

# Buzz Bits

No. 5

January 28, 2009

## MARK YOUR CALENDAR

February 6	-----	Sock Hop – 5:30 – 8:00 PM
February 12	-----	SIT/PTA Meeting – 5:30 – 7:30 PM
February 16	----	No School – President’s Day
February 23	-----	No School for Students – Prof Dev Day
February 27	-----	Report Cards home

## GARDEN TO TABLE MEETING

Feb. 12<sup>th</sup> at 5:30 in the School Library

**Our school has been chosen to become involved in the “Garden to Table” program offered by the Growe Foundation, founded by Bryce Brown.**

This program comes to schools to help us plant and maintain a garden. We get to use our planted veggies in the cafeteria for healthy food choices such as salad in hot lunch, or healthy snack choices in the primary rooms.

The teachers take it into the classroom and the children learn about seeds, where food comes from, and how plants grow. The books they make on parts of the plant (roots, stem, and leaf.) in class suddenly become real life applied.

There is a lot of support from the greater community as well. Restaurants come to the school to cook and show the kids how to **use** the food. Farmers come and teach about how to plant seeds, worms, and compost. Whole foods, Izze, The Kitchen, Abbondanza Farm are just a few.

This also ties in with our involvement with Eco-Cycle.

**The four main components this program offers are:**

- 1. Onsite Organic Vegetable Gardens-** gardens tie into the 3 other components and give students experience with growing their own food and increase student familiarity and preference for healthy foods.
- 2. Wellness Promotion-** from educators integrating messages of healthy and sustainable living into the core curriculum.
- 3. Healthy Meals-** Provide healthy, delicious and cost-effective meals. Involve students in the preparation of food to illustrate classroom curriculum and reinforce healthy dietary habits.
- 4. Sustainability-** Support the zero waste programs implemented by Eco-Cycle and provide students with activities that promote sustainable lifestyles.

This program offers so much more and has had success at other schools like Creekside and Bear Creek. The main thing this program needs to get started at **our** school is a lot of support. So if any of this interests you please attend this meeting. If you cannot attend, please contact Cassidi Hansen at [hansentribe@hotmail.com](mailto:hansentribe@hotmail.com) 303-995-4163 or Sarah Lee at [sarah-beth@comcast.net](mailto:sarah-beth@comcast.net) 303-442-2861. We will put you on an email list for upcoming meetings as well as volunteer opportunities. Also look for them in future newsletters.

# Buzz Bits

No. 5

Enero 28, 2009

## PARA SEÑALAR EN SU CALENDARIO

Febrero 6	-----	Baile del Calcetín – 5:30 – 8:00 PM
Febrero 12	-----	Reunión SIT/PTA – 5:30 – 7:30 PM
Febrero 16	----	No hay clases – Día del Presidente
Febrero 23	-----	No hay clases para alumnos— Día de Desarrollo Profesional
Febrero 27	-----	Boletas de calificación a la casa

## REUNIÓN DE LA HORTALIZA A LA MESA

12 de febrero a las 5:30 en la Biblioteca de la Escuela

**Nuestra escuela ha sido escogida para participar en el programa “De la Hortaliza a la Mesa” (“Garden to Table”) ofrecido por la Fundación Growe, fundada por Bryce Brown.**

Este programa viene a las escuelas para ayudarnos a sembrar y mantener una hortaliza. Podemos usar nuestras verduras cosechadas tanto en la cafetería, para alimentos saludables como ensalada en el almuerzo caliente, o para bocadillos saludables en los salones de Preescolar.

Los maestros lo llevan al salón de clase, y los niños aprenden sobre las semillas, de dónde vienen los alimentos, y cómo crecen las plantas. Los libritos que hacen en clase sobre las partes de la planta (raíz, tallo, y hoja) de repente se convierten en una aplicación de la vida real.

Además hay mucho apoyo de la comunidad mayor. Los restaurantes vienen a la escuela a enseñar a los niños cómo usar el alimento. Los granjeros vienen a enseñar cómo sembrar semillas, utilizar lombrices de tierra, y hacer composta. Algunos de ellos son Whole Foods, Izze, The Kitchen, y Abbondanza Farm.

Esto también complementa nuestra participación en Eco-Cycle.

**Los cuatro aspectos principales que ofrece este programa son:**

1. Hortalizas orgánicas en el plantel- las hortalizas se integran con los otros 3 aspectos y ofrecen a los alumnos la experiencia de cultivar su propio alimento, haciendo que se familiaricen y con la comida saludable y la prefieran.
2. Promoción de la buena salud – por educadores que integran al currículo los mensajes de la vida saludable y sostenible.
3. Comidas saludables- Proveer comidas saludables, deliciosas y costeables. Involucrar a los alumnos en la preparación de alimentos, para ilustrar el currículo y reforzar hábitos saludables de dieta.
4. Sostenibilidad- Apoyar los programas de cero desperdicio implementados por Eco-Cycle y proveer a los alumnos con actividades que promuevan estilos de vida sostenibles.

Este programa ofrece mucho más y ha tenido éxito en otras escuelas como Creekside y Bear Creek. Lo que más se necesita para empezar en **nuestra** escuela es mucho apoyo. Así que si a Uds. le interesa, por favor asistan a esta reunión. Si no pueden asistir, favor de contactar a Cassidy Hansen [hansentribe@hotmail.com](mailto:hansentribe@hotmail.com) o al 303-995-4163 o a Sarah Lee [sarah-beth@comcast.net](mailto:sarah-beth@comcast.net) o al 303-442-2861. Los pondremos en una lista para juntas futuras y oportunidades para voluntarios. Además estén pendientes de más noticias en boletines futuros.