

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA EDIR MARIA DE OLIVEIRA		
NOME DO ALUNO:	DATA: 12/11/2021	SEMANA:34
PROFESSOR: DIRCE, JULIANA, LUCIA, CAROLINE		TURMA: MATERNAL A
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Explorar e descrever semelhanças e diferenças entre as características e propriedades dos objetos.		

PROJETO VOLTA AO MUNDO - CONTINENTE ASIÁTICO-JAPÃO



Atividade: Receita de yakimeshi um prato japonês

Recurso: smartv, celular, notebook, arroz, cenoura, ovos e cebolinha, ou outros alimentos de sua preferência. (sendo o arroz o ingrediente principal)

Estratégia:

O adulto responsável junto com a criança irá separar os alimentos e preparar a refeição. O yakimeshi é um prato japonês, mas que também é muito consumido na China. É feito à base de gohan, que é arroz típico do Japão, com cenoura, ovos e cebolinha, mas também pode levar outros ingredientes, como o camarão, por exemplo. Esses ingredientes são muito utilizados nas mesas brasileiras. Após terem preparado tudo, organize uma mesa bem bonita e saboreiem esse delicioso alimento.

Peca para que a criança faça comparações dessa receita com sua refeição diária brasileira.

Gravem um vídeo desses momentos, tire foto e compartilhe no grupo da sala.

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de arroz

1 xícara de cenoura ralada

1 xícara de vagem picada ou ervilha

2 ovos

6 colheres de sopa de cebolinha picada

2 colheres de vinagre de arroz (ou branco)

1/2 colher de sopa rasa de sal

pode acrescentar frango em cubinhos ou presunto.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz em três xícaras de água, até ele ficar no ponto, não deixe ficar muito mole. Não precisa por sal nem óleo, o arroz será temperado mais para frente. Enquanto o arroz cozinha, pique em pedaços pequenos os ingredientes e refogue separados do arroz. Em uma tigela, mexa os dois ovos, tempere com sal, e frite com o óleo, mexendo bem, para que este fique dividido em pedaços menores, use o vinagre e o sal para temperar o arroz cozido. Cada pessoa gosta do arroz de um jeito, mais azedo ou salgado. Por isso está parte é a gosto. Com o auxílio de um garfo (para evitar empapar o arroz), misture bem e acrescente os ingredientes refogados da outra panela e os ovos. Agora é só saborear essa deliciosa receita japonesa bem brasileira.

Curiosidade sobre esta atividade:

A proposta para esta atividade é oferecer a criança oportunidade de aprender sobre o mundo à sua volta por meio das descobertas que fazem a partir de explorações e investigações de diferentes objetos. Comparando nossos alimentos com o de outras culturas e se apropriando delas.

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA EDIR MARIA DE OLIVEIRA		
NOME DO ALUNO:	DATA:12/11/2021	SEMANA:34
PROFESSOR: JACQUELINE, MARCELY, MERIVANIA e RAQUEL		TURMA: MATERNAL B
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Respeitar regras básicas de convívio social nas interações e brincadeiras.		



Link da atividade: <https://www.youtube.com/watch?v=1ihi9f-l3va>

Atividade: pontos turísticos de ribeirão pires e Hino do município.

Recurso: Internet, celular.

Estratégias: Para lembrar os pontos turísticos de Ribeirão Pires, convidamos o adulto a apresentar o vídeo para a criança e destacar os locais que já visitaram ou gostaria de visitar.

Curiosidades: Ribeirão Pires é um município do estado de São Paulo, na Região Metropolitana de São Paulo, integrando um grupo de municípios conhecidos como Região do Grande ABC, na Zona Sudeste da Grande São Paulo, em conformidade com a Lei Estadual nº 1.139, de 16 de junho de 2011 e consequentemente, com o Plano de Desenvolvimento Urbano Integrado da Região Metropolitana de São Paulo (PDUI). A população estimada em 2021 era de 125.238 habitantes e a área é de 99 km², o que resulta numa densidade demográfica de 1262,80 hab/km². O município é formado pela sede e pelos distritos de Jardim Santa Luzia e Ouro Fino Paulista. Seus municípios limítrofes são Suzano (a nordeste), Rio Grande da Serra (a sudeste e sul), Santo André (a sudoeste) e Mauá (a noroeste). Tornou-se município em 30 de dezembro de 1953, quando foi desmembrada de Santo André. Sua data oficial de emancipação político-administrativa foi instituída em 1º de janeiro de 1954 pela Lei Municipal 2.463/1983, sendo comemorado o seu aniversário no dia 19 de março, em homenagem a São José, Padroeiro da Cidade