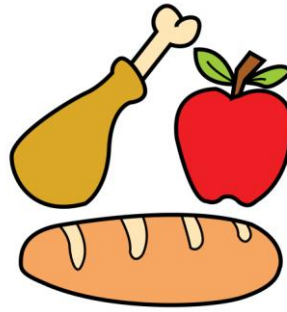


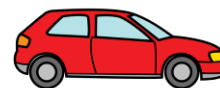
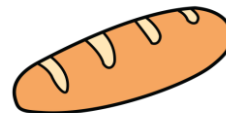
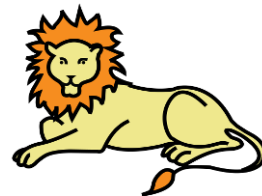
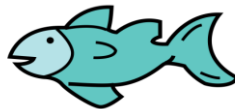


# 1. Repasa

Los Alimentos



# 2. Rodea y Escribe los alimentos:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



### 3. Lee y Escribe.



Los Alimentos son de origen :



#### 1. Animal:

.....

.....

.....

.....



#### 2. Vegetal:



#### Frutas

.....

.....



#### Verduras

.....

.....



#### Cereales

.....

.....

#### 3. Mineral :



.....

.....

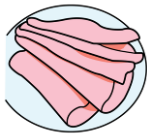
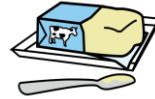
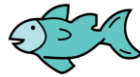


.....

.....



4. Rodea los alimentos de origen animal.



5. Escribe alimentos origen animal:

1.....

8.....

2.....

9.....

3.....

10.....

4.....

11.....

5.....

6.....

7.....



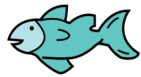
6. Rodea los alimentos de origen vegetal:



Frutas

Verduras

Cereales



7. Escribe alimentos origen vegetal

1.....

5.....

2.....

6.....

3.....

7.....

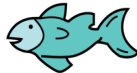
4.....

8.....





8. Rodea los alimentos de origen mineral:



9. Escribe alimentos origen mineral:



.....

.....

10. Recorta y pega en la página siguiente.



frutas



verduras



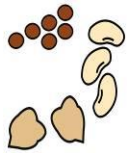
carne



pescado



cereales



legumbres



lácteos



frutos secos



bebidas



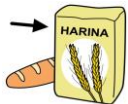
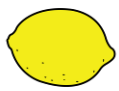
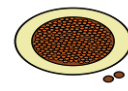
aceite



azúcar



11. Recorta, Pega y Clasifica en la página siguiente.

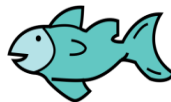
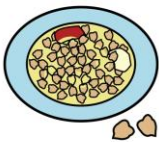
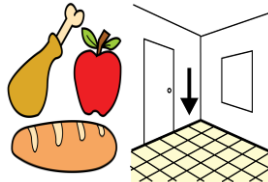
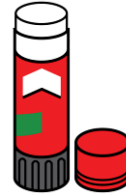


Tipos de alimentos

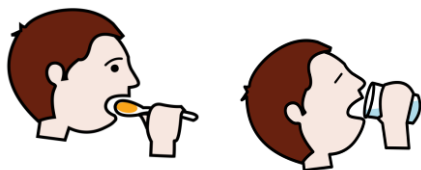





13. Recorta, pega y clasifica : SÍ se comen o NO se comen



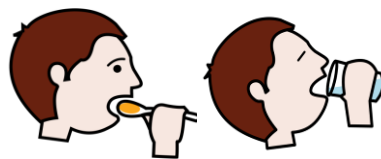




SÍ

SE COME Y

BEBE



NO se come y bebe



## Receta Galletas Integrales

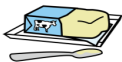
Ingredientes:



1.....



2.....



3.....



4.....

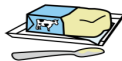


5.....

Elaboración:



1º. Nueces pequeñas.



2º. Añade mantequilla , leche , azucar.



3º. Amasar y a la nevera. (20 minutos)



4º. Hacer bolitas.



5º. Al horno. (30 minutos)

6º. A comer.

