



Curren School January Newsletter

CALIFORNIA

Boletín de Enero

Harvest of the Month: Kale

Kale is our Harvest of the Month for January. Kale is grown locally and is really high in vitamins K, A, and C. Look for the kale salad on the lunch menu the 3rd week of the month.



Cosecha del mes: Col rizada

Nuestra cosecha del mes de enero es la col rizada. La col rizada se siembra localmente y tiene un alto contenido de vitaminas K, A, y C. En el menú del almuerzo de la 3ra semana del mes se servirá ensalada de col rizada.



Separating Our Waste in the Cafeteria

This month our lunchtime waste separation program begins. Students are helping each other understand what trash goes where and why it is important to keep food waste out of our landfills. If you can, please talk to them about this program.



Separación de nuestros desperdicios en la cafetería

Este mes empieza nuestro programa de separación de desperdicios del almuerzo. Los estudiantes se ayudan unos a otros a comprender dónde va cada tipo de desperdicio; y por qué es importante no arrojar los desperdicios del almuerzo a los rellenos sanitarios. Si puede, por favor hableles sobre este programa.

Garden Updates

Our school garden survived and thrived through the storms over winter break. It is time to start thinking about our spring gardens and what we would like to eat from them in the future. What plants do you and your family like to eat and cook with? What do you want to see growing in the garden? Please send all garden ideas to erin.morgan@foodcorps.org.

Actualización sobre los jardines

Nuestro jardín escolar sobrevivió y prosperó durante las tormentas en las vacaciones de invierno. Es tiempo de empezar a pensar en nuestros jardines de primavera y en lo que queremos sembrar para comer en el futuro. ¿Qué vegetales les gusta comer y cocinar, a usted y a su familia? ¿Qué le gustaría ver crecer en el jardín? Por favor envíe todas las ideas para el jardín a erin.morgan@foodcorps.org.

