



LAUDIO  
*ikastola*



**2019/20**

# **LAUDIO TXIKIKO OSPAKIZUNAK**

*Alergia arriskuak ekiditeko jarraibideak  
eta ospakizunetarako proposamenak*

# ALERGIA ARRISKUAK EKIDITEKO JARRAIBIDEAK

Ikasleen artean ugalduz doazen alergia kasuen aurrean eta alergenoen eraginpean egoten ez direla une oro kontrolpean izan dezagun, eskola ordutegian ezin da elikagaiekin sartu Haur Hezkuntza etapako eraikinetan.



Hortaz, familiek haurrak gailatekin edo etxetik ekar dezaketen bestelako edozein jakirekin Ikastolara sartzen ez uzten ahalik eta arreta gehien jar dezazuela eskatzen dizuegu.

Eskola ordutegitik kanpo ere Ikastola inguruan arretaz jokatzeari gomendatzen dizuegu.

## OSPAKIZUNAK

Urtebetetze ospakizunetan arazorik gabe ume guztiek parte har dezaten, ondorengo aukerak proposatzen dizkizuegu:



- Fruta brotxetak.
- Fruta mazedonia.
- Arrautza, esneki eta gluten gabeko bizkotxoak

Azken aukera garatzeko, ondoko bizkotxo errezeta jarraitzea proposatzen dizuegu. Erabiliz gero, ekarri beti idatzita erabilitako osagaien zerrenda.

# GLUTEN, ESNEKI ETA ARRAUTZIK GABEKO LARANJA BIZKOTXOA

## OSAGAIAK:

- Laranja zuku naturala 200ml
- Arroz irina 150g edo 7 koilarakada handi
- Olio 50ml
- Azukrea 80-100g (edo bestelako gozagarria)
- Bikarbonatoa (koilarakada oso txikia; kafe koilara txikia bete gabe)

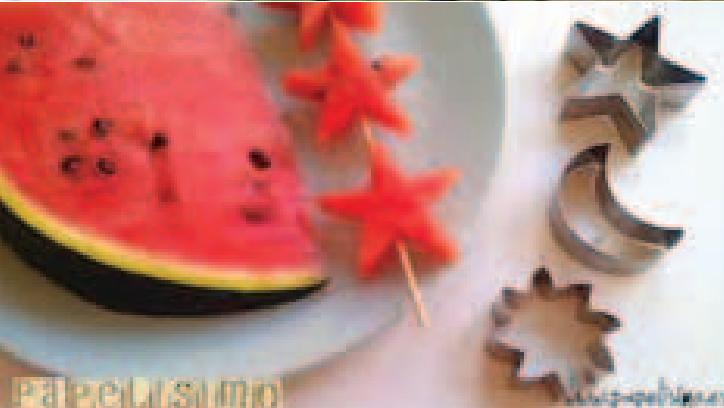


Hasteko ontzi batean azukrea, zukua eta olio nahastuko ditugu. Ondoren, nahasketa horri pixkanaka irina gehitzen joango gara, dena irabiatzen dugun bitartean. Behin bizkotxo masa izanda, bikarbonato koilarakadatxoa gehituko diogu eta irabiatuko dugu. Moldea olio pixka batekin bustiko dugu, irin pittin bat botako diogu eta masa bertan jarriko dugu. Amaitzeko labera sartuko dugu 25-30 minutuz 180 gradutan.

**ON EGIN!**



LAUDIO  
*ikastola*



**2019/20**

**CELEBRACIONES**

**EN LAUDIO TXIKI**

*Recomendaciones para evitar riesgos con alergias y propuestas para cumpleaños*

# RECOMENDACIONES PARA EVITAR RIESGOS CON ALERGIAS

Ante el aumento de casos de alergias entre el alumnado y con el fin de poder controlar en todo momento posibles exposiciones a diferentes alérgenos, no se permite el acceso a los edificios de la etapa de Educación Infantil durante el horario escolar con ningún tipo de alimento.



Rogamos a las familias que pongáis especial cuidado en que las niñas y niños no accedan a la Ikastola con galletas o cualquier otro alimento que puedan traer de casa.

Recomendamos también actuar con responsabilidad en el entorno de la Ikastola durante el horario extraescolar.

## CELEBRACIONES

En las celebraciones de los cumpleaños para que tomen parte todas las niñas y niños os proponemos traer:

- **Brochetas de fruta.**
- **Macedonia de frutas.**
- **Bizcocho sin gluten, láctos ni huevo.**



Para la opción del bizcocho os proponemos seguir la siguiente receta. En caso de utilizarla deberéis traer por escrito la lista de ingredientes que habéis utilizado en su elaboración.

# BIZCOCHO DE NARANJA SIN GLUTEN, LÁCTEOS NI HUEVO

## INGREDIENTES:

- 200ml de zumo de naranja natural
- 150g o 7 cucharadas grandes de harina de arroz
- 50ml de aceite
- 80-100g de azúcar (u otro tipo de edulcorante)
- Bicarbonato (una cucharadita de café sin llegar a llenarla)



Para empezar, en un bol mezclaremos el azúcar, el zumo y el aceite. Después, iremos agregando harina a la mezcla, revolviendo poco a poco. Una vez terminada la masa, añadiremos la pizquita de bicarbonato y volveremos a revolver. Luego untaremos en el molde un poco de aceite y espolvorearemos otro poco de harina. Finalmente, lo meteremos al horno a una temperatura de 180 grados durante 25-30 minutos.

**ON EGIN!**