

Se recomienda comer frutas y verduras de temporada porque están en su momento óptimo de beneficios para nuestra salud y para promover una agricultura más sostenible.

Frutas y Verduras de Temporada Octubre



alcachofa



acelga



apio



berenjena



boniato



calabacín



calabaza



cebolla



coliflor



endibia



espinacas



judía verde



lechuga



lombarda



pimiento verde



pimiento rojo



setas



tomate



zanahoria



aguacate



limón



ciruela



chirimoya



kiwi



mandarina



manzana



melón



naranja



pera amarilla



piña



plátano

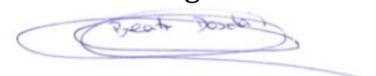


pomelo



uvas

Beatriz Dosdá Las Heras
Dietista-Nutricionista y Tecnóloga de los Alimentos
Número de colegiada GA00135





Complementar el menú escolar

Sugerencias cenas octubre 2022

MENÚ COMIDAS OCTUBRE 2022				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DÍA 3 Pasta salteada con verduras y salmón	DÍA 4 Ensalada de tomate y queso fresco Tortilla de patata	DÍA 5 Lentejas con verduras al curry y arroz	DÍA 6 Brócoli rehogada Empanadillas caseras	DÍA 7 Pisto manchego con huevo y quinoa
DÍA 10 Crema de calabaza con picatostes Tortilla de queso	DÍA 11 Jamón asado en salsa con verduras y arroz	DÍA 12 Ensalada de pasta Gallo frito	DÍA 13 Couscous con verduras y garbanzos	DÍA 14 Pizza con masa casera
DÍA 17 Judías verdes rehogadas con patata Dorada al horno con limón	DÍA 18 Ensalada Tortilla riojana	DÍA 19 Guisantes con zanahoria, cebolla y huevo	DÍA 20 Crema de calabacín Croquetas caseras de pescado	DÍA 21 Ensalada de pasta con caballa
DÍA 24 Ensalada de quinoa Rape en salsa verde	DÍA 25 Coliflor gratinada con patata, huevo y pavo	DÍA 26 Crema de zanahoria Hummus con palitos de verdura y pan	DÍA 27 Fajitas de pollo y verduras	DÍA 28 Ensalada de tomate y queso fresco Tosta de aguacate y huevo
DÍA 31 Lasaña de verduras y soja texturizada				

Este mes os proponemos centraros en comer con plena conciencia, sin prisa, disfrutando de la comida y de la compañía y evitando televisión, tablet o móvil. Mientras coméis podéis haceros las siguientes preguntas...

- ¿A qué huele?
- ¿Qué textura tiene lo que estoy comiendo?
- ¿Qué sabores predominan?
- ¿Qué sabor me queda en la boca cuando trago?

Beatriz Dosdá Las Heras
Dietista-Nutricionista y Tecnóloga de los Alimentos
Número de colegiada GA00135



El comedor escolar contribuye de manera muy significativa en la alimentación de la población infantil, ya que el almuerzo debe ser la comida principal del día y ha de suponer un importante aporte de energía.

5 comidas diarias:

Desayuno 25%
Comida 35%
Merienda 15%
Cena 25%

5 comidas diarias:

Desayuno 20%
Media Mañana 5%
Comida 35%
Merienda 10%
Cena 25%

El desayuno, la merienda y la cena son las tres comidas que han de ser planificadas por los padres en casa, y para facilitar esta tarea, os voy a contar lo que debemos tener en cuenta para planificar una dieta equilibrada y llamativa para nuestros pequeños.

Planificación del menú: es una actividad de la que deben participar nuestros hijos, despertando su interés por la comida. Además, les estaremos educando y dando ejemplo para que en el futuro escojan comer de una forma variada y equilibrada. Para planificar el menú, lo primero que tenemos que saber son los grupos de alimentos pueden formar parte de las distintas ingestas a lo largo del día:

- Desayuno:
 - Lácteo
 - Cereales o tostadas integrales
 - Fruta fresca
- Media Mañana:
 - Fruta fresca
- Almuerzo:
 - Verduras y hortalizas
 - Proteína saludable (incluida legumbre)
 - Porción de pasta o arroz integral, quinoa o patata
- Merienda:
 - Yogur + fruto seco o bocadillo de pan integral con relleno saludable
 - Fruta fresca
- Cena:
 - Verduras y hortalizas
 - Proteína saludable (preferible pescado o huevo)
 - Porción de pasta o arroz integral, quinoa o patata

Beatriz Dosedá Las Heras
Dietista-Nutricionista y Tecnóloga de los Alimentos
Número de colegiada GA00135



Los días que nuestros pequeños comen en el comedor escolar, debemos tener en cuenta los alimentos consumidos en el almuerzo para no repetirlos en la cena.

En segundo lugar, la planificación debe tener en cuenta los alimentos que deben tomarse de forma semanal. Lo ideal sería que diseñáramos un menú teniendo en cuenta la semana completa. Únicamente nos fijaremos en la comida y la cena, donde colocaremos los distintos alimentos a lo largo de la semana hasta completar las raciones recomendadas.

Para ello, debemos restar las raciones incluidas en el menú del centro escolar del total de raciones semanales.

TOTAL DE RACIONES PARA MENÚ SEMANAL EQUILIBRADO	
Alimentos	Recomendaciones
Arroz*, cereales*, pasta* y patatas	2-3 raciones/día
Pan*	≥ 2-4 raciones/día
Frutas	≥ 2-3 raciones/día
Verduras y hortalizas	2-3 raciones/día
Lácteos	2-4 raciones/día
Legumbres	2-4 raciones/semana
Pescados	4 raciones/semana
Carnes	3-4 raciones/semana
Huevos	3-4 raciones/semana

La cena ha de complementar el resto de las ingestas del día por lo que deberá estar compuesta por grupos de alimentos que no se hayan consumido en la comida, a salvedad de las verduras y hortalizas, que se tratará de alternar frescas o cocinadas en cada una de las comidas principales.

En la siguiente tabla, se proponen alternativas de cena en función de los alimentos consumidos en la comida. Se debe recordar que la cena, al igual que la comida, debe contener verdura, proteína y alimentos ricos en hidratos de carbono.

TABLA PARA COMPLEMENTAR LOS GRUPOS DE ALIMENTOS EN COMIDAS Y CENAS	
Alimentos consumidos en la comida	Alimentos a consumir en la cena
Arroz o pasta	Patata, batata, quinoa o pan integral
Patata o batata	Arroz, pasta, pan o quinoa
Verduras u hortalizas cocidas o hervidas	Ensaladas y verduras u hortalizas frescas
Legumbres	Carne magra, pescado o huevo
Carnes	Pescado o huevo o legumbre
Pescado	Carne magra o huevo o legumbre
Huevo	Pescado o carne magra o legumbre

Beatriz Dosdá Las Heras
Dietista-Nutricionista y Tecnóloga de los Alimentos
Número de colegiada GA00135



De esta manera, si nuestro hijo ha comido cocido (garbanzos, patata, zanahoria y col hervida) podríamos darle de cenar una ensalada con tomate fresco, una tortilla francesa y un poco de pan integral.

En las cenas, hay que tener en cuenta que la ración del alimento proteico debe ser más pequeña que si la consumiésemos en la comida y, además hay que intentar consumir alimentos fáciles de digerir para no alterar el sueño.

La cena debe ser consumida a una hora no muy tardía para evitar que la proximidad a la hora del sueño impida a los niños dormir bien.

Antes de acostarse, aunque no como costumbre, se puede tomar algún alimento ligero como "recena", optar por un yogur o vaso de leche.

Variedad de alimentos de cada grupo: debe existir variedad de alimentos dentro del mismo grupo. Por ejemplo, ofrecer distintos tipos de pescado a lo largo del mes o no repetir la misma verdura como plato principal en un plazo de 2 semanas.

Procesos de elaboración culinaria: debemos utilizar preferentemente métodos de cocción como el vapor, la cocción en agua, el horneado, la plancha o salteado. Por el contrario, se deben reducir el uso de la fritura, el empanado y el rebozado, así como el uso indiscriminado de grasas o de productos precocinados con alto contenido en sales, aditivos, azúcares o grasas saturadas.

Variedad de recetas: un mismo alimento puede ofrecerse de distintas maneras. Para que los pequeños despierten un mayor interés por las comidas, debemos evitar caer en la monotonía y promover que prueben diferentes preparaciones culinarias. Por ejemplo, se pueden incluir unos guisantes como plato único, con jamón, como parte de una ensalada fresca, en puré, o acompañando a un pescado.

Beatriz Dosedá Las Heras
Dietista-Nutricionista y Tecnóloga de los Alimentos
Número de colegiada GA00135