

POROČILO O OPRAVLJENI AKTIVNOSTI - EKO ŠOLA

»Hrana ni za tjavendan«

ODDELEK: Posebni program vzgoje in izobraževanja, 4. in 5. stopnja

UČITELJ: Marija Kašič

DATUM IZVEDBE: celo leto

PREDMET, TEMA IN VSEBINA: Razvijanje samostojnosti, samostojna priprava malic, svetovni dan hrane

CILJI DEJAVNOSTI:

- Zmanjšati količine zavržene hrane na šoli,
- uporabiti hrano pridelano iz vrtin šolskega vrta,
- učence ozaveščati o skrbnem ravnanju s hrano, načrtovanju obrokov, ekonomičnem ravnanju s hrano,
- sodelavce in zaposlene ozaveščati o skrbni porabi viška sadja in druge hrane, ki nastaja v šolski kuhinji,
- otroke spodbujati in navajati na nove okuse in različne vrste hrane,
- otroke navajati in učiti pravilnega ločevanja kuhinjskih oziroma organskih odpadkov

EVALVACIJA URE: Z učenci oddelka posebnega programa smo celo leto enkrat na teden pripravljali malice v šolski učni kuhinji. Šolsko malico smo na ta dan objavili, nakupili potrebne sestavine v bližnji trgovini, v šolski kuhinji povprašali o morebitnih ostankih hrane in si skuhali raznolike obroke.

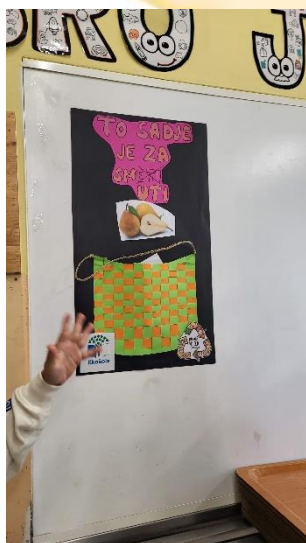
Učenci so bili vključeni v vse korake izvedbe. Od načrtovanja jedilnika, ki so ga oblikovali skupaj z učiteljico in ga prilagajali glede na sestavine, ki so ostajale v kuhinji in jih je bilo potrebno porabiti. Prav tako so sodelovali pri nakupu potrebnih sestavin, kjer smo poudarjali RABO VREČK ZA VEČKRATNO UPORABO, NAKUP ŽIVIL PRED IZTEKOM ROKA. Na šoli smo v namene ozaveščanja izdelali plakat o PORABI sadja, ki ostaja v šolski kuhinji in o ZAVRŽKIH HRANE, ki smo ga izobesili v jedilnici, kjer učenci celotne šole počistijo krožnike. Ob šoli pa se nahaja tudi velik šolski vrt s sadovnjakom, s pomočjo katerega smo delno SAMOOSKRBNI. Tako smo v obroke vnašali ozimnico, ki jo pripravljamo na šoli (vložena rdeča pesa, zamrznjeno sadje, jagodna marmelada, sokovi – bezgov in aronija) sveža ali posušena zelišča, domač čaj,...

V šolski učni kuhinji, kjer smo tedensko pripravljali malico, smo kuhinjske omarice in hladilnik opremili z napisi, s katerimi smo pozivali k urejeni učilnici in porabi že odprte, neporabljene hrane. Nakupe v trgovini smo opravljali tudi za druge oddelke. Na tak način smo imeli pregled nad ekonomično porabo in uporabo živil v učni kuhinji.

Učenci se dejavnosti zelo veselijo, postali so zelo samostojni pri pripravi malic, smiselno in z mislijo na raznoliko in zdravo prehrano načrtujejo jedilnik, opozorijo na živila, ki jih je potrebno porabiti, izboljšali so tudi občutek za količino živil, ki jih potrebujemo, da ne ustvarjamo presežkov hrane.

SLIKE:







Osnovna šola Cvetka Golarja
L J U T O M E R



Ekošola

