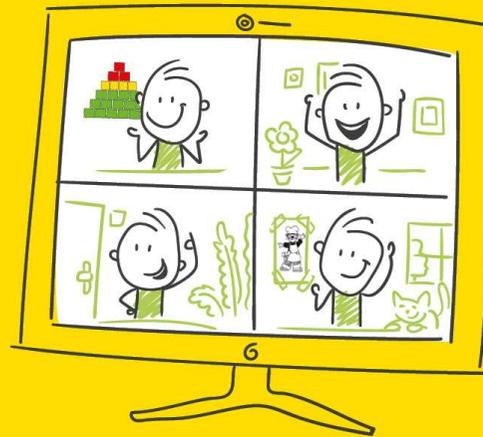


Brücken schlagen zwischen Ernährungsbildung und Schulverpflegung

Impulse des BZfE

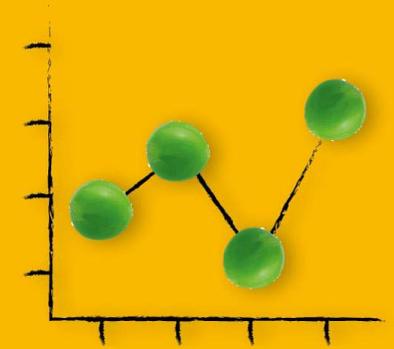
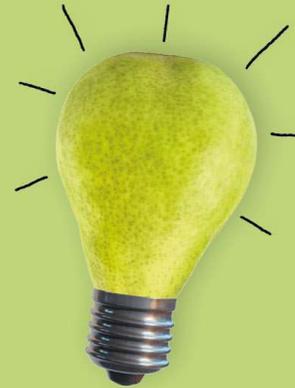


Ernährungs-
bildung satt:



kostenfreie
Fortbildungen

Unterrichts-
material



Infografiken

geprüfte
Fachinhalte



Videoclips

Bildungs-
Newsletter



www.bzfe.de/bildung

Ernährungsbildung



Alltagsnahe Themen

Pausenbrot, Saisonzeiten, Herkunft unserer Lebensmittel, Einkaufsverhalten, Fast Food, Lebensmittelkennzeichnung, ...

**Gegenwartsbezug und
Zukunftsbedeutung**



Handlungsorientierte Umsetzung

Speisen zubereiten, Abfälle vermeiden, Sinneserfahrungen machen, Gemüse und Obst selbst anbauen, ...

**Eigenverantwortung und
Selbstwirksamkeit**



Soziales Lernen

Teamwork, planen, sich selbst organisieren, individuelle Lösungen finden, bewerten, reflektiert entscheiden, den Alltag gestalten, Folgen des Handelns abschätzen, Verantwortung übernehmen

Reflektion und Wertschätzung

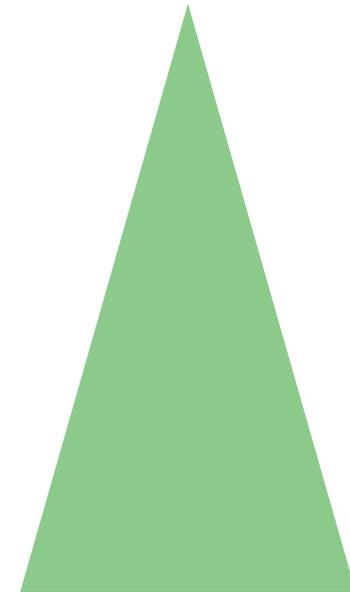
Ernährungsbildung...

- ...stößt Reflexion und neues Denken über das eigene Konsumverhalten an.
- ...berücksichtigt Methoden und Anregungen, die auch auf eine Gestaltungskompetenz der Schüler*innen abzielen.
- ...zeigt Handlungsoptionen mit gesellschaftlich transformativem Potenzial.
- ...befähigt, sich im Schulleben zu engagieren und gibt Impulse für außerschulisches Lernen.

Bildung ist ein stetiger Prozess:
Jeder noch so kleine Schritt zählt!

vom Ich zum Wir

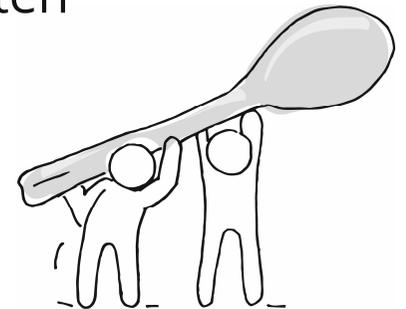
individuelle Ebene
Ich
im Unterricht



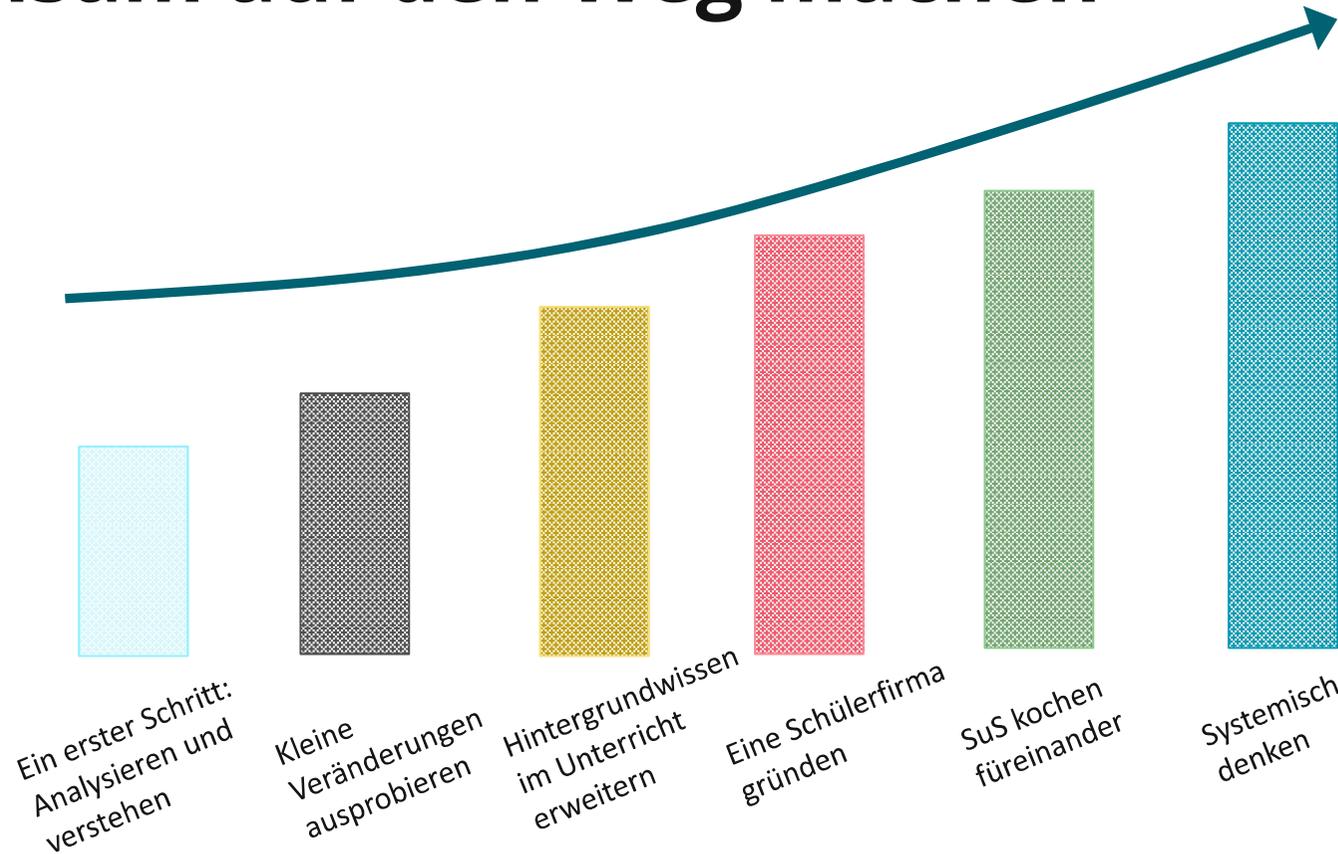
gesellschaftliche Ebene
Wir
außerhalb des Unterrichts
oder sogar außerhalb der
Schule

Ernährungsbildung und Schulverpflegung zusammen denken

- Ernährungsbildung findet nicht nur im Unterricht, sondern bei jeder Mahlzeit statt
 - Frühstückspause
 - Mittagessen
 - etc.
- Darin liegt eine große Chance: Schule kann Ernährungsgewohnheiten prägen.



Ernährungsbildung und Schulverpflegung - gemeinsam auf den Weg machen



Mehr Infos und Praxisbeispiele auf www.bzfe.de

Gesunder Schulalltag ★ 0

Schulessen ist Teil der Ernährungsbildung

Materialien und Praxisbeispiele zur Verzahnung von Unterricht und Schulverpflegung

Passt das Essensangebot an unserer Schule zu dem, was wir im Unterricht lernen? Hier finden Sie Beispiele zur Verknüpfung: Von kleinen Aktionen bis zu ganzheitlichen Ansätzen.



- Die Verzahnung von Unterricht und Schulverpflegung beginnt mit Reflexionen, Beobachtungen, Umfragen, Akteursanalysen, Interviews und Exkursionen, z. B. zum eigenen Caterer.
- Hier finden Sie Materialien für Unterricht oder AGs, die dabei helfen, Veränderungen im Kleinen auszuprobieren.
- Zahlreiche Praxisbeispiele aus unterschiedlichen Schulen liefern Ideen für eine langfristige Verknüpfung von Unterricht und Schulverpflegung
- Besonders erfolversprechend sind systemische Ansätze, die Schulleitungen und Caterer mit ins Boot holen.

Praxiserprobte (Unterrichts-)Materialien

Bundeszentrum für Ernährung **NQZ**

Unser Restaurant-Tisch

Schulmensa mal anders

Für weiterführende Schulen

Die Idee „Restaurant-Tisch“ hat schon viele Schüler*innen begeistert: Eine Gruppe oder Klasse deckt einen der Mensastische schön ein und spricht ausgewählte Gästen das Essen. Das lockt die Mitschüler*innen in die Mensa und setzt die Reflexion über die Schulpflicht in Gang.

Die Aktion ist öffentlichkeitswirksam, variabel, einfach umzusetzen und hat das Potenzial zum Selbstläufer: Einen Restaurant-Tisch können die Schüler*innen gut selbst organisieren. Der Mensaplatz der Mensa bleibt unverändert. In einem ersten Schritt geht es darum, dass die Gäste am Tisch ein anderes Ambiente erleben: kein Schlangestehen, mehr Zeit mit den Freunden, eine schöne Tischgemeinschaft und mehr Genuss.

Schüler*innen engagieren sich...

- In der Ernährungsbildung im Unterricht und in der Schulmensa eine Ferne, bindet sie dem Körpererhaltung.
- Partizipation fördert Akzeptanz.
- Gute Ernährungsgewohnheiten bereichert das Schulleben und kommt allen zugute.

... für ihre Pause.

Wie wird die Schulmensa zu einem Treffpunkt, an dem viele Schüler*innen regelmäßig und gern essen? Ein gesundes Essen allein lockt die Jugendlichen nicht in die Mensa. Sie wollen hier auch unkompliziert mit Freunden etwas Leckeres essen und in ihrer Pause relaxen. Deshalb bewerten sie die Qualität des Menüs und der Mensa.

Dass Essen viel mehr ist als ein Nährstofflieferant, sagt der Qualitätsfaktor aus dem Unternehmenskultur „Lebensqualität beurteilen“. Gerade für junge Menschen sind der Geschmack, der emotionale und soziale Wert sehr wichtig. Hier können und sollen sie aktiv werden und engagieren.

Was ist für dich ein gutes Produkt?




Der NQZ Qualitätsfaktor: Passen von Lebensmittel, maximal „Lebensqualität bewerte“ (maximal 100 Punkte) BZfE-IV-14/18

Bundeszentrum für Ernährung

Die Schulfestfirma

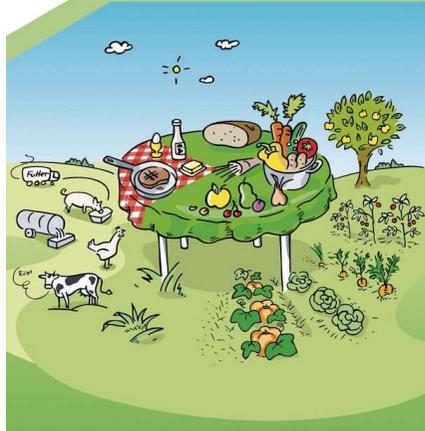
Projektorientiertes Lernen im Unterricht



Bundeszentrum für Ernährung

Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?

Unterrichtsmaterial ab Klasse 8



Bundeszentrum für Ernährung

Die Küchenkartei



Praxiserprobte (Unterrichts-)Materialien



Mein Frühstück für unsere Zukunft?

Unterrichtsmodul für die Klassen 4 bis 6



Clevere Durstlöcher

Ein Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule



Nachhaltiger einkaufen - Was geht?

Unterrichtsmodul für die Klassen 7 und 8



Schnippeln, rühren, genießen

Rezeptideen für den Ganzttag



Malen, entdecken, probieren

Malvorlagen für den Ganzttag



Forschen, schmecken, begreifen

Experimente für den Ganzttag



Kasimir im Gemüsedschungel

Hörgenuss für den Ganzttag



Praxiserprobte (Unterrichts-)Materialien



➔ ... mit eigenen kostenfreien (Web-) Fortbildungen

Hier finden Sie das Unterrichtsmaterial und Hintergrundwissen:



Über das BZfE | Service | News | Einfache Sprache | Shop | Kontakt

ERNÄHRUNG

LEBENSMITTEL

NACHHALTIGER KONSUM

Nachhaltigkeit als Querschnittsthema

Anders essen - mehr engagieren



Sie möchten wissen, wie Sie Nachhaltigkeit in Ihren Unterricht integrieren und dabei am meisten bewirken können? Hier finden Sie Orientierung für Unterricht und Schulleben. [mehr...](#)

nen? Hier finden Sie Orientierung für Unterricht und Schulleben. [mehr...](#)

Die Küchenkartei

50 Antworten auf die wichtigsten Praxisfragen



Fotokarten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen bieten Küchen-Neulingen die wichtigsten Informationen, um

erstmals in der Küche zu arbeiten. [mehr...](#)

BILDUNG

Der Ernährungsführerschein +

SchmExperten +

Material für die Schule +

Material für KiTa +

Praxiswissen Schule +

Praxiswissen KiTa +

Fortbildungen +

Bildungs-Newsletter

www.bzfe.de > Bildung

oder direkt

www.ble-medien-service.de

#BILDUNGSHÄPPCHEN



Förderschule

BZfE-Materialien differenzieren und anpassen

[BLE-Medienservice >](#)



Vielen Dank für Ihr Interesse!

Kontakt:

Dr. Mareike Daum
Mareike.daum@ble.de
0228-68455134

Weitere Infos unter:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: 0228-6845-0
www.ble.de, www.bzfe.de