



ANDRA MARI IKASTETXEA
GETXO (BIZKAIA)
HAUR ETA LEHEN HEZKUNTZA
Tfno / Fax: 94 491 14 30
e-mail: 01428800@hezkuntza.net



FLEMIG IKASTETXEA

**EUSKALDUNA,
DENONA ETA DENONTZAT**

- **HAUR ETA LEHEN HEZKUNTZA**
2-6 urte ARROAN
6-12 urte ARRATZAINEN

- **ESKaintza:** Autobusa, jangela, informatika, baratza, kirolak, antzerkia.

- **MATRIKULA EPEA:**
Otsailaren 7tik 18ra
Ordutegia: 9etatik 13etara eta
14:30etatik 17etara

943 69 14 13
VILLABONA



EGUZKIBEGI IKASTOLA

GURASOEN ELKARTEA
0 urtetik 16 urtera

- ◆ KALITATEZKO HEZKUNTZA
- ◆ INGELESA 4 URTETIK
- ◆ FRANTSESA 12 URTETIK
- ◆ HAURTZAINDEGIA: 7:30etatik 18:30etara
- ◆ JANTOKIA
- ◆ AUTOBUSA

Egia auzoa, II A - GALDAKAO - © 944560264 / 944563008
Faxa: 944570517 - E-mail: galdakao@ikastola.net



La Salle San Martzial Irun

HAUR eta LEHEN HEZKUNTZA
2 urtetik 12 urtetara

B eredua • Jangela zerbitzua
Kanpo ekintzak... eta ondoren DBH
Irungo La Sallen

San Martzial, 2 - Tel.: 943 63 90 40 - lsallesmi@planalfa.es

J. A. ZUNZUNEGI B.H.I

D.B.H. MAILA GUZTIAK (A eta D eredua)

BATXILERGO GUZTIAK (A eredua)
(ARTEKOA BARNE)

LANBIDE HEZIKETA (A eredua)

FARMAZIA TEKNIKARIA

Jose Zaldúa Dk., 20 - PORTUGALETE
Tel.: 944937352 - Faxa: 944937352

Bazkaria? Etxekoaren antzera

Gero eta haur gehiagok bazkaltzen dute ikastetxeetako jantokietan. Normalean, catering enpresa handiak arduratzen dira janarien prestaketaz, eta egiten duten lana nolakoa den aztertu dugu.



GARI GARAIALDE

... Catering enpresak izaten dira ikastetxeetako janariak prestatzeaz arduratzen direnak.

GAUR egun etxetik kanpo bazkaltzen duten haurrak asko dira, gehienak ikastetxeetan. Umeek jaten duten bazkaria catering enpresek eginga izaten da normalean. Beraz, etxetik kanpokoa, eta esku ezezagunek ukitua. Horregatik guztiagatik, amarentzat zalantzarik izan daiteke bere seme-alabak ahora eramaten duen janari hori. Kezka guztiak uxatzeko galdezka ibili gara: haurren dietak, higiene eta kalitate baldintzak, jangelako zerbitzuak...

Ikastetxeetako bazkari zerbitzuetan ematen den janariaren kalitatea gurasoen elkarteetan zein ikastetxeetan bertan behin baino gehiagotan mahaigaineratutako gaia da. Eztabaida horietan askotan kantitate handiekin lan egiteak jakien

**Haurren
ezaugarriei
egokitutako dieta
prestatzen dute
catering enpresek**

kalitatean izan dezakeen eragina izaten da hizpide nagusia.

Ainhua Errasti, Auzolagun catering enpresako dietistaren arabera, sukaldaritza industrialaren kasuan kantitatea eta kalitatea, ez dira lehiakideak. «Guk 5.200 haurrentzako bazkaria prestatzen dugu egunero. Baita hainbat lantegietarako ere. Kopuru handiak erabiltzeak ez du kalitatea gutxitzen. Bazkariak egiteko 23 profe-

sional gaude eta pertsona bakoitza neurri handiekin lan egiteko gai da. Tresna bereziei esker, gure lana erosoago eta hobeto egiten dugu. Profesionalak gara, beraz, egiten ditugun janariak primerakoak dira, etxe-koak bezalakoak», esan digu Ainhoak.

Dietistak eta sukaldariak

Catering enpresek ahalegin berezia egiten dute bezeroen elikadura beharrak asetzeko, eta pertsona bakoitzari bere ezaugarriei egokitutako bazkaria eskaintzeko. Horregatik, lan taldeetan sukaldariak, laguntzailek eta dietistak izan ohi dituzte. Haurren menua osatzeko orduan, ikasleentzako elikagaien piramideari erreparatzen