

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEUSA LUZ SANCHES		
NOME DO ALUNO:	DATA: 23/06/2021	SEMANA: 16
PROFESSORES: Andrea, Antônia, Esmeralda, Iara, Janaina, Silvana, Zilmara		TURMA: B1A
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Corpo, gestos e movimentos		



Estratégia de Aprendizagem:

ATIVIDADE: BOLA NA LATA

Para esta atividade vamos precisar de:

- ✓ 6 latas de achocolatados ou leite em pó.
- ✓ Bolas de plástico em tamanho médio (iguais as da piscina de bolinhas) ou bolas feitas com meias.

Obs.: podem usar copos descartáveis no lugar de lata e escolham as latinhas do mesmo tamanho, certificando que estejam limpas e sem partes cortantes.

A proposta de hoje é muito divertida e toda a família pode participar. Essa brincadeira está presente nas festas e comemorações juninas e é um ótimo estímulo para trabalhar a coordenação viso-motora (movimento interligado de olhos e mãos), sem contar também que, para tentar colocar as latas no lugar ou tentar acertar a bola, a criança vai precisar de muita atenção e equilíbrio.

Monte juntamente com a criança, uma torre de latas ou copos de papel ao longo do piso. Mostre para ela como rolar ou jogar as bolas nas latas, para que assim, possa derrubar o máximo de latinhas (ou copos) que puder.



ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEUSA LUZ SANCHES		
NOME DO ALUNO:	DATA: 23/06/2021	SEMANA: 16
PROFESSORES: Adelaide Simone, Elaine, Elisabete, Elisângela, Elma, Fabiana, Larissa, Vanderlânia e Zeni		TURMA: B1B
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações		



Estratégia de Aprendizagem:

COMIDAS TÍPICAS: DEGUSTAÇÃO DO MILHO VERDE



Um dos marcos das *Festas Juninas* são as guloseimas. Entre tantos alimentos consumidos nessas está o milho. Você sabia que o milho é um alimento rico em Vitamina A e Vitaminas do Complexo B? O milho é também uma excelente fonte de carboidratos. Além de consumi-lo cozido com sal e manteiga, podemos preparar vários pratos com ele: bolo, curau, pamonha. Que delícia! Sendo assim, para a atividade de hoje, sugerimos a degustação do milho cozido. Se for possível, antes de cozinhar o milho, permita que a criança toque e manuseie, percebendo todas as características dele: sua cor, textura, cheiro etc. Ah, e não se esqueça de nos contar como foi enviando fotos ou comentários no grupo de WhatsApp!!!

