



Il latte è una fonte preziosa di nutrienti utili per la crescita e lo sviluppo. Contiene acqua, proteine di eccellente valore biologico, zuccheri e grassi in quantità equilibrata, vitamine (soprattutto del gruppo B) e altri minerali tra cui potassio, fosforo e zinco.

www.lattenellescuole.it

Programma di educazione alimentare promosso dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali del turismo, in cooperazione con



Ministero della Salute



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME



UNIONCAMERE

LATTE
NELLE SCUOLE

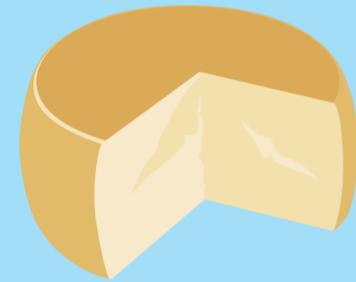
mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



Il primo amore
non si scorda mai.



Il Programma Latte nelle scuole, finanziato dall'Unione europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, è una campagna di educazione alimentare sul consumo dei prodotti lattiero-caseari destinata agli allievi delle scuole primarie.



Attraverso degustazioni guidate e laboratori sensoriali l'iniziativa intende accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di educazione alimentare, per insegnare loro a inserire questi prodotti nell'alimentazione quotidiana, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita.

Latte, yogurt e formaggi saranno distribuiti gratuitamente ai bambini delle scuole aderenti al Programma per far conoscere le loro caratteristiche nutrizionali e apprezzarne i sapori. E, naturalmente, per raccontare in quanti e quali modi possono essere gustati.



I bambini assaggeranno latte fresco e yogurt (anche delattosati), formaggi freschi e stagionati, provenienti anche da produzioni locali, tipiche e di qualità certificata.



Nell'ambito del Programma saranno organizzati anche corsi di formazione per gli insegnanti e giornate a tema ricche di attività didattiche per i bambini e per i genitori che vorranno partecipare.

Durante questi incontri saranno presentati gli aspetti nutrizionali dei prodotti, esplorati i concetti di stagionalità e territorialità e spiegate in modo ludico e coinvolgente le caratteristiche dei vari nutrienti.



Come tutti gli alimenti, anche il latte e i suoi derivati devono essere inseriti all'interno di una dieta varia ed equilibrata, secondo precise modalità di consumo.





Il latte è una fonte preziosa di nutrienti utili per la crescita e lo sviluppo. Contiene acqua, proteine di eccellente valore biologico, zuccheri e grassi in quantità equilibrata, vitamine (soprattutto del gruppo B) e altri minerali tra cui potassio, fosforo e zinco.

Programma di educazione alimentare promosso dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, in cooperazione con



Ministero della Salute



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME



UNIONCAMERE

www.lattenescuole.it



Marchio impresa

L'impresa **NomeImpresa** - selezionata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per **la/le Regione/i NomeRegione/i** - è contattabile nei seguenti modi:
telefono: **044565666**
e-mail: **nomeimpresa@nomeimpresa**
sito: **nomeimpresa.it**
referente per la distribuzione dei prodotti: **Nome Cognome**

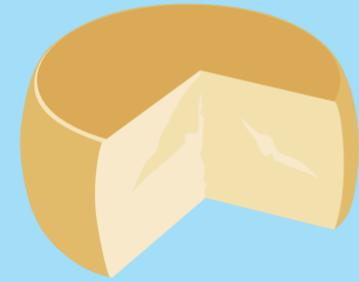
LATTE
NELLE SCUOLE



Il primo amore
non si scorda mai.



Il Programma Latte nelle scuole, finanziato dall'Unione europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, è una campagna di educazione alimentare sul consumo dei prodotti lattiero-caseari destinata agli allievi delle scuole primarie.

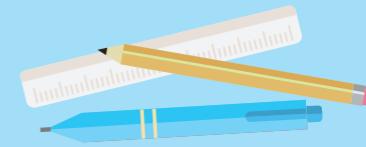


Attraverso degustazioni guidate e laboratori sensoriali l'iniziativa intende accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di educazione alimentare, per insegnare loro a inserire questi prodotti nell'alimentazione quotidiana, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita.

Latte, yogurt e formaggi saranno distribuiti gratuitamente ai bambini delle scuole aderenti al Programma per far conoscere le loro caratteristiche nutrizionali e apprezzarne i sapori. E, naturalmente, per raccontare in quanti e quali modi possono essere gustati.



I bambini assaggeranno latte fresco e yogurt (anche delattosati), formaggi freschi e stagionati, provenienti anche da produzioni locali, tipiche e di qualità certificata.



Nell'ambito del Programma saranno organizzati anche corsi di formazione per gli insegnanti e giornate a tema ricche di attività didattiche per i bambini e per i genitori che vorranno partecipare.

Durante questi incontri saranno presentati gli aspetti nutrizionali dei prodotti, esplorati i concetti di stagionalità e territorialità e spiegate in modo ludico e coinvolgente le caratteristiche dei vari nutrienti.



Come tutti gli alimenti, anche il latte e i suoi derivati devono essere inseriti all'interno di una dieta varia ed equilibrata, secondo precise modalità di consumo.

