

Ideen für die Ausgestaltung der Tage der Schulverpflegung im Schuljahr 2018/2019

Klimafrühstück in der Schule

Leckere Pausenmahlzeit, die gut für das Klima ist? Die SuS gehen den Zusammenhängen zwischen Ernährung und ökologischen Auswirkungen nach. Sie lernen den Energie- und Ressourcenaufwand für Nahrungsmittelproduktion und -transport einschätzen und reflektieren die eigenen Konsumgewohnheiten. Mit einem Pausen-Buffer für alle SuS wird gezeigt, wie klimafreundlich leckeres Essen funktioniert.

Links:

- [BundJugend Brandenburg Projekt „Gutes Essen, gutes Klima“](#)
- [Umwelt im Unterricht: Klimafreundliche Ernährung](#)
- [Klimafrühstück von KATE e.V.](#)
- [Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?](#)

Keine Reste – gegen Lebensmittelverschwendung beim Schulessen

Wie viel Essen landet in der Schulmensa in der Tonne und warum? SuS untersuchen Ursachen für Lebensmittelverschwendung bei ihrem Schulessen und suchen nach Möglichkeiten diese „Resterate“ zu reduzieren. In einer Ausstellung in der Schulmensa werden die Ergebnisse des Projektes präsentiert.

Links:

- [REFOWAS – Reduce Food Waste; Aktionen in der Schulmensa & Unterrichtsmaterialien](#)
- [„NIX KOMMT WEG“ Aktionen und Bildungsmaßnahmen für Schulen zur Lebensmittelverschwendung](#)
- [Lebensmittel teilen statt wegwerfen](#)

Faire Woche in der Schule

Was bedeutet Fairer Handel und welche Auswirkungen haben faire Handelsbeziehungen auf die Arbeits- und Lebensbedingungen von Menschen in anderen Ländern? Das Thema lässt sich auf vielfältige Art und Weise und in allen Klassenstufen lebensnah im Schulalltag umsetzen:

Links:

- [Kampagne Faire Trade Schools – Ideenpool Aktionen und Unterrichtsmaterialien](#)
- [Produktfinder für Faire Trade Produkte](#)
- [Faires Frühstück](#)

Gemeinsames Frühstück bietet einen guten Start in den Tag. SuS laden zum Fairtrade-Frühstück in die Schule ein mit Fairtrade-Produkten wie zum Beispiel Fruchtsäfte, Brotaufstriche und Obst und natürlich Tee und Kaffee.

- **Fair Kochen im Unterricht - Kocht euer eigenes Essen mit fairen Zutaten**

SuS kochen ein Essen vom Speiseplan der Schulmensa mit fairen Zutaten nach. Der Caterer wird um die Rezeptur für ein Essen gebeten. Produkt-Ideen für faire Zutaten finden sich im Produkt-Finder von Faire Trade Deutschland.

- **Eigene Faire Trade-Produkte für den Schulkiosk kreieren**

SuS werden kreativ und kreieren Milchmixgetränke, Müslimischungen oder Müsliriegel mit fairen Zutaten. Produkt-Tests/ Verkostungen bei den potentiellen Kunden, Preiskalkulation und das Erstellen von Werbekonzepten vertiefen das Wissen der SuS zu ökonomischen Zusammenhängen.

- **Reiches Mittagessen / Armes Mittagessen**

Um auf die ungleichen Lebensbedingungen weltweit aufmerksam zu machen, wird von den SuS ein „Reiches Mittagessen / Armes Mittagessen“ organisiert. Der Speisesaal oder die Schulkantine kann benutzt werden, um zu zeigen, wie ungerecht die Welt ist. Jeder zahlt den gleichen Eintrittspreis, per Los entscheidet sich, wer dafür ein reichhaltiges Buffet und wer nur Reis bekommt.

Im Vorfeld informieren sich SuS über die Zusammenhänge von Schulesen und Bildung und gestalten bspw. Info-Plakate dazu.

Links:

- [World Food Programme: Wie Schulmahlzeiten Kinderrechte stärken](#)
- [World Food Programme: Infos Schulspeisungsprogramm](#)

Regionale Lebensmittel in der Schul- und Pausenverpflegung

Regionale Produkte und Lebensmittel haben kurze Transportwege, können frisch und saisonal genossen werden und die SuS können sich im besten Fall noch über die Produzenten und ihre Betriebe informieren.

Regional- Ralley

SuS entwickeln eine Geocache-Tour zu regionalen Produzenten. Die SuS suchen Produzenten von Lebensmitteln in ihrer Region, besuchen diese und erstellen Steckbriefe zu den Produzenten und ihren Produkten und lasst andere durch eine Geocaching-Entdeckertour auf eine Regional-Ralley gehen!

Links:

- [Eine Geocaching-Tour anlegen](#)
- [Geocaching im Unterricht](#)

Essen macht....

...erfinderisch, glücklich, satt, aktiv, gesund...Was macht Essen mit den Kindern und Jugendlichen. Die Einladung zum Selbstexperimentieren, Kreativwerden und Reflektieren über die eigenen Bedürfnisse und Werte rund ums Thema Ernährung und Lebensmittel – gerne mit Bezug zur eigenen Schul- und Pausenverpflegung

- [Seite der BundJugend mit Ideen für Selbstexperimente zum Thema Ernährung und Lebensmittel](#)
- [Slowfood-Jugend: Idee Schnippeldisko](#)