

Queridos padres y familiares de Newburgh:

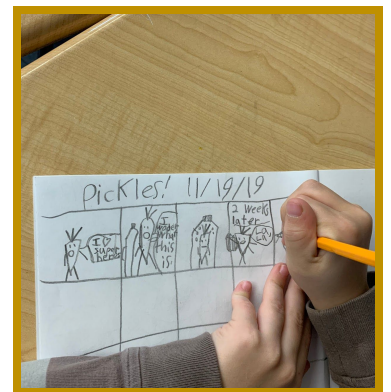
¡Saludos! La abundante temporada de cosecha ha llegado a su fin y hemos estado ocupados poniendo nuestras camas de jardín a dormir durante el invierno. Compostamos las plantas anuales restantes, plantamos nuestros de ajos y flores que pasarán el invierno en el suelo, y esparciremos hojas y paja para proporcionar una manta protectora al suelo.

Los Estudiantes del Kindergarten aprendieron sobre los diferentes trabajos de jardinería a través de las estaciones. Leyeron un libro maravilloso llamado "Y la buena tierra marrón". Luego visitaron el jardín y ayudaron a "poner el jardín a descansar" durante la temporada colocando mantillo de paja en las camas en crecimiento. Nos despedimos del jardín por esta temporada.



Los científicos del 1er Grado aprendieron sobre la cadena alimenticia del jardín. Aprendieron que no solo los humanos obtienen comida del jardín, ¡muchos animales en el hábitat del jardín también lo hacen!

Aprendieron sobre carnívoros y omnívoros jugando una versión de "Duck Duck Goose" llamada "Quién come qué?" Que enseña sobre la cadena alimenticia del jardín. Por supuesto, también recogieron zanahorias frescas del jardín y disfrutaron de la verdura del mes lo más fresca posible.



Los chef del 2do Grado hablamos sobre la conservación de los alimentos e hicieron encurtidos de zanahoria. ¡Muchos estudiantes se sorprendieron al saber que los pepinillos no solo están hechos de pepinos! Luego, los estudiantes se divirtieron mucho haciendo tiras cómicas de superhéroes con temas de pepinillos. Los estudiantes de segundo grado también exploraron el sistema alimenticio y hablaron de dónde proviene nuestra comida. Pensamos en nuestros alimentos y productos favoritos y los rastreamos hasta la granja mientras aprendíamos que todos los alimentos provienen de las granjas. ¡Incluso chocolate!

Felices fiestas!

**Hasta el próximo mes,
Serena Squash y Mr. Sam**

Winter Squash

Calabasa



What is a pumpkin's favorite sport?

Squash!!

Fun Facts about Winter Squash

- Squash comes from the Narragansett Native American word, *askutasquash*, which means "eaten raw or uncooked", but winter squash are rarely eaten raw!
- One cup of cubed winter squash contains about 80 calories, virtually no fat, and very little sodium.
- Some squash varieties were grown to be used as containers when dried.
- Cucurbit is a term used to describe all members of the Cucurbitaceae family. In addition to squash, this includes cucumbers, melons, pumpkins, and gourds.
- Virtually, the entire squash plant is edible. The leaves, tendrils, shoots, stems, flowers, seeds, and fruit can be eaten.
- Squashes are commonly made into candies in Latin America

Roasted Butternut Squash

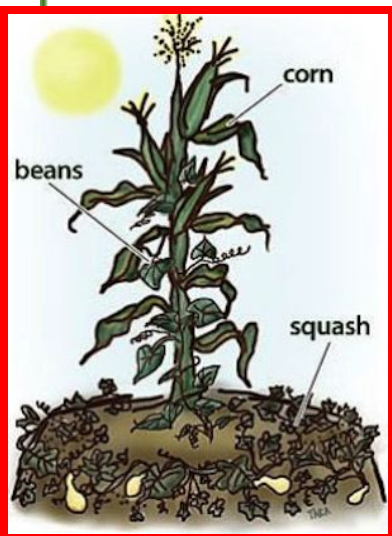
Prep and Cook Time: 40 min.

Ingredients

- 1 butternut squash, peeled, seeded and cut into 1-inch cubes.
- 2 tablespoons of olive oil.
- 2 cloves of garlic, minced
- Salt & pepper to taste

Instructions

1. Preheat oven to 400 degrees F
2. Toss butternut squash with olive oil and garlic in a large bowl.
3. Season with salt and black pepper. Arrange coated squash on a baking sheet.
4. Roast in the preheated oven until squash is tender and lightly browned, 25 to 30 minutes.



Did you know??

When people speak of the "Three Sisters," they are referring to corn, beans, and squash. The corn provides a ladder for the bean vine. The squash vines shade the area and hold moisture in the soil for the corn and beans. The well-being of each crop planted is said to be protected by another. Many Native American legends have been woven around the Three Sisters—sisters who should be planted together, eaten together, and celebrated together. These Legends vary from tribe to tribe.

We have a "Three Sisters" space at all of our school gardens!