



CANDIDATI ALLE ELEZIONI 2015

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 4

BELLINA GABRIELE

scuola primaria M.B. Alberti



Vorrei che fosse migliorata la qualità dei pasti forniti dalla **mensa scolastica**, nel senso che **sia tenuto in considerazione anche il gusto degli alunni**.
Se più bambini mangiano si riduce il cibo buttato via (spreco).

CANTARUTTI JOSHUA

scuola primaria M.B. Alberti



Scegli tu! Servire a mensa i primi piatti con sughi a parte perché:

1. se ai bambini non piace il sugo con il quale è condito il primo piatto, o non lo prendono, o lo prendono e lo lasciano sul piatto, quindi lo sprecano,
2. i genitori pagano il ticket per un pasto che non viene usufruito con conseguente spreco di soldi e bambino affamato,
3. se i sughi non sono uniti ai primi, in caso di avanzo, possono essere donati ad associazioni che aiutano i poveri,
4. lo stesso sistema può essere attivato per la distribuzione delle verdure.

CARBONE ANGELA MARIA

scuola primaria A. Zardini



Mangiare sano per vivere meglio. Ho letto su varie etichette che in moltissimi cibi c'è l'olio di palma, che è molto pericoloso. Purtroppo ho saputo che a volte non viene spiegato bene perché scrivono solo "olio vegetale". La mia proposta è di **far scrivere bene tutte le etichette**, per sapere a quali rischi andiamo incontro.



CANDIDATI ALLE ELEZIONI 2015

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 4

CARLANTONI ALICE

scuola sec. di primo grado E. Fermi



Propongo di organizzare **un corso per conoscere gli alimenti e imparare a cucinare**. In questo modo noi ragazzi potremmo conoscere ed utilizzare gli alimenti in maniera corretta evitando gli sprechi. Sarebbe anche un'occasione per condividere cibi e modi di cucinare di altre culture.

CUNTA SOFIA

scuola sec. di primo grado E. Fermi



Nel mondo molta gente usa male il cibo e lo spreca! Questa è una cosa ingiusta perché altre persone meno fortunate muoiono di fame. Il mio consiglio sarebbe di fare **una spesa moderata** per il fabbisogno della famiglia imparare a fare porzioni ridotte dei piatti da consumare, in modo che la gente mangi il quantitativo giusto e non diventi obesa. Così nel mondo la musica del cibo potrebbe essere ascoltata da tutti.

CECCHIN DAVIDE

scuola primaria A. Zardini



Per iniziare direi che per una **buona alimentazione** a scuola è importante fare una robusta merenda come del pane con un velluto di nutella e marmellata, così come nello spuntino di mezza mattina è sufficiente uno yogurt o un frutto, cibi sani che saziano. Per me è necessario diminuire il consumo di cibi pesanti e con tante calorie, come i fritti tre volte al mese, due palline di gelato a settimana, visto che il the ha gli stessi zuccheri della coca cola, fare il the in casa e bere la coca cola solo la domenica. Come pranzo si può mangiare un buon primo e come cena delle verdure alla griglia accompagnate da carne e pesce, ecco questo è un modello per una buona alimentazione.

Parlando della mensa, si spreca molto ma io ho una soluzione: la nostra mensa ci propone quantità giuste di cibo che a volte però non ci piace e quindi direi che il primo piatto potrebbe diminuire le quantità così si assaggia e se non piace si lascia sprecando di meno, poi le pietanze come l'insalata, che non sono gradite a tutti, si chiede direttamente di non metterla nel piatto così a chi piace può mangiarne di più. Infine mi farebbe piacere che diminuissero i prodotti confezionati e aumentassero quelli freschi.



CANDIDATI ALLE ELEZIONI 2015

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 4

FURLANI ROCCO

scuola primaria M.B. Alberti



Nella filastrocca del mangiare è vietata la parola sprecare!!!

In ogni quartiere della città facciamo un mercato una volta alla settimana dove ognuno di noi porta qualche cibo sano e lo lascia in dono a chi vuole ... anche ai padroni degli animali.

GREGO AGNESE

scuola primaria M.B. Alberti



Creare in città dei **luoghi in cui il cibo**, che non riusciamo a consumare, **possa essere condiviso** con altre persone.

MAZZONE SARA

scuola primaria M.B. Alberti



Andiamo al supermercato solo quando serve e compriamo il necessario! A casa mangiamo prima le cose che stanno per scadere. Non mettiamo molto cibo nel piatto quando non abbiamo tanta fame, in modo da sprecare meno! Cerchiamo di essere meno schizzinosi e se avanziamo qualcosa ... mangiamolo il giorno dopo.



NICOLICCHIA GIOVANNI MARIA

scuola sec. di primo grado E. Fermi



Cerchiamo insieme un modo affinché chi ha molto cibo a disposizione possa **aiutare** chi nel mondo anche più prossimo non ha la stessa fortuna.



CANDIDATI ALLE ELEZIONI 2015

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 4

NIKSHIQI IRIS

scuola primaria A. Zardini

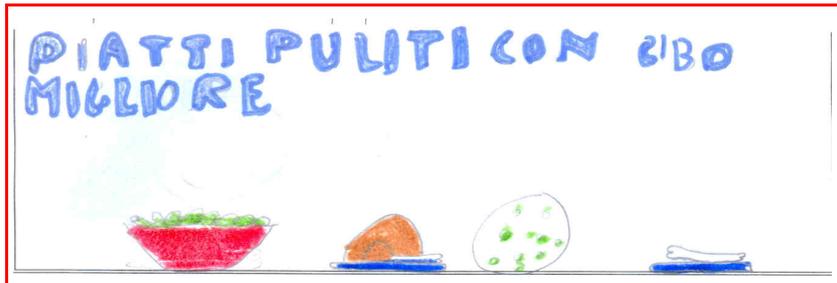


Promuovere la raccolta differenziata. Basta buttare le cose nello stesso sacco. C'è la raccolta differenziata: carta, plastica, umido, vetro e organico. Cerchiamo di migliorare a vita! Per fortuna c'è il riciclo.

Viva la raccolta differenziata!

OKOCHI MICHAEL

scuola primaria M.B. Alberti



ORZAN EMMA

scuola primaria A. Zardini



La mia proposta per non sprecare il cibo riguarda la mensa. Le cuoche dovrebbero cucinare degli alimenti che piacciono di più ai bambini, così che loro mangino tutto e non lascino niente nel piatto. **Si potrebbe fornire il giorno prima il menù alle classi così che i bambini possano scegliere tra due soluzioni il cibo che gradiscono di più.**

ROLANDI CLAUDIO

scuola primaria M.B. Alberti



La mia proposta è quella di **non sprecare il cibo** perché ci sono tantissime persone bisognose nel mondo che muoiono di fame e noi che ce l'abbiamo ci lamentiamo. Quindi propongo che i cibi avanzati dalle mense di scuole e luoghi di lavoro, che possono essere ancora commestibili, vengano donati alle associazioni che aiutano queste persone.



CANDIDATI ALLE ELEZIONI 2015

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 4

SCHURIAN INGRID

scuola primaria M.B. Alberti



Organizzare la **raccolta dei resti di cibo** delle mense scolastiche, per **ridistribuirlo** e devolverlo in beneficenza.

TIRELLI EDOARDO FRANCESCO

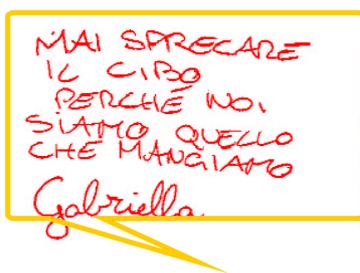
scuola primaria A. Zardini



1. Formare un **comitato di bambini e adulti** che insieme **sceglano il cibo da proporre** in mensa e per progetto-merenda.
2. Portare i resti della mensa nei canili e/o in aziende agricole che lo possono riutilizzare.

ZOFFI GABRIELLA

scuola primaria A. Zardini



Assaggiare tutto e sforzarsi di mangiare e il cibo che avanza portarlo ai canili e rifugi come quello che è qua vicino. E mai, ma mai, dire che qualcosa non ti piace perché esiste anche gente che non ha niente da mangiare, noi in confronto a loro siamo molto fortunati. Ricordatevelo. Gabriella

ZHOU HAIMEI

scuola sec. di primo grado E. Fermi



Il cibo è vita. Io propongo che ciascuno di noi ne usi solo quando gli serve anche nel rispetto di chi non ne ha. Propongo anche di aiutare le mense della città che provvedono ai più bisognosi.