

Circolare N. 193

Rovellasca, 02 APRILE 2016

Ai Genitori
Degli alunni delle classi 2^AB 2^AC
Scuola Secondaria I
ROVELLASCA

Oggetto: Visita d'Istruzione **Giardino Botanico GAVINELL e SALSOMAGGIORE.**

Al fine di determinare il costo effettivo dell'uscita didattica di cui all'oggetto, prevista per il **27 aprile 2016** da calcolare sul numero degli alunni partecipanti, si chiede di consegnare l'autorizzazione tenendo presente che, secondo il Regolamento d'Istituto, potrà variare come segue:

Totale partecipanti corrispondente ai **4/5** degli alunni delle classi interessate

n. 38 costo trasporto **€ 16,00**

Totale partecipanti corrispondente alla totalità degli alunni delle classi interessate

n. 48 costo trasporto **€ 12,50**

+ € 20,00 percorso IMPARARE MANGIANDO

PERTANTO IL COSTO DELLA VISITA D'ISTRUZIONE POTRA' VARIARE

DA € 32,50 A € 36,00

Si tenga presente **che l'autorizzazione data vincola il genitore al pagamento della quota**, come previsto dal Regolamento d'Istituto.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Monica MARELLI
Firma apposta ai sensi dell'art.3 c.2 D.Lgs. n.39/93

(Restituire in segreteria tramite il docente coordinatore entro e non oltre il 08/04/2016)

Il/La sottoscritto/a _____ genitore dell'alunno/a _____
_____ classe _____ Sez. _____ Scuola _____
Secondaria di I di Rovellasca, dichiara di aver preso visione della Circolare n. 193 del 02/04/2016 e



AUTORIZZA



NON AUTORIZZA

la partecipazione di suo/a figlio/a all'uscita del giorno 27/04/2016 a Salsomaggiore e la consumazione del pranzo preparato durante il laboratorio di cucina.

Data _____

Firma _____

Il percorso "IMPARARE MANGIANDO" è un programma di educazione alimentare che ha lo scopo di far riscoprire agli alunni l'importanza di una sana e corretta alimentazione. La scuola di cucina naturale, con l'aiuto di un team di esperti, propone attività volte a riscoprire sapori antichi, apprendere i principi fondamentali della sana alimentazione, far riscoprire agli alunni le tecniche base per la preparazione e lavorazione degli alimenti in una cucina didattica sotto la guida di tutors ed esperti cuochi. I cibi preparati verranno poi degustati dagli alunni.

Si comunica pertanto l'elenco delle materie prime che potranno essere utilizzate nel laboratorio alimentare "Imparare mangiando" in modo da segnalare eventuali allergie/ intolleranze agli stessi, compilando la seguente scheda da riconsegnare insieme all'autorizzazione entro il 08/04/2016:

Verdura e Frutta	Uova e Latticini	Farina e varie
Porro Carota Sedano Zucchini Peperone rosso Peperone giallo Melanzana Pomodoro Finocchio Mais Piselli Pomodorini pachino Basilico Aglio Cipolla Timo Salvia Pere Scorza di limone Marmellata di mela cotogna Limone	Uova Parmigiano Reggiano Mozzarella vaccina Panna fresca Burro Yogurt magro Latte	Farina 00 Farina di grano di semola di grano duro Fecola Pane grattugiato Miscela di orzo, riso, farro Malto d'orzo Olio extra vergine di oliva Sale Sale aromatico Pepe Acqua Lievito di birra fresco Lievito vanigliato Cioccolato fondente Cacao amaro Zucchero Anice stellato Sesamo Tonno in scatola all'olio d'oliva Strutto Liquore dolce Possibile presenza di frutta a guscio

Agli alunni con problematiche allergiche o intolleranti si consiglia di portare il pranzo da casa; essi comunque parteciperanno alla preparazione dei piatti, qualora possa essere compatibile con le loro problematiche.

ALUNNO _____ CLASSE _____

☐ **SI**, soffre delle seguenti intolleranze / allergie alimentari:

☐ **NO**, non soffre di intolleranze/allergie alimentari.

Data e firma del genitore _____