



Progetto n° 3/6/2015
prot. n° 46288

**BILANCIO PARTECIPATIVO DELLA CITTA' DI
DESIO - 2015**

SCHEMA PROGETTO

1. titolo del progetto

Viva la pappà!

Le ricette delle mense delle scuole materne di

Desio

2. breve descrizione

(sintesi nella quale indicare di cosa si tratta e, nel caso di progetti destinati a luoghi pubblici, qual è il luogo della Città interessato dal progetto)

Realizzazione di un libro con le ricette dei piatti offerti nelle mense scolastiche delle scuole dell'infanzia con i suggerimenti per una colazione e cena equilibrati al pranzo.
In modo tale da rendere completo il menu giornaliero dei bambini.

3. **descrizione dettagliata del progetto** - (max 2 pagine)

(descrizione di tutti gli elementi utili a comprendere il progetto, le motivazioni e gli obiettivi. chi dovrà esprimere il proprio voto. Ti ricordiamo che non potremo prendere in considerazione idee progettuali che risultino in contrasto con norme di legge, con lo Statuto, i regolamenti o gli atti di pianificazione del Comune di Desio, o che si sovrappongano, interferiscano o modifichino progetti esecutivi già in fase di realizzazione)

“Viva la pappa”

rappresenta un percorso nel mondo dell'alimentazione ed è legato all'esperienza quotidiana del bambino, proprio nell'anno di EXPO che sottolinea l'importanza di una corretta ed equilibrata alimentazione.

Questo viaggio porterà a **gustare** in modo nuovo la routine quotidiana del cibo e a comprendere che il nostro stare bene ci fa “stare bene” insieme agli altri!

Introduzione

– **Mangio perché...**

– **Il cibo dove va?** il viaggio del cibo nel nostro corpo

– **Mangio quando...** la ruota dei pasti (colazione, pranzo...)

– **Sono goloso di...** una semplice indagine sugli alimenti preferiti dai bambini tra quelli consumati a scuola, e approfondimenti in base ai risultati ottenuti.

Spiegazione dei nutrienti principali

Vitamine: proteggono il nostro organismo (frutta e verdura)

Proteine: aiutano i bambini a crescere (formaggi e carne)

Carboidrati: forniscono molta energia per gli sforzi quotidiani (pane, pasta)

Grassi: danno energia, aiutano la risposta immunitaria, ma se ne mangiamo troppi ci fanno male (dolci, Nutella, gelati...)

Il progetto sarà la realizzazione di un **libro con la raccolta delle ricette dei cibi della scuola materna** da distribuire ai genitori. In questo libro saranno indicati i pasti complementari a quello scolastico per rendere ottimale e bilanciata la dieta quotidiana del bambino.

Evento con tutti i genitori dove si spiegherà la corretta alimentazione e gli accorgimenti da avere anche a casa.

4. (facoltativo) Stima approssimativa dei costi

(Ti ricordiamo il limite massimo di spesa previsto per ogni singolo progetto:

- € 30.000 – per progetti presentati da adulti
- € 10.000 – per progetti presentati da bambini e ragazzi)

- Lavoro nelle classi per spiegare il progetto, incontro con i docenti per spiegare il progetto (10 Scuole)
- 20h x €25/h: €500

- 1500€ materiali di promozione e spiegazione del progetto

- Realizzazione delle slide della presentazione e l'impaginazione del libro, immagini delle ricette: preventivo per la stampa 5000€

- Supervisione scientifica (Nutrionista) : €1000

- Consulenza dei Cuochi scolastici e extrascolastici: € 200x 10: €2000

Tot approx: €10.000

- Fonti di entrata: vendita libro al pubblico (famiglie), sponsor (fornitori materie prime).
- Vendita del progetto ad altri comuni.

Partner: Ufficio scuola e formazione.

5. (Facoltativo) Foto e documenti aggiuntivi - (disegni, foto progetti simili realizzati, ecc. – non viene richiesta qualità grafica, ma una semplice descrizione visuale dell'idea proposta)

