

Ernährungsführerschein in den 3. Klassen

Schnippeln, schälen, rühren, experimentieren und genießen: Die Schülerinnen und Schüler der dritten Klassen unserer Grundschule entdeckten in den vergangenen Wochen, wie lecker gesunde Ernährung sein kann. Der Ernährungsführerschein ist ein fertig ausgearbeitetes Unterrichtskonzept in Theorie und Praxis für die dritte Klasse. Neben praktischen Unterrichtseinheiten, in denen die Kinder gemeinsam leckere Brotgesichter, einen Gemüsedipp, fruchtigen Obstquark und einen bunten Nudelsalat zubereiten, gibt es auch kurze Phasen der Wissensvermittlung. Hier lernen die Drittklässler zusammen mit Kater Cook Grundlagen der Lebensmittelkunde, der Hygiene und einfache Arbeitstechniken. Darüber hinaus sollen die Kinder aber auch für einen wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden.



Der Ernährungsführerschein wurde vom Bundeszentrum für Ernährung entwickelt und die AOK unterstützt die Schulen bei der praktischen Umsetzung.





Die Schülerrinnen und Schüler arbeiteten mit großem Eifer mit und hatten besondere Freude am Verzehr ihrer zubereiteten Speisen.

Wir bedanken uns bei Frau Pöhlmann und der AOK für die tollen, lehrreichen und vor allem leckeren Unterrichtseinheiten!

