



LANDESARBEITSSTELLE
SCHULE - JUGENDHILFE SACHSEN e.V.

ERNÄHRUNG

FIT MIT GENUSS ERNÄHRUNGSBILDUNG IN SCHULEN

Ein Leitfaden für Lehrerinnen und Lehrer

SCHULE



FIT MIT GENUSS
ERNÄHRUNGSBILDUNG IN SCHULEN

Ein Leitfaden für Lehrerinnen und Lehrer



INHALT

1. Fit mit Genuss – Ernährungsbildung in Schulen	4
1.1 Ernährungsbildung statt Ernährungserziehung	5
1.2 Methodische Ansätze in der schulischen Ernährungsbildung	5
2. Wie kann Schule dazu beitragen, dass sich Kinder und Jugendliche bewusster und gesünder ernähren?	6
2.1 Welche thematischen Inhalte sollten berücksichtigt werden?	6
3. Wie können wir ein schuleigenes Konzept zur Ernährungs- und Verbraucherbildung entwickeln?	10
3.1 Leitfragen für die Konzeptentwicklung	11
Raster Einordnung eigener Projekte in die Lernportalstruktur	13
3.2 Gestaltungsempfehlungen	14
3.3 Das Lernportal „Junge Sachsen geniessen“	17
Ihre Projektplanung	19
4. Wie finden wir Kooperationspartner?	20
Überblick über unsere Kooperationspartner	21
5. Welche Finanzierungsmöglichkeiten gibt es?	22
6. Wo kann man mehr erfahren?	24
Literaturtipps, Materialempfehlungen, Websites	
Informationen zum Modellprojekt	26
Quellenverzeichnis	27
Impressum	27

1. FIT MIT GENUSS – ERNÄHRUNGSBILDUNG IN SCHULEN

Schon seit langem ist das Thema gesunde Ernährung Schwerpunkt der schulischen Gesundheitsförderung. Ernährungsverhalten und -gewohnheiten werden bereits im Kindesalter geprägt. Dabei spielt neben der Familie auch die Schule als Ort des sozialen Lernens eine wichtige Rolle. Gesundheitsförderung wird im schulischen Bereich nach § 1 des Schulgesetzes für den Freistaat Sachsen ganzheitlich im Sinne der Vermittlung von Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit des Einzelnen und der Gestaltung gesundheitsfördernder Lehr- und Lernbedingungen definiert. Ergänzend wurde 2003 auf der Grundlage der Ergebnisse der WHO-Studie zum Gesundheits- und Krankenstatus von Kindern und Jugendlichen in Sachsen die Förderung der gesunden Ernährung als ein Gesundheitsziel für Schüler formuliert.

Im Sinne dieser Ziele führte die Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e.V. das Projekt „Fit mit Genuss – Ernährung mit Anspruch“ durch – gefördert vom Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft. Hauptanliegen des Projektes war die Unterstützung von Schulen bei der Entwicklung und Umsetzung eines Konzeptes zur Ernährungs- und Verbraucherbildung im Rahmen der Gesamtkonzeption zur Gesundheitsförderung.

Gemeinsam mit vier Modellschulen wurde erprobt, welchen Beitrag Schule unter den vorhandenen Rahmenbedingungen zu einer kontinuierlichen Ernährungs- und Verbraucherbildung leisten kann und welche Aktivitäten und Maßnahmen auf verschiedenen Ebenen sinnvoll sind. Dabei ging es im Sinne des Projektzweckes „Fit mit Genuss“ um eine Veränderung des Ernährungsverhaltens auf der Grundlage positiver Erfahrungen bei der Herstellung von Speisen und ihres genussreichen Verzehrs.

Ziele des Projektes waren

- die Sensibilisierung der Kinder und Jugendlichen für Ernährungsthemen und
- die Befähigung der Kinder und Jugendlichen zu einem kritischen Umgang mit dem Lebensmittelangebot und der Werbung.

Die Ergebnisse des Projektes zeigen, dass es vielfältige Möglichkeiten in Schule gibt, das Thema handlungsorientiert und lebensnah mit Spaß und Genuss im Unterricht, in außerunterrichtlichen Angeboten und im schulorganisatorischen Bereich umzusetzen. Dieser Leitfaden möchte Sie anregen, sich mit dem Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung auseinander zu setzen und Sie dabei unterstützen, Ihr eigenes schulisches Konzept zu entwickeln.



1.1 ERNÄHRUNGSBILDUNG STATT ERNÄHRUNGSERZIEHUNG

In der Fachdiskussion und -literatur setzt sich zunehmend der Begriff Ernährungsbildung durch (Fröleke 2003). Im Unterschied zur Ernährungserziehung signalisiert er einen Prozess, der Schüler dabei unterstützen soll, ihr Ernährungsverhalten bewusst zu erleben und selbstbestimmt und eigenverantwortlich zu gestalten – und das durch die Förderung von Sach-, Sozial- und Handlungskompetenz in Sachen Ernährung und Verbraucherinformation.

Methfessel (1996) formuliert folgende Grundregeln für die schulische Ernährungsbildung, die auch die Grundlage für die Konzeptentwicklung im Projekt „Fit mit Genuss“ darstellen:

- positive Motivation durch überzeugende und alltagsgerechte Gerichte statt Genussfeindlichkeit und Verzichtsmentalität,
- Bewusstsein über Hintergründe und Zusammenhänge des eigenen Ernährungsverhaltens entwickeln,
- sinnliche Wahrnehmung als Voraussetzung von Genussfähigkeit schulen, Körper- und Selbstbewusstsein aufbauen.

1.2 METHODISCHE ANSÄTZE IN DER SCHULISCHEN ERNÄHRUNGSBILDUNG

Schüler- und Lebensweltorientierung

Konkrete Fertigkeiten und Wissen über Ernährungszusammenhänge werden vermittelt, indem man die Probleme, Wünsche und Bedürfnisse der Schüler zum Ausgangspunkt und Ziel des Unterrichts macht – ausgehend von Alltagssituationen. Kaum ein anderes Thema ermöglicht in so hohem Maße eine Verbindung von Lerninhalten mit der Lebenswirklichkeit der Kinder.

Handlungsorientierung

Lernen erfolgt durch konkretes Ausprobieren, durch vielfältige Experimente und Aktionen, spielerisches Erkunden und Wahrnehmen.

Lernen mit allen Sinnen

Essen ist nicht nur Nahrungsaufnahme und Energiezufuhr sondern zugleich sinnliches Erlebnis. Wichtiger Bestandteil der Ernährungsbildung ist das Genussstraining – Lebensmittel kennen lernen, prüfen und bewerten durch anschauen, schmecken und riechen.

Lernen an außerschulischen Lernorten

Praxisnah und handlungsorientiert wird der Unterricht durch das Einbeziehen von Eltern und Experten und das Aufsuchen außerschulischer Lernorte wie z.B. Exkursionen zu Erzeugern von Nahrungs- und Lebensmitteln.

Ausgehend von den Erfahrungen der Modellschulen ist eine Herangehensweise an die Themenbearbeitung erfolgreich, die

- die Kinder und Jugendlichen konkret in allen Phasen einbezieht (von der Themen- und Problemdefinition bis zur Präsentation und Auswertung der Ergebnisse),
- ihnen eigenes Ernährungsverhalten bewusst macht,
- das Selbstwertgefühl stärkt, Individualität erlaubt und akzeptiert sowie Stärken erkennbar macht,
- eigene Lebensentwürfe und -ziele berücksichtigt.

2. WIE KANN SCHULE DAZU BEITRAGEN, DASS SICH KINDER UND JUGENDLICHE BEWUSSTER UND GESÜNDER ERNÄHREN?

Grundlage der Projektarbeit war das jeweilige schuleigene Konzept zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, welches gemeinsam mit der Projektleitung entwickelt und nach Abschluss der Modellphase aktualisiert wurde und in die Schulprogrammentwicklung einfluss.

Der Ansatz des Projektes „Fit mit Genuss – Ernährung mit Anspruch“, Ernährungsthemen mit dem Genuss- und Fitness-Aspekt zu verbinden, hat sich bewährt. Die Erfahrungen der Modellschulen zeigen: Es gibt vielfältige Möglichkeiten, das Thema an Schule umzusetzen. Ernährungsbildung gibt es zwar nicht als eigenständiges Unterrichtsfach – doch ernährungs- und verbraucherrelevante Themen können gut fachübergreifend und fächerverbindend in verschiedenen Unterrichtsfächern behandelt werden. Die Lehrpläne aller Schularten in Sachsen bieten hierfür konkrete Ansatzpunkte in allen Klassenstufen. Ausgangspunkt sollten immer die Interessen und Ideen der Schüler sein.

Bewährt hat sich eine Kombination regelmäßiger Angebote mit „Highlights“, z.B. Arbeitsgemeinschaften und Projekte im Schuljahresverlauf mit Aktionen wie Radtour mit Picknick, Schulfest usw.. Konkrete Schulprojekte und –aktivitäten wie „Jahreszeitenfrühstück“ und „Fast-Food-Detektive“ belegen, dass Schulen gute Ideen verbunden mit einem hohen Engagement entwickeln können, wenn sie Beratung und Unterstützung bei der inhaltlichen Strukturierung sowie der methodischen und fachlichen Gestaltung des Themas bekommen.

2.1 WELCHE THEMATISCHEN INHALTE SOLLTEN BERÜCKSICHTIGT WERDEN?

Um eine ganzheitliche Betrachtung des Themas zu ermöglichen, empfiehlt sich die Orientierung am Europäischen Kerncurriculum für Ernährungsbildung (Heindl 2003). Maßgebend für dessen Entwicklung war die verstärkte Diskussion über den Zusammenhang von Bildung und Gesundheit. Damit verbunden waren Forderungen, diesen Zusammenhang im Schulalltag umfassend und ganzheitlich umzusetzen.

Mit dem europäischen Kerncurriculum für Ernährungs- und Verbraucherbildung wurden Inhalte und Lernziele erarbeitet, die sich aufgrund ihres spiralförmigen Aufbaus leicht in den Unterricht integrieren lassen. Damit können Kinder und Jugendliche aller Altersstufen - vom Vorschulbereich bis zur Sekundarstufe II - sowie aller Schularten erreicht werden.

Sieben Schwerpunktthemen wurden in das Kerncurriculum aufgenommen:

1. Essen und emotionale Entwicklung – Körper, Identität und Selbstkonzept
2. Essgewohnheiten, kulturelle und soziale Einflüsse – Ernährungsweisen, Essstile, Essen in sozialer Gemeinschaft
3. Ernährung und persönliche Gesundheit – Ernährungsempfehlungen und Richtlinien, alte und neue Konzepte
4. Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung – Lebensmittelqualität und globaler Handel
5. Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum – Marketing, Werbung und Einkauf
6. Konservierung und Lagerung von Nahrung – Lebensmittelverderb, Hygiene, europäische Bestimmungen
7. Kultur und Technik der Nahrungsmittelzubereitung – ästhetisch – kulinarischer Umgang mit Nahrungsmitteln, (inter)kulturelle, historische, soziale, religiöse Bezüge

Jedes Thema wurde unter den gleichen zentralen Aspekten entwickelt – Aktualität, inhaltliche Bezüge, Kompetenzen, fächerübergreifende Behandlung, teilnehmerzentrierte und teilnehmeraktivierende Methoden der Ernährungsbildung sowie altersgruppen- und schulartübergreifende Behandlung.

Für eine pädagogisch sinnvolle Umsetzung der Themen wurde eine Einteilung in vier Altersgruppen vorgenommen und entsprechende Schlüsselfragen sowie verschiedene inhaltliche Schwerpunkte für die Bearbeitung der einzelnen Themen festgelegt.

Altersgruppe 4 – 7 Jahre

- 1) Was esse und trinke ich?
 - 2) Was denke ich über mein Essen und Trinken?
 - 3) Wie essen andere?
- (Sensorisches Bewusstsein: zusammen essen und trinken: sich wohl fühlen)

Altersgruppe 8 – 10 Jahre

- 1) Wie sind meine Essgewohnheiten?
 - 2) Gebrauche ich die Vielfalt der Lebensmittel?
 - 3) Bin ich mit der Wahl meiner Lebensmittel zufrieden?
- (Essgewohnheiten: „Ich bin, was ich esse“; Essen und Nahrungsqualität: Essen und Trinken im täglichen Leben zu Hause und in der Schule)

Altersgruppe 11 – 13 Jahre

- 1) Was beeinflusst meine Essgewohnheiten?
 - 2) Wie werden meine Essgewohnheiten durch soziale Faktoren beeinflusst?
 - 3) Stehen meine Essgewohnheiten mit meiner Gesundheit in Verbindung?
- (Nährstoffe und Empfehlungen; Einflüsse auf Essgewohnheiten; soziokultureller Zusammenhang; soziales Umfeld und Folgen für die Gesundheit)

Altersgruppe 14 – 18 Jahre

- 1) Welche sind meine Schlüsselwerte hinsichtlich Essen und Gesundheit?
 - 2) Wie kann ich Essen auswählen, dass für mich richtig ist?
 - 3) Wie beeinflusst meine Wahl das globale Nahrungsmittelsystem?
- (Wertklärung: Verantwortung für sich selbst und andere; globale Themen der Verteilung und Verfügbarkeit von Nahrung)

Das Kerncurriculum bietet eine hervorragend geeignete Struktur, um System in alle für die Ernährungs- und Verbraucherbildung relevanten Inhalte und Angebote zu bringen und eine ganzheitliche Betrachtung des Themas zu ermöglichen. Deshalb hat die Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e.V. das Online-Lernportal „Junge Sachsen genießen“ entwickelt, welches für Kitas und Schulen inhaltlich-fachliche Materialien zu den sieben Themenfeldern und organisatorische Arbeitshilfen bereitstellt – unter Berücksichtigung spezifischer sächsischer Angebote und Bedingungen.

www.lernportal-sachsen-geniessen.de

Im Modellprojekt „Fit mit Genuss“ wurde deutlich, dass die Themenschwerpunkte des Kerncurriculums sich in den Lehrplänen widerspiegeln und damit eine Einbeziehung in den Unterricht problemlos möglich ist.

Vier Beispiele aus dem Projekt sollen Ideen und Anregungen geben, die Thematik Ernährungs- und Verbraucherbildung mit Hilfe des Europäischen Kerncurriculums im Schulalltag umzusetzen. Die Beispiele zeigen die thematische Umsetzung in verschiedenen Altersgruppen und Schularten. Bei der Bearbeitung der einzelnen Kernthemen wurde deutlich, dass diese sich stark verzahnen und große Schnittflächen haben. Für die Übersichtlichkeit haben wir jeder der nachfolgenden Projektbeschreibungen den Themenschwerpunkt und die Altersgruppe vorangestellt.

Projekt „Gesundes Pausenbrot“

Themenfeld 1: Essen und emotionale Entwicklung – Körper, Identität und Selbstkonzept
Altersgruppe: 8 – 10 Jahre

Die 2. Klasse der Grundschule beschäftigte sich mit dem Thema „Essen und emotionale Entwicklung“ im Rahmen des Projektes „Gesundes Pausenbrot“. Die drei Schlüsselfragen für diese Altersgruppe (siehe Seite 7) waren für diesen Projekttag leitend. Unterstützung bei der Umsetzung erhielten die Lehrer durch das Gesundheitsamt und die Fachfrau für Kinderernährung. Nach einer theoretischen Einführung wurde praktisch gearbeitet. Hierbei wurde erst einmal ein Blick in die eigene Brotdose riskiert. Unter dem Aspekt „Was gehört in die Brotdose?“ wurde der Inhalt kritisch von jedem Kind unter die Lupe genommen. Mit Unterstützung der Fachfrau für Kinderernährung stellte jedes Kind nach seinem „Brot Dosen-Check“ ein gesundes Pausenbrot her. Um die Nachhaltigkeit dieses Projektes zu gewährleisten, frühstücken Lehrer und Schüler jeden Tag gemeinsam in ihrem Klassenzimmer. Unaufgefordert kontrollieren die Kinder gegenseitig den Inhalt ihrer Brot Dosen. Über das ganze Schuljahr konnte eine kontinuierliche Verbesserung des mitgebrachten Frühstücks beobachtet werden.



Projekt „Fruchtsaft – Was ist drin?“

Themenfeld 4: Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung –
Lebensmittelqualität und globaler Handel
Altersgruppe: 14 – 18 Jahre

Im Rahmen zweier Projekt Tage beschäftigten sich die Schüler und Lehrer der Mittelschule mit Themen rund um die Ernährungs- und Verbraucherbildung. Die Schüler der Klasse 8 führten hierzu an einem der Projekt Tage eine Exkursion in die nahegelegene Saftkellerei durch. Die Nahrungsmittelverarbeitung, -herstellung und die Nahrungskette waren Themen der Exkursion. Ein Mitarbeiter der Saftkellerei stand den Schülern bei allen Fragen Rede und Antwort. Es wurde dargestellt, wie sich die Säfte während der Weiterverarbeitung in ihren Nährwerten verändern und welche Unterschiede es zum Beispiel zwischen Fruchtsaft und Fruchtnektar gibt. Natürlich konnte das Angebot auch verkostet werden. Zur Frage „Wie kann ich Essen auswählen, dass für mich richtig ist?“ wurde die Bedeutung von Obst, Gemüse und Säften in der Ernährung sowie der Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit diskutiert. Im Nachgang der Exkursion bearbeiteten die Schüler das Thema durch die Gestaltung von Wandzeitungen.

Projekt „Rund ums Gemüse“

Themenfeld 5: Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum – Marketing, Werbung
und Einkauf
Altersgruppe: 14 – 18 Jahre

Mit dem Projekt „Rund ums Gemüse“ beschäftigte sich die 8. Klasse der Schule zur Lernförderung. Sie setzten ihre Schwerpunkte vor allem in der Nahrungsmittelqualität und dem Einkauf von Nahrungsmitteln. Um die Qualität von Nahrungsmitteln erkennen zu können, vertieften und erweiterten die Schüler ihre Kenntnisse in Bezug auf verschiedene Gemüsesorten. Zum Abschluss des Tages sollten die Schüler eine Gemüsepizza backen. Dafür wurden Listen für den Einkauf im nahegelegenen Supermarkt aufgestellt. Die theoretischen Kenntnisse zu den Gemüsesorten und der Qualität der Nahrungsmittel konnten durch den Einkauf praktisch umgesetzt werden. In der Lehrküche der Schule wurden die Einkäufe dann zu einer schmackhaften Gemüsepizza verarbeitet. Dabei wurde noch einmal die Bedeutung von Obst und Gemüse für die tägliche Ernährung deutlich.

Projekt „Fächerverbindender Unterricht Fit mit Genuss“

Themenfeld 2: Essgewohnheiten, kulturelle und soziale Einflüsse – Ernährungsweisen,
Essstile, Essen in sozialer Gemeinschaft
Altersgruppe: 11 – 13 Jahre

Der zweiwöchige fächerverbindende Unterricht der Gymnasiasten der Klassenstufe 5 wurde inhaltlich am Thema „Ernährung“ ausgerichtet. Im Vordergrund standen Aufgaben zu Essgewohnheiten und Ernährungsweisen, die in Zusammenarbeit von sechs Fächern bearbeitet wurden. Die Schüler erstellten u.a. ihre persönlichen Ernährungsprotokolle und werteten diese gemeinsam aus. Auf einer Bauernhofexkursion bereiteten sie selbst eine Müslimischung zu, lernten verschiedene Bio-Produkte und deren Herstellung kennen und durften am Lagerfeuer ihren selbst angefertigten Brotteig backen. Den abschließenden Höhepunkt bildete das gesunde Schulbuffet, das von den Schülern selbst zubereitet und natürlich auch verzehrt wurde. Eine ausführliche Projektbeschreibung mit Studentafel finden Sie auf der Homepage www.lsj-sachsen.de/pages/gesundheit/fit_projekt.html.

3. WIE KÖNNEN WIR EIN SCHULEIGENES KONZEPT ZUR ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG ENTWICKELN?

Ein Projekt beginnt, indem jemand eine Idee, ein Problem oder eine Anregung aufgreift und in eine Arbeitsgruppe oder Dienstberatung einbringt. Anstöße können von Lehrern und Schülern, aber auch von Eltern und außerschulischen Partnern kommen. Damit die Initiative weder „Eintagsfliege“ noch Aktionismus wird, ist es wichtig,

1. sich der Zustimmung, Genehmigung und Mitarbeit aller Beteiligten zu versichern (z.B. Schulleitung, Schulträger, Schüler- und Elternrat, Lehrerkonferenz) und
2. als Grundlage der Arbeit ein schuleigenes Konzept zur Ernährungs- und Verbraucherbildung zu entwickeln.

Nicht schon wieder ein Konzept – kennen Sie diesen Gedanken? Warum überhaupt ein Konzept entwickeln? Ein Konzept ist ein Plan, eine Arbeitshilfe, in dem Grundvorstellungen und Vorgehensweisen zum Erreichen bestimmter Ziele festgeschrieben werden.

Ein Konzept

- beschreibt eine gemeinsame pädagogische Zielsetzung und deren Umsetzung,
- enthält Festlegungen zu Arbeitsschritten und zur Arbeitsorganisation und legt die pädagogischen Methoden der Umsetzung fest,
- ermöglicht das aufeinander Aufbauen der thematischen Arbeit in den verschiedenen Klassenstufen,
- schafft die Grundlage zur Überprüfung der geleisteten Arbeit im Sinne der Zielsetzung,
- ist Arbeitsgrundlage und –mittel für alle Beteiligten,
- erleichtert die Transparenz und Außendarstellung des eigenen Profils und der erreichten Ergebnisse.

Viele Schulen haben bzw. entwickeln ein eigenes Schulprogramm, in dem die Grundsätze der Schule, der Entwicklungsstand, die Ziele für die weitere Arbeit und Vorhaben zur Verwirklichung und Überprüfung der Ziele beschrieben werden. Wenn Sie als Schule bereits ein Schulprogramm haben, können Sie dies sehr gut als Ausgangspunkt für konzeptionelle Überlegungen zum Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung nutzen und die Ergebnisse in das Schulprogramm integrieren.

Erste Schritte

Ein gutes Konzept schreibt nicht einer allein „im stillen Kämmerlein“ sondern wird in Teamarbeit entwickelt. Bewährt hat sich ein Projektteam aus 4 bis 6 Personen, in dem Lehrer, Schüler (je nach altersgemäßen Voraussetzungen), Eltern und Kooperationspartner zusammen arbeiten. Das Projektteam entwickelt das Konzept, übernimmt Abstimmungen mit der Schulleitung und den Schulgremien, koordiniert die Aufgaben im Rahmen der Projektumsetzung, überprüft und bewertet die Ergebnisse und entwickelt das Konzept weiter. Die folgenden Leitfragen sollen Ihnen bei der Konzeptentwicklung helfen.

3.1 LEITFRAGEN ZUR KONZEPTENTWICKLUNG ZUM THEMA ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG

1. Situationsanalyse/Bestandsaufnahme

Beschreiben Sie einem Außenstehenden Ihre Schule. Nutzen Sie dazu bereits vorhandene Aussagen im Schulprogramm.

- Anzahl der Schüler, der Lehrer, der Klassen, räumliche Situation der Schule, Schulumfeld, soziales Umfeld, Schulprofil
- Welche Aktivitäten und Maßnahmen haben Sie bereits im Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung durchgeführt?
- Welche Erfahrungen haben Sie damit gesammelt?
- Wie ist die Mittags- und Pausenversorgung organisiert? Wie viele Schüler und Lehrer nutzen die Mittagsversorgung? Wie lang sind die Pausen organisiert?
- Mit welchen Partnern arbeiten Sie bereits zu dem Thema zusammen?

2. Bedarfsermittlung

Beschreiben Sie, von welchen Problemstellungen Sie ausgehen und wo Sie Handlungsbedarf sehen. Hier können Sie aktuelle Berichte und Studien sowie eigene Befragungen der Schüler und Eltern einbeziehen.

- Gibt es ein zufrieden stellendes, gesundes Angebot im Rahmen der Mittags- und Pausenversorgung?
- Wie schätzen Sie das Ernährungsverhalten der Schüler und Lehrer ein? Werden Mahlzeiten eingehalten? Was bringen die Schüler zum Frühstück mit?
- Sind ernährungsbedingte individuelle Probleme der Schüler bekannt bzw. auffällig (z.B. Essstörungen, Übergewicht, ernährungsbedingte Krankheiten)?
- Wo ist Veränderung möglich und gewünscht?

3. Zieldefinition

Beschreiben Sie, welche Ziele Sie mit welcher Zielgruppe verfolgen. Was soll sich konkret in Bezug auf das Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung ändern?

- Wo wollen wir hin?
- Was wollen wir erreichen?
- Was soll am Ende dabei herauskommen?
- Welche Veränderungen und Ziele werden angestrebt und sind realistisch? (Planung kurz-, mittel- und langfristig)
- Wie wird das Projekt organisiert? (Ansprechpartner, Organisationsstrukturen, Verantwortlichkeiten)

4. Maßnahmeplanung - Konkrete Vorhaben für einen bestimmten Zeitraum

Beschreiben Sie konkret, was Sie vorhaben, um Ihre Ziele zu erreichen. Als thematischer und struktureller roter Faden bietet sich die Orientierung an den Themenbereichen des Europäischen Kerncurriculums an (siehe Schlüsselfragen für die entsprechenden Altersgruppen).

- Was kann und soll getan werden?
(Klassenstufen, Schulorganisation, Lehrerfortbildung, Elternarbeit)
- Umsetzung im unterrichtlichen, außerunterrichtlichen und außerschulischen Bereich
(Aktivitäten, Beteiligte, Veranstaltungsorte, Zeit- und Kostenplanung)
- Aufbau neuer Aktivitäten,
- Vernetzung vorhandener Aktivitäten
- Wer macht wann was? Wer ist wofür verantwortlich?
- Wie erfolgt die Abstimmung?

5. Kooperationspartner

Beschreiben Sie, mit welchen Partnern Sie zusammen arbeiten wollen.

- Wer kann uns unterstützen?
- Welche Kooperationspartner wollen wir einbeziehen? Welche Aufgaben übernehmen diese in den Projekten?
- Geht es um eine einmalige Aktion oder ist eine längerfristige Partnerschaft geplant?
- Wie wird die Zusammenarbeit koordiniert und verbindlich? (z.B. Kooperationsverträge)
- Unter welchen Bedingungen können wir kooperieren?
(Zeitbudget, Finanzielle Voraussetzungen)
- Ansprechpartner, Adressen, Telefonnummern

6. Erfolgskontrolle

Die Projektdokumentation ist notwendige Grundlage für eine Auswertung und Erfolgskontrolle.

- Wie stellen wir fest, ob wir die Ziele erreicht haben?
- Wie werden die Teilaktivitäten und deren Ergebnisse dokumentiert und ausgewertet?
- Methoden (Fragebogen vor Beginn der Maßnahmen, Verwendung von Dokumentationsbögen, Erfassen von Teilnehmerzahlen, Projektdokumentation)



Kampagne „Junge Sachsen genießen – Fit mit Genuss in Kita und Schule“
Arbeitsvorlage: Einordnung eigener Projekte in die Lernportalstruktur

Themen	Altersgruppen	4 – 7 Jahre	8 – 10 Jahre	11 – 13 Jahre	14 – 18 Jahre
Essen – Sinneswahrnehmung, Körperbilder, Eigenverantwortung					
Essgewohnheiten und Einflüsse					
Ernährung und Gesundheit					
Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung					
Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum					
Konservierung und Lagerung von Nahrung					
Kultur und Technik der Nahrungszubereitung					

3.2 GESTALTUNGSEMPFEHLUNGEN FÜR EIN KONZEPT ZUR ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG

Alle Modellschulen kombinierten in ihren Konzepten Angebote und Teilprojekte in drei Modulen:

- A) Unterricht/Unterrichtsprojekte
- B) außerunterrichtliche Angebote
- C) Bereich Schulorganisation, Schulentwicklung und Netzwerkbildung

A) Unterricht/Unterrichtsprojekte

Die besten Möglichkeiten, das Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung kontinuierlich umzusetzen, bietet der Unterricht. Die neuen Lehrpläne aller Schularten fördern und fordern das fächerverbindende Unterrichten und Lernen, das sich gerade für die Realisierung dieses Themas besonders gut eignet. Um der besonderen Zielgruppe Lernförderschüler gerecht zu werden, führte an der Schule zur Lernförderung jede Klasse zusätzlich zu den Unterrichtseinheiten einen Projekttag im Monat durch. Dadurch gelang es in besonderem Maße, die Schüler für das Thema zu sensibilisieren.

Ausgewählte Anknüpfungspunkte im Lehrplan der Grundschule und Gestaltungsideen	
Deutsch	Wahrnehmen - Nachdenken - Untersuchen: Frühstückstagebuch, Apfelfest, Essen macht Sinn, Kräuteröl
Ethik	Wir in der Welt - Miteinander: Erntedankfest
Werken	Schöpferisch-konstruktive Tätigkeiten: Erntekorb
Sachunterricht	Zusammen leben, Mein Körper und meine Gesundheit: Ernährungspyramide, Kräuterwerkstatt, Vom Korn zum Brot, Kartoffelwerkstatt, Früchte des Waldes
Kunst	Wahrnehmen und Erleben mit allen Sinnen
Projekttag (mehrere Fächer)	Gesundheitstag, Jahreszeitenfrühstück, Gestaltung eines Rezeptbuches mit regionalen Spezialitäten, Aufenthalt auf dem Bauernhof mit Brotbacken

Ausgewählte Anknüpfungspunkte im Lehrplan der Mittelschule	
Ethik	Sinneswahrnehmungen, Feste feiern und gestalten, genveränderte Nahrungsmittel, Werte und Normen
WTH	Analyse von Werbung, Marktforschung, Konsumtion und Produktion im privaten Haushalt, Essstörungen verstehen und bewältigen, Vorratswirtschaft
Deutsch	Feste feiern – Traditionen wahren, Werbung
Sport	Fitness – ernährungsphysiologische Zusammenhänge verstehen
Kunst	Collage zu Essgewohnheiten
Musik	Vitamine cha-cha-cha
Geo	Landwirtschaft – ländlicher Raum
Gemeinschaftskunde	Globalisierung, Eine-Welt
Englisch	Birthday party, Essgewohnheiten in England, Restaurant – Speisen und Getränke
Bio	Heil- und Gewürzpflanzen, Bau und Funktionen des menschlichen Körpers, Erleben mit allen Sinnen, Essgewohnheiten
Neigungskurs	Fit und Gesund, Internationale Küche
Projektwoche	Gesund leben

Ausgewählte Anknüpfungspunkte im Lehrplan der Schule zur Lernförderung	
Bio	Ernährung in der Schwangerschaft, Nahrungsmittel, Weg der Nahrung im Körper
Werkunterricht	Gestalten zum Thema Obst und Gemüse, Gartenarbeit – Gemüsepflanzen, Erntefreuden
Arbeitslehre	Garten- und Landschaftsbau
Hauswirtschaft	Zubereitung von Speisen, Grundnahrungsmittel, Haushalt und Umwelt, gesunde Ernährung, Gestalten von Festen
Deutsch/Heimatkunde/Sachunterricht	Natur entdecken - Jahreszeiten, Mach mit - bleib Fit, Ernährungsgewohnheiten – Lieblings Speisen, Lebensmittel – regionaler Bezug
Ethik	Regionale Feste und Traditionen, Sinneswahrnehmungen, Gesundheitsbewusstsein, Werbung,
Kunst	Jahreskreis, Werbung
Sport	Fitness und Ernährung
Deutsch	Haushalt
Gemeinschaftskunde	Haushalten
Projekttag	Fit mit Genuss durch die Pubertät

Ausgewählte Anknüpfungspunkte im Lehrplan des Gymnasiums	
Bio	Heilpflanzen, Ernährung und Persönlichkeit, Fitness und Gesundheit, Erleben mit allen Sinnen, Gärungsprozesse, Was ist drin in Lebensmitteln?, Stoffwechsel
Chemie	Organische Stoffe, Wasser, Vitamine
Deutsch	Werbung
Ethik	Mensch in der Gemeinschaft, Ernährung und Persönlichkeit, Macht des Konsums
G/R/W	Internationaler Handel, Ökonomie und Ökologie
Geo	Kulturpflanze Reis, Globale Verflechtungen, Exkursionen im Heimatraum
Geschichte	Alltagserfahrungen in beiden deutschen Staaten
Fächerverbindender Unterricht	Fit mit Genuss
Projekttag	Fit und Gesund, Exkursionen zu Nahrungsmittelerzeugern

B) außerunterrichtliche Angebote

Alle Projektschulen haben die Möglichkeit genutzt, auch am Nachmittag auf freiwilliger Basis ergänzende Freizeit- und Bildungsangebote durchzuführen. Hier einige Ideen der Projektschulen:

- Arbeitsgemeinschaften zum Thema Gesund und lecker kochen
- kombiniert mit Arbeitsgemeinschaften zur Bewegungsförderung und Sportangebote
- Kurse zu verschiedenen Ernährungsthemen z.B. Fit durch den Winter
- Rubrik „Lecker essen“ mit Rezepten in der Schülerzeitung
- Gesunde Pausenversorgung als Geschäftsidee der Schülerfirma

C) Bereich Schulorganisation, Schulentwicklung und Netzwerkbildung

- Pausen- und Mittagsversorgung kritisch hinterfragen, z.B. als Schülerprojekt mit Befragungen der Schüler und Lehrer zur Nutzung und Bewertung des Mittagsangebotes, Gespräche mit dem Anbieter, Überprüfung der Pausenzeiten, Gestaltung des Speiseraumes
- gemeinsames Schulfrühstück in den jüngeren Klassenstufen
- Festlegung von Kriterien für die Gestaltung von Verpflegungsangeboten auf Schulfesten
- Berücksichtigung des Themas auf Schulfahrten und Schulausflügen
- gemeinsame Aktionen und Angebote für und mit den Eltern z.B. thematischer Schulelternabend, Eltern-Schüler-Kochen
- Lehrerfortbildungen bzw. pädagogische Tage zum Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung z.B. Exkursionen, Ernährungs- und Kochkurse

Weitere Anregungen für die Konzeptgestaltung sind auf unserer Homepage www.lsj-sachsen.de/pages/gesundheit/fit_projekt.html zusammen gestellt. Sie finden dort

- die Konzepte der Modellschulen,
- ausführliche Beschreibungen besonders gelungener und erfolgreicher Teilprojekte,
- die Ergebnisse und Erfahrungen der Modellschulen nach einem Schuljahr Projektlaufzeit.



Fortbildung mit den Projektlehrern zum Thema „Lecker und gesund kochen“

3.3 DAS LERNPORTAL „JUNGE SACHSEN GENIESSEN“

Im Lernportal www.lernportal-sachsen-geniessen.de finden Sie weitere Anregungen für die fachliche und didaktische Gestaltung der Themenfelder des Europäischen Kerncurriculums. Das Lernportal wurde für Kitas und Schulen entwickelt, um die systematische Umsetzung von Konzepten und Projekten in der Ernährungs- und Verbraucherbildung zu unterstützen. Es bündelt inhaltlich-fachliche Materialien, konkrete Umsetzungsmöglichkeiten für den Kita- und Schulalltag als auch sächsische Kooperationspartner. Außerdem zeigt es Bezüge zum sächsischen Kita-Bildungsplan und zu den sächsischen Lehrplänen der Grund-, Förder- und Mittelschule sowie zum Gymnasium auf.

Aufbau des Lernportals

Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung werden im Lernportal mit Hilfe des Europäischen Kerncurriculums systematisch dargestellt. Das Kerncurriculum besteht wie unter 2.1 beschrieben aus sieben Themenfeldern, die in mehrere Schwerpunkte gegliedert und in vier Altersgruppen eingeteilt sind. Erst die Beschäftigung mit allen Themenfeldern erschließt das Potential des Lernportals, d.h. Ernährungs- und Verbraucherbildung ganzheitlich zu betrachten und systematisch zu bearbeiten.

Hinweis: Die Bezeichnungen der Themenfelder sind relativ lang, z.B. Thema 1 – Essen und emotionale Entwicklung – Körper, Identität und Selbstkonzept. Um das Lernportal übersichtlicher zu gestalten, wurden die Bezeichnungen gekürzt.

Beispiel:

Thema 1 Essen - Sinneswahrnehmung, Körperbilder, Eigenverantwortung

Altersgruppe

▶ Altersgruppe 4 – 7

Schwerpunkte

- ▶ Sinneswahrnehmung und Freude am Essen
- ▶ Vorlieben beim Essen
- ▶ Körperbilder
- ▶ Soziale Bedeutung des Essens, der Essenszubereitung und Umgebung
- ▶ Eigenverantwortung

Jeder Schwerpunkt des Themenfeldes ist untergliedert in

Ansätze - hier finden Sie Ansatzmöglichkeiten, wie Sie das Thema in der Kita/Schule verankern können. Dieser Punkt beinhaltet die Lernziele für den Schwerpunkt sowie verschiedene Umsetzungsmöglichkeiten im (schul-)organisatorischen Bereich, fächerverbindende Ansätze sowie Bildungs- und Lehrplanbezüge.

Projekte - untergliedert in Projektideen und -vorschläge, sächsische Projektpartner und ihre Angebote und überregionale institutionelle Initiativen und Wettbewerbe.

Material - enthält eine Zusammenstellung themenbezogener Literatur, Arbeitsmaterialien und weiterführender Links.

Jeder Altersgruppe sind drei Leitfragen zugeordnet, die die altersspezifische Betrachtung und Umsetzung der Themenfelder und Schwerpunktthemen erleichtern sollen. Anhand dieser Leitfragen können Sie überprüfen, wie die Kinder und Jugendlichen die Auseinandersetzung mit den Themenfeldern reflektieren.

Beispiel:

Leitfragen Altersgruppe 4 - 7

1. Was esse und trinke ich?
2. Was denke ich über mein Essen und Trinken?
3. Wie essen andere?

Die im Lernportal aufgeführten Projektvorschläge, Materialien und Angebote wurden nach bestem Wissen geprüft und werden von Fachleuten der Ernährungs- und Verbraucherbildung empfohlen. Manche Materialien z.B. von kommerziellen Anbietern sollten bezüglich Werbung für ihre Produkte kritisch betrachtet und ausgewählt genutzt werden. Außerdem finden Sie im Lernportal verschiedene Arbeitsmaterialien, die Ihnen bei der konzeptionellen Arbeit hilfreich sind z.B. Begriffserklärungen, Methodische Ansätze, Hilfsmittel für die Präsentation sowie Materialien zur Unterstützung von Kooperationsarbeit.

IHRE PROJEKTPLANUNG

PROJEKTTITEL

PROJEKTIDEE

Worum geht es in Ihrem Projekt?

PROJEKTZIELE

Welche Lernziele bezogen auf die Kita-Kinder bzw. Schüler verfolgen Sie damit?

ZIELGRUPPE

Welche Zielgruppe wird vorrangig erreicht? (Kindergartenkinder im Alter von .../Schüler der Klassenstufe ... /Erzieher/ Lehrer etc.)

ORGANISATION

Welcher Zeitaufwand ist notwendig? Welche Fachkollegen und/oder Partner (Eltern, Vereine, Firmen ...) sind einbezogen? Welche Materialien (Bücher, Zeitschriften ...) werden benötigt?

KOSTEN UND VORAUSSETZUNGEN

Welche Kosten entstehen? Welche Voraussetzungen sind für die Umsetzung notwendig? Was sollte beachtet werden?

PROJEKTABLAUF

Welche konkreten Aufgaben/Aktivitäten werden durchgeführt? (Kurzbeschreibung)

THEMENFELDER

In welches der sieben Themenfelder ordnen Sie Ihr Projekt schwerpunktmäßig ein? Bitte setzen Sie vor das entsprechende Themenfeld ein „x“ (max. 2 Schwerpunkte).

- 1) Essen – Sinneswahrnehmung, Körperbilder, Eigenverantwortung
- 2) Essgewohnheiten und Einflüsse
- 3) Ernährung und Gesundheit
- 4) Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrung
- 5) Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum
- 6) Konservierung und Lagerung von Nahrung
- 7) Kultur und Technik der Nahrungszubereitung

IHRE DATEN

Name der Einrichtung:

Anschrift:

Ansprechpartner/Projektverantwortlicher:

5. WELCHE FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN GIBT ES?

Damit die Umsetzung Ihrer Ideen nicht an fehlenden Mitteln scheitert, finden Sie hier verschiedene Möglichkeiten zur Finanzierung Ihres Projektes.

• Einwerben von Spenden

Geld- und Sachspenden von Eltern, Kooperationspartnern, Schulförderverein
Beispiel: Eltern stellen Lebensmittel für die Projektdurchführung bereit.

• Beteiligung an Förderprogrammen des Landes

Schulen, deren Konzept zur Ernährungs- und Verbraucherbildung Bestandteil ihrer Ganztagsangebotsentwicklung ist, können aktuell in der Richtlinie des SMK zum Ausbau von Ganztagsangeboten (www.sachsen-macht-schule.de) Fördermittel beantragen.

• Sponsoring

Beim Sponsoring wird eine Geld-, Sach- oder Dienstleistung des Sponsors von einer werbewirksamen Gegenleistung der Schule abhängig gemacht, z.B. indem diese auf den Sponsor und die Leistung hinweist, z.B. Sponsoring landwirtschaftlicher Produkte oder Lebensmittel für eine Koch-AG durch Erzeuger, Verbände oder Lebensmittelgeschäfte; Sponsoring von Möbeln für ein Schülercafé durch einen Möbelhersteller oder ein Möbelgeschäft.

• Verkaufserlöse von Schulaktionen

Durchführung von Festen, Basaren und anderen Aktionen, wo Einnahmen aus dem Verkauf von Produkten erwartet werden können.

• Unterstützung durch Krankenkassen

Seit Januar 2000 sind alle Krankenkassen nach §20 SGB V verpflichtet, Primärprävention durchzuführen und zu unterstützen. Mittlerweile haben alle großen Krankenkassen einen verantwortlichen Präventionsbeauftragten, bei dem Sie konkret nach Unterstützungsleistungen fragen können.

Eine konkrete Fördermöglichkeit besteht derzeit bei der Techniker Krankenkasse. Sie hat sich mit ihrem Förderprogramm „Gesunde Schule“ die Unterstützung von Schulen und Kitas zur Aufgabe gemacht. Im Rahmen eines ganzheitlichen Antrags zur gesundheitsfördernden Schule können Sie eine Anschubfinanzierung beantragen. Genaue Informationen sowie den Antrag erhalten Sie unter www.tk-online.de.

• Teilnahme an Wettbewerben

Auch im Themenschwerpunkt Ernährungs- und Verbraucherbildung werden von verschiedenen Institutionen, Vereinen und Stiftungen Wettbewerbe ausgeschrieben, bei denen es Geld- und Sachpreise zu gewinnen gibt.



26. Grundschule Dresden:
Gewinner des Wettbewerbes „Gesundes Schulfrühstück“ des Deutschen Kinderhilfswerkes.

6. WO KANN MAN MEHR ERFAHREN?

Literaturtipps

Fröleke, Hartmut (Hrsg.): Ernährungsbildung im Dialog. Forum Arbeitslehre Band 3. Schneider Verlag 2003.

Heindl, Ines: Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Verlag Julius Klinkhardt 2003.

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Campus Verlag 2005.

Schassberger, Ernst-Ulrich: Zurück zum Geschmack. Hirtzel Verlag 2003.

Materialempfehlungen

Essen und Trinken in Schulen
aid infodienst/DGE e.V. (Hrsg.), Bonn 2003.

Ringordner - enthält theoretische und praktische Informationen zur Einführung bzw. Verbesserung der Essensverpflegung/Mittagsversorgung in Schulen, Erfahrungsberichte von Schulen und viele Medientipps.

Esspedition Schule - Materialien zur Ernährung Klasse 1 – 6
aid infodienst/Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (Hrsg.) 2003.

Handreichung zur Gestaltung eines praxisnahen und handlungsorientierten Unterrichts in Klasse 1 bis 6 als Ringordner, ausführlicher Praxisteil mit Arbeitsblättern.

Kompakt: Das GUT DRAUF – Kommunikationspaket
BzGA (Hrsg.), Köln.

Handbuchsammlung mit Ideen- und Aktionsbüchern zu den Themen Ernährung, Entspannung und Bewegung für Schulen und Jugendeinrichtungen, Praxisbausteine für die direkte Umsetzung.

Ernährung macht Schule
Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft (Hrsg.), Dresden 2002.

Ein Praxishandbuch zur fächerübergreifenden Ernährungserziehung im 5. und 6. Schuljahr.

Fühlen wie`s schmeckt - Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche (6 bis 14 Jahre)

Meier-Ploeger, A. u.a., Food Media Verlag 2004

Arbeitsbuch mit zahlreichen Ideen und konkreten Anleitungen zu Sinnesspielen in Projekten und Unterrichtseinheiten mit Kopiervorlagen.

Websites

<http://www.lsj-sachsen.de>

Homepage der Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e.V. - Ergebnisse und Materialien des Projektes „Fit mit Genuss – Ernährung mit Anspruch“

<http://www.lernportal-sachsen-geniessen.de>

Online-Lernportal für Kitas und Schulen mit Gestaltungsempfehlungen für die Umsetzung des Europäischen Kerncurriculums

<http://www.aid.de>

Homepage des aid infodienst – viele Informationen zum Thema Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Material- und Medienservice

<http://www.bzga.de>

Homepage der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung. Bestellmöglichkeit für Unterrichtsmaterialien zum Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung

<http://www.dge.de>

Homepage der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
Unter Links finden sich weiterführende Linklisten.

<http://www.landwirtschaft.sachsen.de/de/wu/Landwirtschaft/lfl>

Homepage der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft mit Informationen zum Thema Ernährung und Verbraucherfragen

<http://www.smul.sachsen.de/de/wu/sg/index.html>

Fachinformationen und Verbraucherservice zu sächsischen Produkten und Erzeugern

INFORMATIONEN ZUM MODELLPROJEKT



„FIT MIT GENUSS - ERNÄHRUNG MIT ANSPRUCH“

ein Modellprojekt der Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e.V.
gefördert durch das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft
Projektzeitraum: 01.01.2004 – 31.12.2005

Modellschulen:

26. Grundschule „Am Markusplatz“ Dresden
Schule zur Lernförderung Böhlen
Mittelschule „Gottfried Pabst von Ohain“ Freiberg
Werner-Heisenberg-Gymnasium Leipzig

Öffentliche Veranstaltungen:

02.07.2004 – Konzeptpräsentation der Modellschulen in Dresden
27.10.2004 – Fachtagung für sächsische Schülerfirmen mit Pausenversorgung in Dresden
30.05.2005 – Ideen- und Präsentationsworkshop für sächsische Schulen in Dresden

Projektergebnisse:

- „Fit mit Genuss in die Pause! - Ideen und Anregungen für Schülerfirmen mit der Geschäftsidee Pausenversorgung“ - Handreichung
- „Fit mit Genuss – Ernährungsbildung in Schulen. Ein Leitfaden für Lehrerinnen und Lehrer.“
- Datenbank mit Kooperationspartnern für Schulen zum Thema Ernährungs- und Verbraucherbildung im Internet unter www.lsj-sachsen.de
- konkrete Anleitungen und Arbeitshilfen für Projekte und Unterrichtsgestaltung

WIR DANKEN HERZLICH

den Projektlehrern und -sozialpädagogen der Modellschulen, allen Kooperationspartnern des Projektes besonders der DGE Sektion Sachsen - Projekt Ernährungserziehung Sachsen und dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft sowie der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft für die fachliche und finanzielle Unterstützung.

QUELLENVERZEICHNIS

aid infodienst / Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (Hg.):
Esspedition Schule. Materialien zur Ernährung Klasse 1 – 6. 2003.

Fröleke, Hartmut: Ernährungsbildung in der Schule – Anspruch und Wirklichkeit. In: Fröleke,
Hartmut (Hrsg.): Ernährungsbildung im Dialog. Baltmannsweiler: Schneider Verlag, 2003. S.43-
69.

Heindl, Ines: Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen
Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt, 2003.

Methfessel, Barbara: Hauptsache, es schmeckt! In: Kinderernährung heute. Hrsg. Vom
Ministerium Ländlicher Raum Baden-Württemberg. Baltmannsweiler: Schneider Verlag, 1996.
S.83-97.

Sächsisches Staatsministerium für Soziales: Zweiter Sächsischer Kinder- und Jugendbericht.
2003

IMPRESSUM

Herausgeber: Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e.V.
Hoyerswerdaer Straße 22
01099 Dresden
Tel. 0351 / 490 68 67
Fax 0351 / 490 68 74
www.lsj-sachsen.de
kontakt@lsj-sachsen.de

Text/Redaktion: Ina Benndorf, Anja Schindhelm

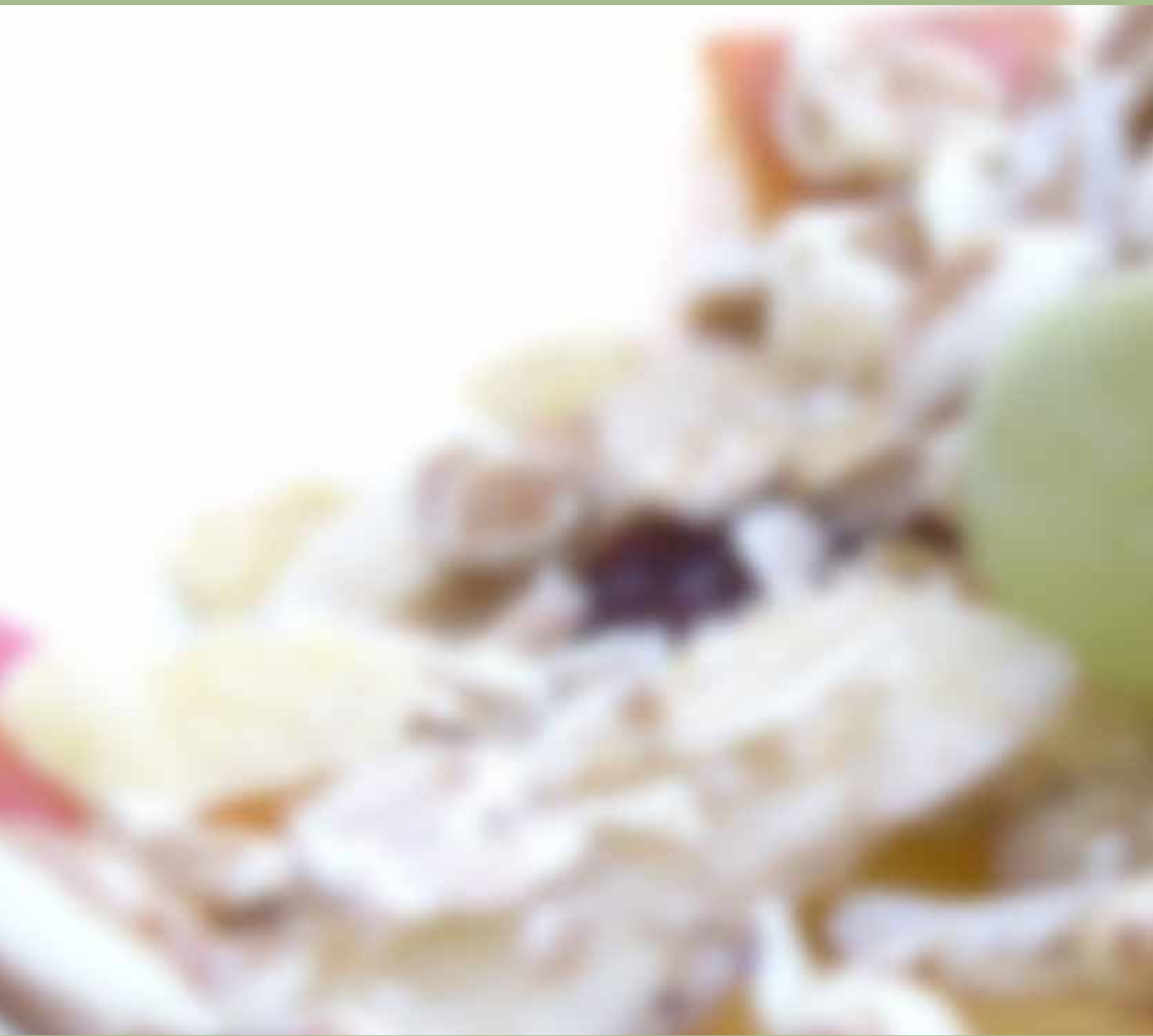
Layout & Satz: benndorf medienproduktion

Fotos: Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e.V.
Projektschulen
Photocase

2. überarbeitete Auflage 2009

© LSJ Sachsen e.V., Dresden 2009

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung ist es nicht gestattet, die Broschüre
oder Teile daraus zu vervielfältigen, zu veröffentlichen oder auf Datenträger zu verarbeiten.



www.lernportal-sachsen-geniessen.de