

DECEMBER / DICIEMBRE 2021

Wellness News

Noticias de Bienestar

CONCORDIA CHARTER SCHOOL, INC.



5th Graders Prepare to Compete in January Recipe Contest

Concordia is excited to participate in Blue Watermelon Project's Feeding the Future Recipe Contest for the second time. This year, 5th-grade students have been invited to volunteer their time after school and represent Concordia with their own fruit or vegetable side dish recipe. Mentored by Chef Charlene, Ms. Iris, and Ms. Acosta, the teams have explored new flavors and ingredients to develop creative Arizona-inspired dishes for the cafeteria lunch tray. Two of the three teams will go on to compete in January against other Elementary schools at BWP's annual fundraiser event.



Estudiantes de quinto grado se preparan para competir en el concurso de recetas de enero

Concordia está emocionada de participar en el concurso de recetas Feeding the Future de Blue Watermelon Project por segunda vez. Este año, los estudiantes de quinto grado han sido invitados a ofrecer su tiempo como voluntarios después de la escuela y representar a Concordia con su propia receta de guarnición de frutas o verduras. Con la tutoría de la Chef Charlene, la Sra. Iris y la Sra. Acosta, los equipos han explorado nuevos sabores e ingredientes para desarrollar platos creativos inspirados en Arizona para la bandeja del almuerzo de la cafetería. Dos de los tres equipos competirán en enero contra otras escuelas primarias en el evento anual de recaudación de fondos de BWP.



AN INITIATIVE OF
SLOW FOOD PHOENIX

Inspired and led by the efforts of Chef Charleen Badman of FnB Restaurant, Blue Watermelon Project is a grassroots group of chefs, restaurateurs, farmers, and community food advocates that believe in good food, equal and fair access to it, and that a systemic food systems change starts from the ground up- working at the foodservice level of schools to rethink relationships with food.

Inspirado y dirigido por los esfuerzos del chef Charleen Badman del restaurante FnB, Blue Watermelon Project es un grupo de base de chefs, restauradores, agricultores y defensores de la comida comunitaria que creen en la buena comida, el acceso equitativo y justo a ella, y que un alimento sistémico El cambio de sistemas comienza desde cero, trabajando en el nivel de servicio de alimentos de las escuelas para repensar las relaciones con los alimentos.



Discover Arizona Dairy



MEET VIVIAN

BIRTHDAY: SEPTEMBER 19, 2021
GENDER: HEIFER (GIRL)
BREED OF DAIRY COW: JERSEY
BIRTH WEIGHT: 74 POUNDS,
BIRTH HEIGHT: 27.5 INCHES

Did you know?

Stotz Dairy grows crops to help feed their cows



Corn silage
(cut up corn plants
plantas de maíz cortadas)

¿Sabías?

Stotz Dairy cultiva cultivos para ayudar a alimentar a sus vacas



Sorghum silage
(cut up grass plants
plantas de hierba cortadas)



alfalfa



avena
oats



beets
remolacha

what to plant in your

ARIZONA GARDEN



que plantar en tu

JARDÍN DE ARIZONA

en diciembre



UPCOMING EVENTS
PRÓXIMOS EVENTOS

Dec. 20-31 Winter Break, No School

20-31 de dic.- Vacaciones de Invierno, No hay clases

Saturday, Jan. 22- Feeding the Future Recipe Contest

Sábado 22 de enero- Concurso de recetas Feeding the Future

Saturday, Feb. 5- Farm to Neighborhood Event

Sábado, 5 de febrero- De la Granja al Vecindario

**This institution is an equal opportunities provider.
Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades**

