

Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit Mitte Oktober

Im Rahmen der Woche der „Gesundheit und Nachhaltigkeit“ beschäftigten sich die Schülerinnen und Schüler aller Jahrgangsstufen mit dem Thema „Zu gut für die Tonne“.

Als Einstieg dienten Bilder unserer Abfallbehälter und ein Film mit dem Titel „Zu gut für die Tonne“ des WDR.

Beim Nachbesprechen des Films wurde nach Lösungen gesucht, um mit unseren Lebensmitteln achtsam umzugehen. Die Schüler arbeiteten eifrig mit und brachten viele gute Beispiele wie sie selbst und auch in der Familie Lebensmittelverschwendung vermeiden können.

In den Jahrgangsstufen eins und zwei bekamen die Schüler noch ein kleines Heft zu dem Thema mit nach Hause.

In den dritten und vierten Klassen wurde zusätzlich noch das Mindesthaltbarkeits- und Verfallsdatum besprochen. Die Regel zum Überprüfen der Lebensmittel – **sehen, riechen schmecken** – wurde praktisch an „abgelaufenen“ Produkten ausprobiert. In einem Arbeitsheft konnten die Schüler das Thema nachbereiten und vertiefen.

Um das Wissen Vieler für alle zu nutzen, kam uns die Idee ein Restekochbuch zu gestalten.

Wir könnten so fächerübergreifend alle Schüler miteinbeziehen beim Organisieren, Schreiben und Gestalten der Rezepte und des Buches.

Und auch Sie, liebe Eltern und Großeltern könnten sich mit Ihren Rezepten in unserem Büchlein finden.

Ein schöner Gedanke, wenn die ganze Schulfamilie zusammen etwas entstehen lässt!

Was werfen wir weg?



MHD = Mindest haltbarkeits datum



Lebensmittel sind mindestens so lange haltbar.

Aber meistens länger zu verwenden mit dem

