



Prefeitura da Estância
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

Av. Prefeito Valdírio Prisco, 193- Centro
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
Telefone: (11) 4828-9600

Estância Delfis		
NOME DO ALUNO:	DATA: 07/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSOR: Amanda e Debora		TURMA: Maternal A
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Corpo Gestos e Movimentos/Traços, Sons, Cores e Formas/Escuta, Fala, Pensamento e Imaginação.		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Brincar, participar, explorar e expressar.		

Tema: Alimentação Saudável

Aula: Recortes de alimentos



Que tal fazer as compras?

Recortar imagens de alimentos como frutas, verduras e legumes e colar no carrinho.

ESCOLA ESTÂNCIA DELFIS		
NOME DO ALUNO:	DATA:07/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSOR: Michele Aguiar de Souza Jéssica Cristina Rufino		TURMA: Maternal B
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Eu, o outro e nós (EI02EO01) (EI02EO003)		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Demonstrar atitudes de cuidado e solidariedade na interação com crianças e adultos. Compartilhar objetos e os espaços com crianças da mesma faixa etária e adultos.		

Atividade 3

Assista ao vídeo "Ana e as frutas" através do link: <https://youtu.be/G0sv4cZ1CIA>
Como vocês perceberam, Ana gosta muito de banana. Que tal usar essas frutas para fazer um delicioso bolo com a mamãe?

Materiais utilizados:

1. Meios digitais
2. Ingredientes para a preparação da receita do bolo de banana.

Receita

- Ingredientes:
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- 4 bananas maduras amassadas com o garfo
- Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

1. Misture os ovos com o açúcar e a margarina até ficar bem cremoso. Acrescente a farinha e incorpore bem.
2. Adicione o bicarbonato, o fermento e a banana amassada e misture. Despeje em fôrma de sua preferência untada com margarina e polvilhada com açúcar e canela (se desejar, distribua fatias de banana por cima).
3. Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Desenforme morno.

Não esqueça de registrar a atividade com fotos e vídeos.