



ODGOVORNO S HRANO!



OdGoVoRnO s HrAnO

predstavitev akcijskega načrta

Anja Janežič, prof. razr. pouka

Osnovna šola Martina Krpana, Ljubljana

1 Pregled trenutnega stanja

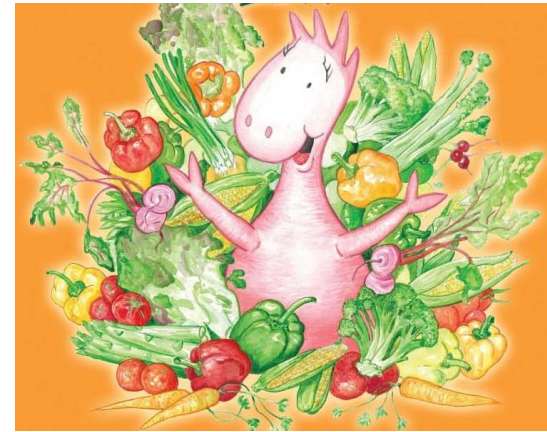
- ANALIZA PORABE HRANE V GOSPODINJSTVIH
- ANALIZA ŠOLSKE KUHINJE
- PRIGRIZKI IZ POPOTNE TORBE



2 Akcijski načrt

- Aktivnosti:
 - PREDSTAVITEV ZDRAVE MALICE ZA UČITELJSKI ZBOR (v decembru 2015 – recepti in živila z naše delavnice na PeF).
 - V OKVIRU DNEVA DEJAVNOSTI (Dan zdravja): Predavanja za učence na temo zdrave prehrane in njenega vpliva na življenje, počutje in delo posameznika, izdelava prehranske piramide).
 - Učenci si v okviru malice sami pripravijo zdrav prigrizek (Kosmate banane, sadna nabodala ...).





... Akcijski načrt ...

- Aktivnosti ...
 - SODELOVANJE NA PUSTNEM KARNEVALU - 6. 2. 2016 (skupinska maska OŠ Martina Krpana – učenci si izdelajo kostum polža, ki rad je zeleno solato in Škrata, ki jo varuje pred polži + avtorska pesem naših učiteljic 😊,
 - INTERNI ŠOLSKI LITERARNI NATEČAJ - Velika pravljичna knjiga z naslovom Dogodivščine Jabolka in Hruške – tisk izbranih del,
 - OBJAVA INFORMACIJ NA OGLASNI DESKI EKOŠOLE - Na oglasni deski Ekošole v avli šole bomo mesečno objavljali informacije o Odgovornem prehranjevanju (posledice uporabe palmovega olja, pomen uporabe lokalno pridelane hrane, pomen uživanja zajtrka ...),



... Akcijski načrt ...

- Aktivnosti ...

- PREDAVANJA ZA STARŠE (na temo Odgovornega ravnanja s hrano).
- USTANOVITEV DEBATNEGA KROŽKA (za in proti zdravi/nezdravi prehrani, za in proti uporabi palmovega olja, za in proti uživanju sadja, zelenjave ...) - v šolskem letu 2016/2017.
- PRIPRAVA ZDRAVIH OBROKOV S STRANI UČENCEV, vključenih v kuharski krožek ali krožek Sodobna priprava hrane.

... Akcijski načrt ...

- Aktivnosti ...
 - NATEČAJ ZA STARŠE IN UČITELJE: KNJIGA RECEPTOV (Zapiši ali si izmisli recept za izdelavo nove jedi iz OSTANKOV HRANE V GOSPODINJSTVIH.)



- EKO VRTIČEK ZA VSAK ODDELEK ŠOLE (Vsak oddelek šole ima na šolskem vrtu svojo gredico, ki jo pripravi na zimo, prekoplje, poseje, opleve, pobira pridelke – na njej delajo učenci v času OPB, DOP in DOD pouka, kuharskega krožka ...)
- Učitelji in učiteljice spodbujajo učence, da vzamejo toliko, kot lahko tudi pojedjo, da ostanke malice vzamejo s seboj domov (škatle za ostanke malice in sadje).



POZNAŠ RAZLIKO?

TO JE KRUH.

TO JE KRMA ZA ŽIVALI.

... Akcijski načrt ...

- Aktivnosti ...

- Vsi delavci šole spodbujamo učence, da je tudi “krajec” kruha živilo, ki ni krma za živali ali za v odpad.
- Šolska kuhinja se še naprej trudi s kupovanjem lokalno pridelane in sezonske hrane, vključi pa tudi hrano iz pravične trgovine.
- Šolski odbor za hrano se še naprej 1x na 3 mesece srečuje na sestankih in nadzoruje stanje.
- Kupuje se hrana v večjih pakiranjih, zato da ustvarimo manj odpadne embalaže.

3 Zaključek



- Znanje imamo, ko vemo, da je paradižnik sadje. MODROST, ko paradižnika ne mešamo v sadno solato. S FILOZOFIJO se ukvarjamo, ko se sprašujemo, ali je kečap smuthie.