



# Nieuwsbrief van de ouderraad

## \* Kersteditie \*



HMMM LEKKERRRR!

"Ja, wij kunnen het lekkerst koken". Nou, dat willen wij wel eens proeven!

Op donderdag 16 december a.s. vindt onze jaarlijkse kerstviering plaats.

Daarom vragen wij u voor ongeveer 4 kinderen iets lekkers te maken.

Om te voorkomen dat er veel hapjes overblijven, verzoeken wij u om niet te veel te maken.

Kijk hoeveel uw eigen kind(eren) eten en maak er dan 3 porties bij. Dat is voldoende.

Bij de hoofdingang hangen de intekenlijsten voor de groepen 3 en 5 t/m 8.

Voor de inteken van groep 4 treft u een lijst aan op het prikbord in de hal bij de andere ingang.

Voor de groepen 1 en 2 vindt u ook in de hal een "intekenlijst", maar dan in andere vorm.

Daarbij hangt ook de lijst met hygiëneregels, deze kunt u eventueel mee nemen.

**Intekenen is mogelijk vanaf 6 december a.s. tot uiterlijk 15 december.**

Voor de groepen 1 en 2 hebben we een aangepast systeem. De leerkracht heeft een menulijst samengesteld. Van deze lijst kunt u een gerecht kiezen om te bereiden.

Op de intekenlijst dient u aan te geven welk gerecht u gaat maken, dit om te voorkomen dat er veel dezelfde gerechten binnen een groep gemaakt worden. Zo kunnen de leerlingen van zoveel mogelijk verschillende hapjes genieten.

### **DIEET / VOEDSELALLERGIE:**

Ouders van kinderen met een dieet of allergie vragen wij met klem om een viertal verschillende hapjes voor uw eigen kind(eren) te maken. Indien u vooraf even contact opneemt met de groepsleerkracht zal deze er graag op toezien dat andere kinderen niet van het voor uw kind bestemde voedsel eten. Wilt u ook zelf drinken meegeven wanneer uw kind de ranja of frisdrank van school niet mag hebben?

### **BORD, BEKER EN BESTEK:**

Groepen 3 t/m 8: We vragen de kinderen om een bord, beker en bestek (voorzien van naam, in een plastic tas) mee te nemen naar school op woensdag 15 december.

Voor de groepen 1 en 2 wordt dit door school verzorgd.



### **TIJDEN VAN HET ETEN**

Als u uw kinderen op donderdag 16 december 2010 om 17.30 uur brengt, kunt u al dat lekkers in de klas(sen) van uw kind(eren) zetten.

Omdat we rechauds gebruiken om het eten warm te houden, vragen we u om warme gerechten

NIET op plastic borden te brengen.

Denk aan opscheplepels voorzien van naam!

In iedere groep komt dan een heus koud en warm buffet.

Vanaf 17.30 uur zijn de ouders welkom op schoolplein voor een kopje koffie en/of een glaasje Glühwein. Om 19.00 uur kunt u de kinderen weer meenemen naar huis.

**Ons verzoek is om dan ook de lege schalen, bakjes e.d. weer mee te nemen.**

Voorbeeldgerechten:

- Ⓢ *frituurhapjes*
- Ⓢ *knakworstjes*
- Ⓢ *salade*
- Ⓢ *rauwkost en/of fruit*
- Ⓢ *pannenkoeken*
- Ⓢ *poffertjes*
- Ⓢ *spiesjes met knakworst, ananas en kaas.*
- Ⓢ *toetjes of pudding*
- Ⓢ *soesjes*
- Ⓢ *gehaktballetjes*
- Ⓢ *gevulde eieren*
- Ⓢ *crackers of toast met ...*
- Ⓢ *kerststol of suikerbrood*
- Ⓢ *nasi of bami*
- Ⓢ *macaroni*
- Ⓢ *of natuurlijk iets anders ....*



**We laten ons tijdens het kerstdiner graag verrassen door uw creativiteit!**

Per klas zal er, naast de leerkracht, een aanspreekpunt vanuit de ouderraad worden aangesteld bij wie u eventueel ook terecht kunt met al uw suggesties en vragen. Hieronder treft u uw aanspreekpunt aan:

Groep 1 en 2	Trea Ploeger	0597-785173	treaploeger@hotmail.com
Groep 3	Ina Haan	0597-424279	ina.haan@home.nl
Groep 4	Trea Ploeger	0597-785173	treaploeger@hotmail.com
Groep 5	Ezra Potter	0597-420097	e.potter@ziggo.nl
Groep 6/7a	Zwanet Pinkster	0597-421760	zwanet@pinkster.nl
Groep 7b/8	Alice Dijkstra	0597-414629	ufkesah@home.nl

Wij gaan ervan uit dat u samen met ons weer enthousiast bent geworden en dat u uw kind een onvergetelijk kerstdiner wilt bezorgen. De kinderen zullen het zeker erg waarderen.

De ouderraad O.B.S Heiligerlee





# HYGIËNE

Vanuit het oogpunt van de hygiëne, zijn we verplicht u de algemene regels mede te delen:

- Zorg voor een schoon aanrecht, schone vaatdoekjes, handdoeken e.d.
- Was de handen voor aanvang van het werk, bij wisseling van het werk, na het werken met rauwe producten, na hoesten, niezen enz. en natuurlijk na toiletbezoek.
- Draag handschoenen als er wondjes aan of pleisters op de handen of vingers zijn.
- Houd rauwe en bereide producten gescheiden, zo ook bij gewassen en ongewassen producten, schoon en vuil serviesgoed en vuile werkmaterialen.
- Rauwe groente zorgvuldig wassen in ruim water met zout. Vervolgens de gewassen groente goed uit laten lekken.
- Voorkom kruisbesmetting tijdens het snijden van vleeswaren en kaas. Snijd eerst gerookte vleeswaren, daarna gebraden/gegrilde vleeswaren (zoals rosbief, ossenworst). Snijd de kaas als laatste op een schone snijplank met een schoon mes.
- Dierlijke producten zoals ei en rauw vlees moeten tijdens de bereiding een temperatuur van minimaal 75 °C bereikt hebben.
- Bereide producten altijd afdekken en bij maximaal 7 °C bewaren.
- Reeds bereide warme producten moeten bij minimaal 65 °C warm gehouden worden voor max. 2 uur, of zo snel terug gekoeld worden tot onder 7 °C.
- Koude producten mogen niet warmer worden dan 7° graden, on gekoeld mogen ze niet langer worden bewaard dan 2 uur.

