

15 januari 2021

Personalia

Juf Wilma van groep 7 is voorlopig helaas nog niet arbeidsgeschikt. De nasleep van de ziekte van haar man Frank hakt er nog behoorlijk in. We wensen juf Wilma daarom veel sterkte toe! De ouders en de kinderen van groep 7 mogen haar natuurlijk wel een kaartje sturen. We hebben het intern zo geregeld dat juf Pien juf Wilma vervangt tot de voorjaarsvakantie. Na de voorjaarsvakantie gaat een leerkracht van de vervangingspool groep 7 draaien, eventueel samen met juf Pien, afhankelijk van het reïntegratieproces van juf Wilma.



Nieuwe leerlingen

We hebben er sinds 1 januari maar liefst vier nieuwe leerlingen bij! In groep 1/2a van juf Daisy en juf Erna begon Mila, in groep 1/2b van Juf Esther en juf Inge startten Aiden en Lejla en in groep 4 begon Bayan. We wensen jullie allemaal een hele fijne schooltijd bij ons! Mila, Lejla en Aiden: als jullie ouder(s)/ verzorger(s) er mee akkoord gaan, plaatsen we later nog een foto van jullie in de nieuwsbrief. Dit doen we als we weer open zijn en een foto van jullie op school kunnen maken.

Bayan, groep 4

Noodopvang en thuisonderwijs

Afgelopen vrijdag kwam het Brabants Dagblad bij ons een kijkje op de noodopvang nemen. De dag erna stond er een mooi artikel online én in de krant. Voor degenen die het gemist hebben hierbij de link naar het online artikel: www.bd.nl/den-bosch-vught/tevreden-over-eerste-week-bij-noodopvang-den-bosch.

We hebben inmiddels het noodopvangrooster voor volgende week klaar. Ook dan kunnen alle kinderen op school overblijven. Dit wordt weer begeleid door de teamleden die die dag de opvang begeleiden. Er komen dus geen overblijfkraften de school in. Hierdoor houden we het aantal volwassenen in de school zo beperkt mogelijk. Alle kinderen mogen via de hoofdingang naar binnen. Daar worden ze opgevangen door één van de teamleden. Mocht u de komende week nog vragen over de noodopvang hebben of wijzigingen willen doorgeven, dan kunt u hierover contact opnemen met juf Nicolle. Zij is bereikbaar via Schoudercom en via nicolle.deboer@stichtingtalentis.nl.



We vertrouwen er op ook komende week weer samen met u goed thuisonderwijs voor al onze kanjers neer te kunnen zetten. We begrijpen dat dit veel tijd en energie van u vergt en wensen u daarom sterkte! Maar samen kunnen we dit, samen staan we sterk! Vraag waar nodig hulp en help elkaar zo veel mogelijk!

Hopelijk mogen de kinderen in de week van 25 januari weer naar school!

Definitieve adviesgesprekken groep 8

Op onze kalender staan vanaf maandag 25 januari de definitieve adviesgesprekken voor groep 8 gepland. Deze gaan gewoon door, maar dan online. Meester Mark nodigt u hiervoor uit via Schoudercom.

Gezonde lekkernij

Deze keer een recept voor een lekkere, gezonde worteltjescake. Leuk om uzelf en de kinderen mee te verwennen!

Gezonde carrotcake



Wat heeft u nodig voor de cake:

- 100 gram volkoren bloem (spelt)
- 100 gram wortel + wat wortel voor de garnering
- 1 banaan
- 1 ei
- 5 dadels
- 50 ml halfvolle melk
- 20 walnoten + een paar voor de garnering
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel speculaaskruiden
- 1 theelepel vanille
- 1 theelepel bakpoeder
- een snufje zout.

Wat heeft u nodig voor de frosting:

- 100 gram roomkaas light
- 50 gram Griekse yoghurt 0%
- 2 dadels
- 1 theelepel citroensap
- een snufje kaneel
- 1/2 theelepel vanille.

Hoe maakt u het:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Mix in een kom de volkoren bloem, de kaneel, de speculaaskruiden, het bakpoeder en het snufje zout door elkaar.
- Meng in een keukenmachine de banaan, het ei, de dadels, de melk en de vanille tot een glad mengsel.
- Voeg het mengsel uit de keukenmachine toe aan de kom en roer het geheel tot een beslag.
- Rasp de wortel en voeg deze toe aan het beslag, houd wat over voor de garnering.
- Hak de walnoten fijn en voeg ook deze toe aan het beslag, houd ook hiervan wat over voor de garnering.
- Bekleed een bakvorm met bakpapier en vul deze met het beslag, zet het 30 minuten in de oven.
- Meng alle ingrediënten voor de frosting in een keukenmachine tot een glad geheel.
- Smeer de frosting uit over de cake, zorg er wel voor dat de cake goed is afgekoeld voor u de frosting erop doet.
- Garneer de frosting met de achtergehouden wortel en walnoot.

Volgende extra editie van de InformatieBron de dag nadat we meer weten over het wel of niet verlengen van de sluiting van de scholen

Volgende (reguliere) InformatieBron vrijdag 29 januari 2021