

A close-up photograph of a bowl filled with a thick, creamy lentil soup. A piece of white, porous bread is placed on the left side of the bowl. The bowl is light-colored and sits on a white lace tablecloth.

**I.C. «ALFONSO VOLPI DI CISTERNA DI LATINA  
DIRIGENTE SCOLASTICA: Dott.ssa Nunzia Malizia**

# **Lenticchie e fagioli fanno crescere i figliuoli**

**Scuola dell'Infanzia**

**Borgo Flora**

**Sez.A eB**

**Insegnanti: Fatati Maria Rita, Sogliano Antonella, Orsini  
Barbara ,De Santis Vanessa**

# Lenticchie e fagioli fanno crescere i figliuoli



Il percorso educativo e didattico sulla sana alimentazione è nato tre anni fa con l'intento di far conoscere ai nostri alunni le risorse alimentari del territorio.



## PERCHÉ «Lenticchie e fagioli ... ?



L'idea delle insegnanti è stata quella di offrire le giuste opportunità per permettere di acquisire corrette abitudini alimentari coinvolgendo gli alunni verso esperienze di stimolo privilegiando gli aspetti percettivi e sensoriali per avviarli alla formazione di elaborazioni cognitive, che sono presenti all'interno del contesto culturale di ogni individuo.



# FINALITA' E OBIETTIVI

**Educare i nostri allievi ad una corretta alimentazione, sensibilizzandoli ad un consumo responsabile del cibo per evitare sprechi ed abusi.**

**Rendere i bambini e le bambine consapevoli delle risorse alimentari presenti sul territorio di appartenenza.**



- Acquisire una corretta gestione degli alimenti predisposti alla nutrizione
- Riconoscere alcuni alimenti agricoli del proprio territorio
- Individuare le caratteristiche percettive (colore, forma, sapore ...)
- Manipolare ingredienti e prodotti alimentari con disinvoltura.
- Classificare gli alimenti secondo tipologie diverse.
- Riconoscere i colori di frutta e verdura e verbalizzarli in L2.
- Conoscere le tradizioni alimentari delle regioni di provenienza delle famiglie.

NEGLI ANNI  
PRECEDENTI...

# VISITE DI ISTRUZIONE

AZIENDA AGRICOLA DOGANELLA DI NINFA  
raccolgiamo l'uva e i prodotti dell'orto.



AGRITURISMO PICCOLO PARADISO  
Facciamo il pane, raccogliamo le castagne –prepariamo la  
marmellata di uva e mele – piantiamo le ghiande.

# VISITE DI ISTRUZIONE

NEGLI ANNI  
PRECEDENTI...



AL FRANTOIO VACCARINI  
Portiamo le olive del nostro  
albero



# VISITE DI ISTRUZIONE

NEGLI ANNI  
PRECEDENTI...

Incontro coop 2017 al supermercato  
I CINQUE SENSI



NEGLI ANNI  
PRECEDENTI...

# VISITE DI ISTRUZIONE

AZIENDA LEPIDIO – CONFEZIONAMENTO DI KIWÌ PRIMA SCELTA



NEGLI ANNI  
PRECEDENTI...

# LABORATORI A SCUOLA

PIANTUMAZIONE DI UN ALBERO DI LIMONI A DIMORA



In sezione osserviamo le piantine delle ghiande che crescono

# LABORATORI A SCUOLA

NEGLI ANNI  
PRECEDENTI...



NONNE A SCUOLA – Il 2 ottobre, giorno della festa dei nonni gli alunni mangiano una colazione preparata dalle nonne.



# La frutta e verdura di stagione del territorio AUTUNNO



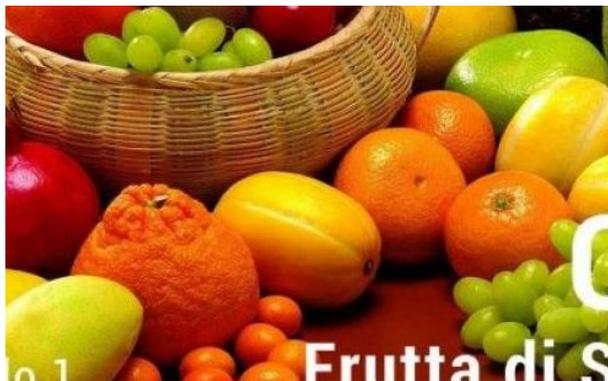
# La frutta e verdura di stagione AUTUNNO

Costruiamo le pagine del grande libro disegnando la frutta dell'autunno che abbiamo assaggiato e osservato insieme.



# La frutta e verdura di stagione

## INVERNO



Costruiamo le pagine del grande libro disegnando la frutta e la verdura dell'inverno che abbiamo assaggiato e osservato insieme.



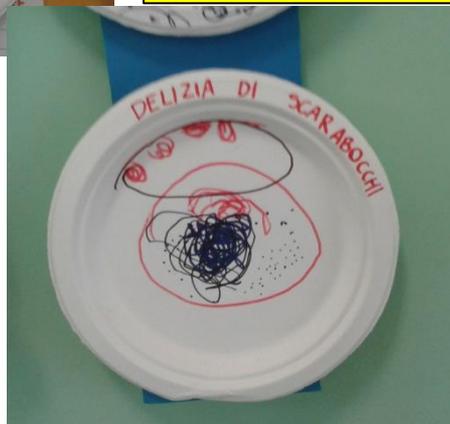
# LA SPREMUTA DI AGRUMI



Osservazione degli agrumi, assaggio degli  
spicchi, spremuta e assaggio del succo.  
Attività grafiche dell'esperienza.

# OPEN DAY

**DIVERTENOCI LEGGENDO -**  
Il 20 gennaio, giorno dell'Open Day gli alunni della scuola primaria di Borgo Flora hanno letto ai nostri alunni alcune pagine del libro "La cucina degli scarabocchi" di Herve' Tullet, Sotto dettatura, hanno realizzato nei piatti di carta l'INSALATA DI MANI, DELIZIA DI SCARABOCCHI, MINESTRA ZIG-ZAG.



# VISITE D'ISTRUZIONE



LA FILIERA DEL LATTE-  
Aiutati dai ragazzi dell'Istituto agrario  
San Benedetto facciamo il FORMAGGIO  
usando latte e caglio, e un dolce  
CIAMBELLONE con ingredienti derivati  
dal latte

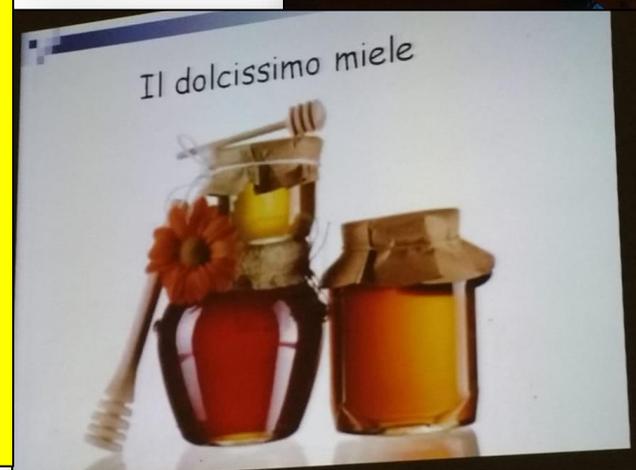


# VISITE D'ISTRUZIONE

AZIENDA "IL BOSCHETTO" - Il meraviglioso mondo delle api.



IL MIELE – i nostri alunni hanno imparato molte cose sulla vita sociale delle api ed hanno gustato il loro prezioso e dolcissimo miele.



# La frutta e verdura di stagione PRIMAVERA /ESTATE



Il nostro libro si arricchisce con i disegni della frutta che abbiamo portato a scuola della bella stagione che prima abbiamo assaggiato a scuola.



# L'ORTO A SCUOLA



Piantiamo nei barattoli e nei vasi semi di ortaggi a scuola, li osserviamo crescere, esaminando le parti di una piantina e, alla fine raccogliamo pomodori, peperoni, basilico e fragole.

# L'ORTO A SCUOLA



pomodoro



Raccogliamo i nostri prodotti e...



peperone



basilico



Gustiamo una panzanella insieme.

# **Lenticchie e fagioli fanno crescere i figliuoli**

ISTITUTO COMPRENSIVO «ALFONSO VOLPI»

CISTERNA DI LATINA

D.S. Dott.ssa Nunzia malizia

Ins. Referente del progetto: Maria Rita Fatati

Ins. Orsini Barbara , Sogliano Antonella, De Santis  
Vanessa