

## ONGIZATEAREN IRIZPIDEAK IKASTOLAN

**Inguruko baserritarrek ekoiztutako barazkiak kontsumitu.**

[Consumir productos de productores de la zona.](#)

Adibidez, Bejondeizula Durangoko baserritar talde batekin elkarlanean. Hasieran haurtzaindegiko menuak eginez. (Sukaldari orduak igo ez daitezzen)

**Inguruko baserritarrek ekoiztutako barazkiak kontsumitu.**

[Consumir productos de productores de la zona.](#)

Adibidez, Bejondeizula Durangoko baserritar talde batekin elkarlanean. Hasieran haurtzaindegiko menuak eginez. (Sukaldari orduak igo ez daitezzen)

**Arrain freskoa hilean bitan menuan sartu. Atuna, legatza...**

[Pescado fresco dos veces al mes.](#)

**Goarnizioak bertako barazkiak erabiliaz egin. Letxuga eta tomatea batez ere.**

[Utilizar verduras de la zona para guarniciones](#)

**Astean behin etxean egindako postre bat jarri, arroz esnea, natillak, yogurt-a...**

[Una vez a la semana postre elaborado en la ikastola \(yogurt, natillas, arroz con leche..\)](#)

**Hilean behin proteina begetala duen menua sartu. (Hau da, bi lehenengo plater)**

[Una vez al mes menú con sólo proteína vegetal](#)

**2. Plateren sukaldatzeko era aztertu. Labean gehiago sukaldatu baina umeek orain daukaten jantokiari buruzko iritzia aldatu gabe.**

(Plantxan sukaldatzea ez dugu egokia ikusten emaitza ez zalako positiboa izango, haragia gogorra geratuko zen, lehor...)

[Otras maneras de cocinar los segundos platos \(horno\)](#)

**Beste hornitzaile gehiengoren bertako jatorria bermatu, adibidez patata arabakoa da, olio, oilaskoak... EHkoak dira**

[Garantizar que el resto de productos son de cercanía, EH](#)

