

	Esperientzia onak /jantokiak
Esperientziaren izena	Gómez Moreno ikastetxeko guraso-elkarteek jantokiaren kudeaketa eskuratu dute
Tokia	Albayzín auzoa (Granada)
Deskripzioa	<p>(Granadako Albayzín auzoko ikastetxe publikoa), guraso-talde batek bere gain hartu du ikastetxeko zerbitzu osagarrien eta eskolaz kanpoko zerbitzuen kudeaketa zuzena.</p> <p>Ikasleen gurasoen elkarreak modu integralean eta borondatez kudeatzen dituen zerbitzuen artean, eskola-jantokia dago: tokiko elikagaien eta ekoizpen ekologikoko elikagaien kontsumoa txertaturik kudeatzen dute.</p> <p>Horren ondorioz, zera lortu da: Eskola Publikoak, bere testuinguru komunitarioaren barruan eta kanpoan, egiaztapen sendoa jaso du, eguneroko sukaldea duen jantoki-zerbitzua baitu, produktu ekologikoekin eta aldiriko produktuekin egina; horrez gain, erabiltzaileen gogobetetasun-maila handia da, eta, gurasoak, herritar gisa, ahaldundu egin dira, hezkuntza-zerbitzu publikoaren funtzionamenduaren ardura partekatzeko aukera izan baitute, bikaintasunerako bidean, gizarte-eredu iraunkorrak sendotu nahian.</p> <p>Osasun-ereduei jarraiturik, honelakoak dira menuak:</p> <p>Energia: 650 ± 60 kcal (590-710 kcal) Koipeak: % 30-35 (19,49-27,79 g) Proteinak: % 10-15 (14,63-26,8 g) Karbohidratoak: % 55-60 (80,44-107,25 g) (fruta barne)</p>
Zenbat zentro	Haur eta Lehen Hezkuntzako Gómez Moreno Ikastetxea
Iturria	https://ampagomezmoreno.wordpress.com https://ampagomezmoreno.files.wordpress.com/2011/10/menc3ba-quinto-periodo-25-ene-19-feb-2.pdf

	Esperientzia onak/gizarte-eragileak
Esperientziaren izena	Kalitatezko eskola-jantoki publikoen aldeko plataforma
Tokia	Aragoi, Andaluzia, Gaztela eta Leon, Katalunia, Galizia eta Madril
Deskripzioa	"Eskolan Elikadura Arduratsuaren Aldeko Plataforma" k eredu aldatzearen alde egiten du eskola-jantokien kudeaketan, bai eta ospitale, egoitza eta beste gizatalde batzuen jantoki-kudeaketan ere. Badute eskolako jantoki-zerbitzuaren eta ikasleentzako arreta-zerbitzuaren jarraipena eta ebaluazioa egiteko protokoloa (Aragoiko Gobernua). Protokolo horren arabera, ikastetxe guztiek jantoki-batzordea izan behar dute, zenbait eskuduntzarekin, hala nola: Jantoki Zerbitzuaren Urteko Plana onartzea, nutrizio-kontrolak egitea edo etiketen berri izatea.
Iturria	http://comedoresresponsables.org/

	Esperientzia onak/gizarte-eragileak
Esperientziaren izena	Kalitatezko eskola-jantoki publikoen aldeko plataforma
Tokia	Aragoi, Andaluzia, Gaztela eta Leon, Katalunia, Galizia eta Madril
Deskripzioa	"Eskolan Elikadura Arduratsuaren Aldeko Plataforma" k eredu aldatzearen alde egiten du eskola-jantokien kudeaketan, bai eta ospitale, egoitza eta beste gizatalde batzuen jantoki-kudeaketan ere. Badute eskolako jantoki-zerbitzuaren eta ikasleentzako arreta-zerbitzuaren jarraipena eta ebaluazioa egiteko protokoloa (Aragoiko Gobernua). Protokolo horren arabera, ikastetxe guztiek jantoki-batzordea izan behar dute, zenbait eskuduntzarekin, hala nola: Jantoki Zerbitzuaren Urteko Plana onartzea, nutrizio-kontrolak egitea edo etiketen berri izatea.
Iturria	http://comedoresresponsables.org/

	Esperientzia onak / politika publikoak
Esperientziaren izena	Ecocomedores (ekojantokiak) egitasmoa
Tokia	Kanariak
Deskripzioa	<p>Programa hori Nekazaritzako Elikagaien Kalitaterako Institutuak (ICCA) sustatu du, Kanarietako Gobernuko Hezkuntza Antolamendu, Berrikuntza eta Sustapeneko Zuzendaritza Nagusiarekin lankidetzan.</p> <p>Kanarietako Ecocomedores egitasmoa "Kanarietako ekoizpen ekologikoa garatzeko jarduera-plana"ren parte da, eta bada 2010ean ekoizle ekologikoen eta Administrazio Publikoaren inplikazioarekin hasitako partaidetzazko diagnostiko-prozesuaren emaitza. 2013-2014an sortu zen, Kanarietako 7 uharteetako ikastetxe banatan garatutako proiektu pilotu gisa, hurrengo urteetan haren irismena handitzeko helburuaz. Gaur egun, finkatuta dago programa gisa, eboluzionatzen jarraitzen du eta hazkunde-prozesuan dago.</p> <p>Kanarietako Ecocomedores programa, hasiera batean, Kanarietako Autonomia Erkidegoko unibertsitateaz kanpoko ikastetxe publikoei (Haur eta Lehen Hezkuntzako (HLHI), Derrigorrezko Hezkuntzako (HEE) eta Hezkuntza Berezikoei (EEE)) zuzenduta zegoen; baina, gaur egun, sarean parte hartu nahi duen edozein ikastetxe, ospitale, zentro soziosanitario edo unibertsitateri dago irekita. Ikastetxeak hautatzeko, batzorde bat eratu da, Nekazaritzako Elikagaien Kalitaterako Kanarietako Institutuaren (ICCA) bi ordezkari eta Hezkuntza Antolamendu, Berrikuntza eta Sustapeneko Zuzendaritza Nagusiaren beste bik osatua. Batzorde hori parte-hartzaile posibleen zerrenda egiteaz arduratzen da, parte hartzeko oinarrietan ezarritako irizpideak erreferentziazat hartuta. Ekoizleen sarea hainbat pertsonak eta enpresak osatzen dute, Kanarietako Operadore Ekologikoen Erregistroan (ROPE) inskribatuta eta Kanarietako Ecocomedores Programari lotuta daudenak. Prozesu irekia da, eta garapen betean dago; bertan, lan koordinatua nabarmentzen da ekoizleen, ekojantokia duten zentroyen eta haien ingurunearen artean.</p> <p>Programan pertsona berriak sar daitezten errazteko, parte hartzeko oinarriak prestatu dira, eta jarraitu beharreko irizpideak ezarri dira bertan. Une honetan, 102 ekoizle daude atxikita. Prezioa uharte bakoitzean ezartzen da, ekojantokiekin kopuru justu bat adostuta urte osorako.</p>
Zenbat zentro	Gaur egun, 51 jangela eta 10.817 jankide hornitzen dituzte.
Iturria	http://www.ecocomedoresdecanarias.com/

	Esperientzia onak/enpresak
Esperientziaren izena	Ecomenja
Tokia	Katalunia
Ereduaren deskripzioa	Sukaldaritza-arloko enpresa txikia da, kalitatearekin, osasunarekin eta ingurumenarekin konprometitua. Haien lehengaien % 95 produktu ekologikoak, sasoikoak eta hurbilak dira. Haien lana ikastetxeei aholkularitza ematea da, hasieratik eta prozesu osoan zehar. Sasoiko menuak diseinatu, egokitu eta zerbitzatzten dizkiete eskolei. Haiek kudeatzen dituzte kobruak, familiei eskatuta zuzenean edo eskolan, eta monitorizazio-taldea ere osatzen dute. Egunero, 2.000 menu ekoizten dituzte 25 ekoizleren lanari esker, eta 136 langile dituzte.
Zenbat zentro	Gaur egun, Ekialdeko Vallès, Mendebaldeko Vallès eta Barcelonès eskualdeetako 6 eskolatako jangela-zerbitzua kudeatzen dute.
Iturria	http://ecomenja.com/

	Esperientzia onak/enpresak
Esperientziaren izena	Eco-central
Tokia	Katalunia
Ereduaren deskripzioa	<p>Eskola-jantoki ekologikoetarako erosketa-zentrala da; ekoizleei ematen diete zerbitzua, haien produktuak garraiatuz, eta bertako langileek banatzen dituzte eskaerak. Hala Ecomenjak nola Ecoarrelsek Ekozentralarekin egiten dute lan, eta ekoizleek fakturatzen diote ikastetxe bakoitzari.</p> <p>Urtean behin, alderdi guztiak biltzen dira eta ikasturte osorako prezioak adosten dituzte.</p> <p>Eko-central ez da bitartekaria, eta ez du lehengaien prezioa handitzen; aitzitik, enpresa kudeatzaileei eta zentro autogestionatuei kobratzen die zerbitzua.</p>
Zenbat zentro	59 ikastetxe; guztira, 17.000 menu egunean.
Iturria	https://ecocentral.cat/

	Esperientzia onak/enpresak
Esperientziaren izena	Ecoarrels
Tokia	Katalunia
Ereduaren deskripzioa	<p>Eskoletarako sukaldaritza kolektiboko enpresa kataluniar txiki bat da. Bigarren enpresa izan da, estatu osoan, eskola-jantoki ekologikoak kudeatzeagatik “slow food km 0” bereizgarria jasotzen.</p> <p>Zerbitzu guztiaz arduratzen da (janaria, langileak, azpiegituren mantentze-lanak...); produktuen % 70 tokikoak eta ekologikoak dira, eta % 100 freskoak. Menuetarako erabiltzen dituzten abereak aire zabalean haziak izan dira.</p> <p>Arraina freskoa eta sasoikoa da beti, eta itsas espezieen dibertsitatea bultzatzen dute. Proiektu pedagogiko bat eskaintzen dute: besteak beste, eskoletako janari-xahutzea eta ikasleentzako sukaldaritza-tailerrak jorratzen dituzte.</p> <p>Lau sailetan banatzen da: koordinazioa, kalitatea, giza baliabideak eta komunikazioa.</p>
Zenbat zentro	Kataluniako 19 ikastetxeri ematen die zerbitzua
Iturria	https://ecocarrels.cat/?lang=es

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	
Tokia	Bartzelona
Deskripzioa	<p>EcoAula enpresa bat da, zeinak 1991tik zerbitzuak eskaintzen dituen Katalunia osoko eskola, hartzaindegi eta institutu-erakundeak jantokietan. EcoAula eskolako elikadura eta aisialdiko hezkuntza espezializatuta dago.</p> <p>EcoAulak ikastetxe eta ikasle bakoitzaren jarraipen etengabea eta pertsonalizatua egiten du, hainbat modutan islatzen dena:</p> <p>Haur bakoitzaren elikadura-jokabidearen eta portaeraren ebaluazio puntuala.</p> <p>Ikastetxearekiko komunikazio jarraitua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erabat irekita egoten da iradokizun, kritika eta ekarpenak jasotzeko. <p>Produktua: 0 Km-ko produktuak eta ekologikoak eskaintzen ditu, eta zerbitzatzeko tokian bertan prestatzen ditu. Horretarako, nekazari, abeltzain eta arrain-saltzailerik onenak bilatzen ditu (elikagaietarako produktu kaltegarriak erabiltzen ez dutenak), eta handizka erosten die sukaldeak hornitzeko. Urte batetik bestera, baserriekin (Katalunian, "pagesos/es") adosten du zein produktu erabiliko diren hurrengo ikasturtean, eta horrek bidezko prezioa ordaintzea eta aldi berean merkea lortzea ahalbidetzen dio. EcoAulak berme guztiak dituzten hornitzaileak hautatzen ditu, lehen markak erabiltzen ditu, eta produktu ekologikoak, CCPAEk ziurtatuak eta hurbilekoak erabiltzea lehenesten du.</p> <p>Monitoretza: eskolaren idearioa kontuan hartuta, EcoAulako profesionalen taldeak eguerdiko hezkuntza-proiektua garatzen du. Proiektu horretan, elikadura-ohitura osasungarriak eta jardura ekologiko hezitzaileak uztartzen dira. Helburua argia eta sendoa da: ikasleak kontzientziatzea horrek guztiak dakarren prozesu eraldatzaileaz, bai eurentzat, bai hurrengo belaunaldientzat.</p>
Zenbat zentro	Kataluniako 5.000 haurri baino gehiagori eta 30 bat eskola, hartzaindegi eta instituturi ematen die zerbitzua.
Iturria	http://www.ecoatula.cat/pageses-y-ganaderos/?lang=es

	Esperientzia onak/politika publikoak
Esperientziaren izena	Sant Cugat
Tokia	Sant Cugat (Katalunia)
Deskripzioa	<p>Guraso Elkarteek kudeatzen dituzte Lehen hezkuntzako ikastetxe guztiak: 2 zuzenean, 7 Paidós irabazi-asmorik gabeko erakundearen bidez, eta beste 3 enpresen bitartez. Udalak koordinazio-lanak egiten ditu, eta finka publiko bat (L 'Ortigak kudeatua) jarri du esperientziaren eskura. L´Ortiga ekoizle-talde bat da; nekazaritza ekologikoa egiten dute eta ikastetxeei hezkuntza-jarduerak eskaintzen dizkiete, ikastetxeek uste baitute elikadura eta nekazaritza hezkuntza-potentzialtasun handiko zeharkako gaiak direla.</p> <p>Pi d 'en Xandri eskola publikoan ere (Paidósek kudeatua) Haur Hezkuntzako ikasleek ikasgelan egiten dituzte otorduak. Gainera, bertan genero-estereotipoak hausten saiatzen dira, begirale gizonaekoak kontratatzea sustatuta. Azken ikasturteko ikasle-talde bat monitoreen lanari laguntzeaz eta beste ikasleei laguntzeaz arduratzen da.</p> <p>Escola Catalunya-n, zeinaren jantokia guraso-elkarteak modu integralean kudeatzen baitu, jantokiko soberakinak aprobeztatzen dira, zentroko familientzako tuper solidarioen bidez.</p>
Zenbat zentro	Lehen Hezkuntzako 12 ikastetxe publiko eta Bigarren Hezkuntzako 5
Iturria	https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-las-jornadas-gozobilbao

	Esperientzia onak/gizarte-eragileak
Esperientziaren izena	Kalitatezko eskola-jantoki publikoen aldeko plataforma
Tokia	Aragoi, Andaluzia, Gaztela eta Leon, Katalunia, Galizia eta Madril
Deskripzioa	"Eskolan Elikadura Arduratsuaren Aldeko Plataforma" k eredu aldatzearen alde egiten du eskola-jantokien kudeaketan, bai eta ospitale, egoitza eta beste gizatalde batzuen jantoki-kudeaketan ere. Badute eskolako jantoki-zerbitzuaren eta ikasleentzako arreta-zerbitzuaren jarraipena eta ebaluazioa egiteko protokoloa (Aragoiko Gobernuak). Protokolo horren arabera, ikastetxe guztiek jantoki-batzordea izan behar dute, zenbait eskuduntzarekin, hala nola: Jantoki Zerbitzuaren Urteko Plana onartzea, nutrizio-kontrolak egitea edo etiketen berri izatea.
Iturria	http://comedoresresponsables.org/

	Esperientzia onak /enpresak
Esperientziaren izena	Cuinatur
Tokia	Castelló de la Plana
Deskripzioa	<p>Cuinatur familia-enpresa bat da, eta eskoletan elikadura-eredu osasungarri eta jasangarria ezartzeko helburuarekin sortu zen. Lan egiten duten tokiko tradizio gastronomikoan oinarritutako sukaldaritzamota bat egiten dute, produktu batez ere freskoa, hurbilekoa, sasoikoa eta nekazaritza ekologikoko ekoizpenekoa erabiliz.</p> <p>Produktua: hurbileko hornitzaileak hautatzen dituzte, tokiko produktuen hornidura bermatzeko. Kontuan hartzen dute hornikuntza-kateko kudeaketatik eratorritako inpaktu ekonomiko eta sozialen minimizazioa, eta saiatzen dira ekoizle txikietatik datozen produktuak aukeratzen, bidezko prezioa ziurtatzeko. Nagusiki ziurtagiri ekologikoa duten nekazaritza- eta abeltzaintza-elikagaiak dute lehentasuna. Menuak elikagaien sasoiak kontuan hartuta planifikatzen dituzte.</p> <p>Frutak, berdurak eta barazkiak: Gaur egun, den-denak (% 100) freskoak, sasoikoak eta, batez ere, ekoizpen ekologikokoak eta hurbilekoak dira. Merkatuko handizkarietara erosten diete, tokiko txikizkako denda txikiei, baina batez ere ekoizleei egiten diete erosketazuzena, La crisopa Coop.V.ri, adibidez (Camp de Túria - Horta Nord) eta La huerta del Rajolar de Betxiri.</p> <p>Arroza: ekoizpen ekologikokoak erabiltzen dute, eta Riet-Viejori erosten diete: enpresa hori Seo/BirdLife GKEaren barruan dago, Espainiako naturaren eta biodibertsitatearen kontserbazioaren erakunde aitzindaria.</p> <p>Arraina: freskoa da eta % 100 basatia (ez arrain-haztegietakoa), hurbileko lonjetakoa eta teknika jasangarrien bidez arrantzatua (uztai bidez, arraste-arrantzaz); duela ia 10 urtetik hona, Vinaròseko Pescados y mariscos AMk hornitzen du arraina, guztiz hezurgabetuta.</p> <p>Halaber, MSC jasangarritasun-ziurtagiria duen arrain izoztua ere eskaintzen dute, alde batera utzita kate trofikoan oso goian dauden espezieak (atuna, enperadorea...) eta oso urrutitik edo oso eremu kutsatuetatik datozenak (panga, perka...).</p> <p>Arrain freskoa astean behin gutxienez eskaintzen dute, eta arrain urdina hilean bitan gutxienez.</p> <p>Jogurt eta gaztak: Tokiko enpresa txikietatik datoz (adibidez, Masía los masets de la Torre d'En Besora edo Quesos de Catí COOP.V.). Ahuntz- eta ardi-esnearekin egindako gazta, jogurt eta gaztanberak dira.</p>

	<p>Lekaleak: Lekaleak Estatuaren beste toki batzuetatik lortzen dituzte, kilometro askoko garraioa saihesteko.</p> <p>Olio: Kozinatzeko, oliba-olio birjina erabiltzen dute; frijitzeko, oleiko ugariko ekilore-olioa. Hornitzailea Sant Pau de Albocàsser Nekazaritza Kooperatiba da, Maestrat eskualdekoa, non oraindik milaka urteko olibondoan ondare natural garrantzitsua kontserbatzen den.</p> <p>Ogia: Kudeatzen duten zentro bakoitzerako, hurbileko labe tradizionalen batekin egiten dute lan. Halaber, Forn del Parraleko (Engalcerà mendilerroa, Plana Alta) ogi ekologiko erdi-integrala kontsumitzeko aukera ere eskaintzen dute, gutxienez astean egun batean.</p> <p>Pasta: Makarroiak eta espagetiak integralak eta ekoizpen ekologikokoak dira, eta Riet Vellek ekoizten ditu. Fideoak eta espiralak (ekologikoak horiek ere) Pastas Romerori erosten dizkiote (Daroca, Zaragoza).</p> <p>Arrautzak: Huevos Sales enpresak saltzen dizkie arrautzak, Les Useres herriko (Castelló) bere baserrian ekoitziak.</p> <p>Gatza: Cuinaturek soilik erabiltzen ditu findu gabeko itsas gatza eta Ebroren Deltako natura parkeko gatz ekologikoa (Sal Altava enpresak ekoitzia).</p> <p>Txokolatea: Haurrak bidezko merkataritzaren balio etikoez eta ingurumenekoez kontzientziatzeko, txokolate-jan solidario bat antolatu Intermón-Oxfamen kakaoa erabilia.</p>
<p>Zenbat zentro</p>	<p>Titulartasun publikoko 26 zentro</p>
<p>Iturria</p>	<p>https://www.cuinatur.com/wp/</p>

	Esperientzia onak /enpresak
Esperientziaren izena	Juan Llorca, eskola-jantokietako aholkularia
Tokia	Valentzia
Deskripzioa	<p>Proiektuaren helburuak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruta- eta landare-kontsumoa sustatzea - Jarduera fisikoa sustatzea - Elikagaiak ahalik eta modurik egokienean prestatzea, zapore hobe lortzeko - Elikadura-jokabide egokiak sustatzea - Lehen haurtzarotik, elikagai osasungarrien kontsumoa bermatzea - Nutrizio-hezkuntzarako tresnak ematea haur, nerabe eta familiei - Iraunkortasuna bermatzea, tokiko eta sasoiko elikagaien bitartez - Produktu azukredunak eta frijituak alternatiba osasungarriekin ordeztea <p>Eskola-jantokietan egindako ekintzak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutrizio-gomendioak + Baliabideak - Ikastetxeko langileentzako formazioa (irakasleak, sukaldariak, administrariak...) - Nutrizio-hezkuntzarako estrategiak - Juan Llorcaren beraren aholkularitza (errezetak, prozesuak, eskaerak, sukaldeko berregituraketa, sukaldaritzaren metodoak...) - Eskolako menua etxekoarekin osatu - Eskolako menua diseinatu - Gurasoentzako prestakuntza <p>Lan-metodoa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menua berrikusi nutrizio-aldetik: oreka, elikagai-multzo bakoitzaren kontsumoa eta janaria prestatzeko eta kozinatzeko metodoak. - Urteko menua berregituratu: urtaroka eta hilabeteka banatu, kontsumituetako elikagaiak, horien arteko oreka eta lehengaien kostuak hobetzeko. - Ikastetxerako dossier bat egin, non agertzen diren egindako aldaketak, horietarako arrazoiak, aldaketen oinarri zientifikoa eta nutrizionala, eta zalantzarik ohikoenak (erantzun eta guzti) - Afariak ere sartzen dituzte menu berrian, familiek etxean laguntza izan dezaten eta eguna orekatua izan dadin. - Zentroko langileei prestakuntza eman, arlo hauetaz: umeak nola tratatu, jangela, proiektuaren azalpena eta haren onurak; sukaldeko langileek ere formazioa jaso dute, sukalde- eta kudeaketa-metodoen gainean. - Lan guztia Marina MissCranek diseinatu du; diseinatzaile pertsonala da, eta berak zaindu du denak estetikoki oreka eta zentzu osoa izan dezala zentroaren logoaren eta berezko irudiaren arabera.

Zenbat zentro	22.850 hurrekin baino gehiagorekin egin du lan; hau da, 11.700 familiatan eragin du.
Iturria	puebn@juanllorca.com https://juanllorca.com/asesoramiento-colegios/

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	"Hemengoak – De aquí" egitasmoa
Tokia	Iruñea
Deskripzioa	<p>"Hemengoak – De aquí" egitasmoak kalitatezko produktu jasagarriak, ekologikoak, freskoak, sasoikoak eta hurbilekoak eskaintzen dizkie hiriko Haur Hezkuntzako 11 udal-zentrori, ekoizleei zuzenean erositakoak erosketa publikoko prozesu baten bidez. Produktuen % 80 Nafarroakoak dira, eta arraina Louredakoa (Galizia). Gainerako elikagaiak inguruko 8 ekoizleri erosten dizkiete.</p> <p>Gosaria: Fruta eskaintzen dute goiz erdian</p> <p>Bazkaria: 100 g barazki egunero: denboraldian, 20 barietate baino gehiago; horiekin, askotariko kolore, ehundura eta zaporeak dituzten platerak egiten dituzte. Zereal integralak darabiltzate, eta patatak hidrato-iturri gisa. Animalia- eta landare-proteinak hauexek dira: oilaskoak, txahalak, arrain freskoak, arrautza freskoak, garbantzuak, dilistak eta babarrunak. Menu guztiak oliba-olio estrarekin bakarrik eginda daude. Asteko menuan plater bakarra eskaintzen da (barazkiak, zerealak/karbohidratoak + lekaleak/proteinak).</p> <p>Normalean, C bitamina ere (perrexila, apioa) erabiltzen dute burdina errazago xurgatzeko, eta jogurta gehitzen dute postrerako; horrela, mantenugai guztiak konbinatuta dauzkate. Langile guztiak publikoak dira, eta zentroetan bertan dago sukaldea. Lerro pedagogiko bat dute, langile guztientzako prestakuntza-ikastaroak barne hartzen dituena (sukaldekoak, hezitzaileak, garbitzaileak), bai eta eguneroko hezkuntza-lanaren analisia ere.</p>
Zenbat zentro	Haur Hezkuntzako 11 udal-ikastetxe Iruñean
Iturria	https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verDocumento/verdocumento.aspx?idDoc=500