

PROJEKT: ODGOVORNO S HRANO



ČLANI PROJEKTA

- Pedagoški delavci
- Vodja prehrane
- Dijaki: predstavniki EKOšole, MZŠ in prehranske komisije



MERJENJE OSTANKOV HRANE NA PLADNJIH

- Meritve ostankov hrane potekajo od l. 2010/11
 - 2x letno pri zajtrku, kosilu, večerji
 - merimo vedno pri istem jedilniku
 - meritve opravljajo dijaki ob pomoči pedagoških delavcev in vodje prehrane
 - označujemo ostanke: nič ostankov
manj kot polovico
več kot polovico
 - zabeležimo vrsto hrane, ki ostane
 - če ostane več kot polovica, se izvede anketni vprašalnik o vzrokih
 - dijakom predstavimo rezultate meritev



TEMATSKO OBARVANI DNEVI

- slovenske nacionalne jedi
 - Martinovo ...
 - božično ...
 - velikonočno ...
 - pustno kosilo
- kitajske
- mehiške
- balkanske
- arabske jedi



ZDRAVI DNEVI BREZ BELEGA SLADKORJA, SOLI, BELE MOKE IN MESA

- Celodnevni jedilnik je izdelan na podlagi živil, ki so zdravju prijaznejša in dražja
- Dijaki spoznajo bolj zdrav način prehranjevanja



PREDAVANJA O DODATKIH V ŽIVILIH VKLJUČNO S PALMOVIM OLJEM

- Seznanitev z dodatki v živilih, ki so lahko škodljivi zdravju
- Seznanitev s škodljivostjo procesirane hrane



SOLATNI BAR

- Spodbujanje uživanja sveže, sezonske zelenjave
- Vključevanje čim več lokalne zelenjave



OBISK EKO KMETIJE – KOSTANJEVICA NA KRASU

- Seznanitev dijakov z ekološko pridelavo živil
- začimbe



IZDELAVA FILMA

- Z dijaki bomo izvedli razpis za najboljšo idejo za film

