

Buzz Bits

No. 4

November 18, 2009



MARK YOUR CALENDAR

November 18	-----	Report Cards in Wednesday Folders
November 23 – 27	-----	No School – Thanksgiving Break
November 30	-----	Open Enrollment Begins
December 1 & 9	-----	Public Tours – 9:00 AM
December 3	-----	Barnes & Noble Book Fair – 3:30 – 7:30 PM
December 10	-----	SIT/PTA Meeting – 5:30 – 7:30 PM
December 11	-----	Vision/Hearing Screenings
December 21 –	-----	No School – Winter Break &
January 5		Professional Dev days

Community Montessori 09–10 School Goals and Fall Progress (November 18)

SMART Goals (Specific, Measurable, Attainable, Results-based, Time-bound)

SMART Goal for Equity: 60% of our NEP (Non English Proficient) and LEP (Limited English Proficient) students will meet grade level benchmarks in reading or make more than a year's growth during the 09-10 school year.

SMART Goal for Achievement: Community Montessori's weighted index as measured by the overall 2009 CSAP in Writing will increase by at least 5 points by spring of 2010 rising from a weighted index of 90 to a weighted index of 95.

SMART Goal for Climate: We will increase the positive response rate by 10 percentage points on the BVSD Student Climate Survey over a two year period on items: #14-not made fun of because different; #18-school rules easy to understand; #30-I have not been physically hurt; #31-students with disabilities are treated fairly; #37-not teased because of different language

Each goal plan consists of strategies that will address practice, policy or programming through action in three domains: the classroom, the school organization/design, and parent/ community partnerships. Each teacher aligns classroom and personal goals with our all-school goals. SIT-PTA helps to monitor goal progress and also aligns fundraising and community support with our CM school improvement plan (SIP). Progress is reported on goals in November, March and at the end of the school year. If you have questions, do not hesitate to discuss our school goals with your child's teacher, SIT-PTA leaders, or with the principal.

Equity: Teachers are aligning their lessons with the "DRA2" focus areas for instruction, the newly developed district "Curriculum Essentials Document," and the prior year's CSAP results to identify specific student needs and any potential gaps in instruction. Teachers are engaging in professional development in the following areas: DRA2 task analysis, building vocabulary and background knowledge, teaching reading skills and comprehension to Ells, and home-school connections for diverse learners. Upper elementary classrooms are pairing with primary classrooms for additional language support in class and in social situations.

Achievement: All classrooms are writing daily. They are using outlines and graphic organizers and children are provided concrete feedback on a weekly basis. The program 'Being a Writer' is well-utilized for content and voice and is being supplemented with targeted lessons on mechanics and conventions. The Montessori curriculum, the prior year's CSAP results, writing rubrics, and the district "Curriculum Essentials Document" serve to drive and differentiate instruction. Students continue to write in their letter journals, notebooks and integrate assignments from all the content areas. Homework is aligned with writing target areas.

Climate: Lessons continue in Montessori Grace and Courtesy, Restorative Justice, the anti-bias curriculum, social skills, and peer mediation. Staff continues to participate in Nurtured Heart Professional Development. Many parents have purchased the nurtured heart book, All Children Flourishing and some parents are attending a 5-week parenting class to learn nurtured heart principles and practice. The Positive Behavior Support (PBS) “Code of Respect” has been introduced to all children. Posters clearly identifying our Community Montessori Code of Respect are being distributed. Ask your child about the Community Montessori Code of Respect: Respect Self, Respect Others, Respect the Environment. Everything we strive to do and be as individuals, and as a community reflect this code of respect!

The completed fall progress report is available on line or hard copies are available in the office.
<http://schools.bvsd.org/communitymontessori/>

**L a u n c h o f N e w C o m m u n i t y M o n t e s s o r i
W e b s i t e**

The new Community Montessori website was launched this week. View it at www.bvsd.org/schools/communitymontessori, or find the link on the www.bvsd.org site. We have added a lot of resources to the site. Check out our home page for school information you may need right at your fingertips. Please note the teacher sites will begin with upper el teachers. If you want to help, please get in touch with your child's teacher. With any comments or questions on the site, please contact the new webmaster, Bethany Bilbrey, 720-890-9073.

I T ' S T H A T T I M E !

It's that time! The 2009 Personal Giving Campaign will begin next week. Look for your brochure in the mail and volunteers at drop off and pick up to receive your donation. Our goals this year are to raise \$30,000 and have 100% of families participate! NO GIFT IS TOO SMALL - we only ask that families make gifts that are meaningful to them. Money raised helps our school remain true to the Montessori model by providing scholarships, purchasing Montessori classroom materials and supporting a strong para presence in the classrooms.

N E E D A H A N D W I T H Y O U R H E A T I N G B I L L ?

We can help if:

- You are a U.S. citizen or a legal alien and a resident of Colorado,
- You pay a heating bill to a fuel provider or your heat is included in your rent,
- Your income is within the following guidelines:

HOUSEHOLD SIZE	GROSS MONTHLY INCOME
1	\$1,670
2	\$2,246
3	\$2,823
4	\$3,400
5	\$3,976
6	\$4,553
7	\$5,129
8	\$5,706
EACH ADDITIONAL PERSON	\$577

For additional information call toll-free 1-866-HEAT HELP (1-866-432-8435) or Boulder County Social Services 303-678-6097. APPLICATION PERIOD November 1 - April 30 www.leapoutreach.com



Success again! The spaghetti squash with tomato sauce -- made with all vegetables from the garden except a couple onions -- was a huge hit! The students in Jeffrey, Elizabeth, Heather & Jenny's classes did a great job cooking the delicious treat. Want to try to make it at home? See recipes below.

Big kudos go to Marie Nicoletti for her impressive skill in teaching our budding chefs. And thanks to our parent volunteers Heenam Kim, Tara Pease and Carli Varga,

Spaghetti Squash

1 spaghetti squash
2 TBSP butter or olive oil
Salt and freshly ground pepper

1. Preheat the oven to 425F.
2. Cut the squash in half lengthwise. Remove the seeds.
3. Place in an ovenproof pan baking dish cut sides down.
4. Pour 1/2 inch of water into pan and bake for 30 to 45 minutes, depending on the size of the squash.
5. Remove from the oven and transfer the squash halves onto a cutting board.
6. With a fork scrape the squash flesh from the rind, creating spaghetti-size filaments. Detach the filaments and place in a serving bowl.
7. Add a piece of butter or drizzle the olive oil over the squash. Add salt and pepper to taste.
8. Serve with a fresh home-made tomato sauce, as described below.

Tomato sauce

2 TBSP olive oil
1 large clove garlic, finely chopped
2 TBSP onion, finely chopped
3 TBSP tomato paste
2 TBSP fresh Italian parsley, chopped
1/2 tsp salt
3/4 cup water
2 1/2 lb peeled, seeded, and chopped vine-ripened tomatoes

1. In a saucepan, over medium heat, add the oil, the garlic and onion and sauté for about 5 minutes.
2. Stir in the tomato paste and allow it to heat gently for 2 to 3 minutes. Add the parsley. Stir well, then stir in the chopped tomatoes, 1/2 tsp salt and the 3/4 cup water. Partially cover and allow the sauce to simmer for 20 minutes, stirring occasionally.
3. Pour the sauce over the spaghetti squash.

Buzz Bits

No. 4

Noviembre 18, 2009



PARA SEÑALAR EN SU CALENDARIO

Noviembre 18	-----	Boletas de calificación en folders del miércoles
Noviembre 23 – 27	-----	No hay clases – Vacaciones de Día de Gracias (Thanksgiving)
Noviembre 30	-----	Empiezan Inscripciones Abiertas
Diciembre 1 & 9	-----	Tours para el Público – 9:00 AM
Diciembre 3	-----	Feria del Libro Barnes & Noble 3:30 – 7:30 PM
Diciembre 10	-----	Reunión SIT/PTA – 5:30 – 7:30 PM
Diciembre 11	-----	Exámenes de Vista/Audición
Diciembre 21 – Enero 5	-----	No hay clases – Vacaciones de Invierno y Días de Desarrollo Profesional

Metas Escolares Community Montessori 09–10 y Progreso del Otoño (noviembre 18)

Metas SMART (específicas, medibles, logrables, basadas en resultados, con término de tiempo)

Equidad: 60% de nuestros alumnos No Proficientes en Inglés (NEP: Not English Proficient) y de Proficiencia Limitada en Inglés (LEP: Limited English Proficient) alcanzarán los lineamientos de su nivel de grado en lectura, o tendrán un crecimiento de más de un año, durante el año escolar 09-10.

Aprovechamiento: El índice de Community Montessori medido por el CSAP 2009 en Redacción aumentará por un mínimo de 5 puntos para la primavera de 2010, aumentando de un índice de 90 a un índice de 95.

Clima: Aumentaremos la proporción de respuestas positivas por un 10 por ciento en la Encuesta BVSD de Clima Escolar en un plazo de dos años, en los puntos: #14-no se burlan de mí por ser diferente; #18-las reglas de la escuela son fáciles de entender; #30-no se me ha lastimado físicamente; #31-a los alumnos discapacitados se les trata con justicia; #37-no me fastidian por hablar un idioma diferente.

El plan de cada meta consiste de estrategias que cambiarán la práctica, la política, o la programación actuando en tres aspectos: el salón de clase, la organización/diseño de la escuela, y la colaboración entre los padres/la comunidad. Cada maestra compagina sus metas personales y las de su salón de clase con nuestras metas escolares. SIT-PTA ayuda a monitorear el progreso de la escuela y además compagina la recabación de fondos y el apoyo de la comunidad con nuestro plan CM de mejoría para la escuela (SIP: School Improvement Plan). Se informa sobre el progreso de las metas en noviembre, marzo, y a fin de año. Si tienen Uds. preguntas, no duden en discutir nuestras metas escolares con el/la maestro/a de su hijo/a, con los coordinadores SIT-PTA, o con la directora.

Equidad: Los maestros/las maestras están compaginando sus lecciones con las áreas de enfoque para instrucción de la Evaluación del Desarrollo de Lectura (Developmental Reading Assessment/DRA2), el “Documento Esencial de Currículo” (“Curriculum Essentials Document”) nuevamente elaborado por el distrito, y los resultados CSAP del año pasado para identificar las necesidades de los alumnos y cualquier laguna potencial en instrucción. Los maestros/las maestras están participando en desarrollo profesional en las siguientes áreas: análisis de tareas DRA2, el desarrollo de vocabulario y conocimientos previos, la enseñanza de lectura y comprensión a los alumnos que están aprendiendo inglés, y conexiones entre el hogar y la escuela para alumnos de culturas diversas. Los salones de Elemental II están formando equipos con los salones de Preescolar para proveer apoyo adicional en clase y en situaciones sociales.

Aprovechamiento: Todas las clases escriben diariamente. Están utilizando esquemas y organizadores gráficos, y los niños reciben respuestas concretas semanalmente. El programa “Ser Escritor” está bien utilizado en cuanto a contenido y voz, y se suplementa con lecciones enfocadas hacia la mecánica y las convenciones de la composición. El currículum Montessori, los resultados CSAP del año anterior, las rúbricas de composición, y el “Documento Esencial de Currículum” sirven para dirigir y diferenciar la instrucción. Los alumnos siguen escribiendo en sus diarios de cartas y cuadernos, e integran tareas de todas las áreas de contenido. Las tareas se compaginan con las áreas de enfoque de la redacción.

Clima: Continúan las lecciones de Gracia y Cortesía Montessori, Justicia Restaurativa, currículum anti-prejuicios, destrezas sociales, y mediación de pares. El personal sigue participando en Desarrollo Profesional del Programa del Corazón Nutrido. Muchos padres han comprado el libro All Children Flourishing (Todos los niños florecen) del Corazón Nutrido, y algunos están asistiendo a una clase de 5 semanas para aprender los principios y la práctica del Corazón Nutrido. El “Código de Respeto” Apoyo a la Conducta Positiva (Positive Behavior Support /PBS) se ha presentado a todos los niños. Se están distribuyendo cartelones que identifican claramente nuestro Código de Respeto Montessori. Pregúntele a su niño/a sobre el Código de Respeto de Community Montessori: **Respetarse a sí mismo, Respetar a los demás, Respetar el medio ambiente.** ¡Todo lo que procuramos hacer y ser como personas individuales, y como comunidad, refleja este código de respeto!

El informe completo del progreso del otoño está disponible en línea, o en copias impresas en la oficina. (<http://schools.bvsd.org/communitymontessori/>)

Se lanza una página web nueva de Community Montessori

La nueva página web de Community Montessori se lanzó esta semana. Se puede ver en www.bvsd.org/schools/communitymontessori, o encontrar el enlace en el portal www.bvsd.org. Hemos agregado muchos recursos a la página. Revisen Uds. nuestra página principal para información escolar que puedan necesitar muy a la mano. Favor de notar que los sitios de maestro/as comenzarán con maestro/as de Elemental. Si desea Ud. ayudar, favor de avisar al/a la maestro/a de su hijo/a. Para cualquier comentario o preguntas sobre la página, favor de comunicarse con la nueva coordinadora, Bethany Bilbrey, 720-890-9073.

C a m p a ñ a d e D o n a c i o n e s P e r s o n a l e s

¡Ya llegó la hora! La Campaña de Donaciones Personales 2009 comenzará la próxima semana. Busque su folleto en el correo, y a los voluntarios que recibirán su donativo a las horas de entrada y salida. ¡Nuestras metas este año son reunir \$30,000 y tener un 100% de participación de las familias! NINGUNA APORTACIÓN ES DEMASIADO PEQUEÑA – solamente pedimos que las familias hagan donativos que significan algo para ellas. El dinero reunido ayuda a que nuestra escuela permanezca fiel al modelo Montessori, proporcionando becas, comprando materiales Montessori para las aulas, y apoyando una sólida presencia paraprofesional en los salones de clase.

¿NECESITA AYUDA CON SU CUENTA DE CALEFACCIÓN?

Podemos ayudar si:

- Usted es ciudadano de Estados Unidos o es residente permanente y residente del estado de Colorado,
- Usted paga una cuenta de calefacción a su proveedor o su calefacción esta incluida en su renta,
- Sus ingresos están dentro de los siguientes lineamientos:

NÚMERO DE PERSONAS EN EL HOGAR	INGRESOS MENSUALES
1	\$1,670
2	\$2,246
3	\$2,823
4	\$3,400
5	\$3,976
6	\$4,553
7	\$5,129
8	\$5,706
CADA PERSONA ADICIONAL	\$577



DE LA HORTALIZA A LA MESA

¡Un triunfo más! ¡La calabaza “spaghetti” con salsa de jitomate – toda hecha con verduras de la hortaliza menos un par de cebollas-- fue todo un éxito! Los alumnos de las clases de Jeffrey, Elizabeth, Heather y Jenny hicieron un gran trabajo al cocinar este delicioso platillo. ¿Quiéren tratar de hacerlo en la casa? Ver las recetas a continuación.

Felicidades a Marie Nicoletti por su impresionante habilidad de enseñar a nuestros futuros chefs. Y gracias a nuestras voluntarias Heenam Kim, Tara Pease y Carli Varga.

Calabaza “Spaghetti”

1 calabaza “spaghetti”
2 cucharadas mantequilla o aceite de oliva
Sal y pimienta recién molida

1. Precalentar el horno a 425F.
2. Partir en dos la calabaza, a lo largo. Quitar las semillas.
3. Colocar en un traste de hornear, con los lados cortados hacia abajo.
4. Añadir 1/2 pulgada de agua al traste y hornear de 30 a 45 minutos, según el tamaño de la calabaza.
5. Sacar del horno y pasar las mitades de la calabaza a una tabla de picar.
6. Con un tenedor, raspar de la cáscara la pulpa de la calabaza, creando filamentos tamaño espagueti. Separar los filamentos y colocar en un plato hondo para servir.
7. Agregar la mantequilla o rociar el aceite sobre la calabaza. Agregar sal y pimienta al gusto.
8. Servir con una salsa casera de jitomate fresco, según la siguiente descripción.

Salsa de jitomate

2 cucharadas aceite de oliva
1 diente grande de ajo, finamente picado
2 cucharadas cebolla, finamente picada
3 cucharadas pasta de jitomate
2 cucharadas perejil italiano fresco, picado
1/2 cucharadita sal
3/4 taza agua
2 1/2 libras jitomate fresco pelado, picado, y sin semilla

1. En una cacerola, a fuego mediano, poner el aceite, el ajo y la cebolla y freír por unos 5 minutos.
 2. Agregar la pasta de jitomate, revolviendo, a que cueza a fuego lento por por 2 a 3 minutos. Agregar el perejil. Mezclar bien, luego añadir el jitomate picado, 1/2 cucharadita de sal y 3/4 taza de agua. Cubrir parcialmente y cocer a fuego lento por 20 minutos, revolviendo de vez en cuando.
 3. Vertir la salsa sobre la calabaza.
-