day

**Canais**

- ▶ Classificados
- ▶ Agendinha
- ▶ Cinema
- ▶ Bauru Pocket

**Colunas**

- ▶ Tribuna do Leitor
- ▶ Entrelinhas
- ▶ Opinião
- ▶ Em Confiança
- ▶ Horóscopo
- ▶ Programação de TV

**Serviços**

- ▶ Falecimentos
- ▶ JC na escola
- ▶ Loterias
- ▶ Fale Conosco



09/07/2019 07:00 - **Regional**

## Em Pederneiras, os estudantes aprendem a reaproveitar alimentos

Tweetar

Share 12

Divulgação



Objetivo da ação é formar hábitos alimentares saudáveis

Pederneiras - Os alunos das escolas municipais de Pederneiras colocaram a mão na massa durante a realização da segunda fase da Jornada de Educação Alimentar. Eles aprenderam a reaproveitar alimentos, como a casca de banana e talos de legumes, no preparo de muitas refeições saborosas e nutritivas, evitando o desperdício e contribuindo com o meio ambiente.

"As crianças participam do preparo dos alimentos, elas ajudam as merendeiras e realmente colocaram a mão na massa. Isso aumenta muita a sensação delas em relação aos alimentos e a sua importância", destaca a secretária municipal de Educação, Fernanda Figueiredo Fabri Maciel. As atividades fazem parte do tema "Sustentabilidade na Educação Escolar", desenvolvido em junho, na segunda fase da 3ª edição da Jornada de Educação Alimentar e Nutricional de 2019.

A ação, que é desenvolvida pela Coordenadoria de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto da Secretaria de Educação, tem o objetivo de

formar hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional, além de despertar nas crianças o gosto por novos sabores e as noções de sustentabilidade, já que foram trabalhados o reaproveitamento na hora de preparar o alimento e também a questão da sustentabilidade, com a compostagem. Os trabalhos tiveram o apoio da Secretaria do Meio Ambiente.

A ação é desenvolvida em 4 etapas com os temas "Merendeira como agente transformadora da alimentação escolar", "Sustentabilidade na alimentação escolar", "Imagem corporal e bullying" e "Movimento Comida de verdade = Saúde".

"Nesta etapa da sustentabilidade, as crianças foram até a cozinha das escolas e participaram do preparo de bolos e farofas com a utilização, por exemplo, de casca de banana, que é riquíssima em fibras e vitaminas, e de talos dos vegetais, como o talo do brócolis, que muita gente joga fora e é saboroso e nutritivo. É importante para as crianças terem esses estímulos, pois elas levarão isso para os pais e crescerão crianças mais saudáveis", completa Fernanda.

Ao reaproveitar esses alimentos, as pessoas evitam o desperdício e contribuem para a sustentabilidade do planeta, pois produzem menos lixo.