



KER NAM NI VSEENO...




MAG. MAJA KORBAN ČRNJAVIČ

ZASTAVLJENI CILJI EKO ŠOLARJEV

Zastavili smo si naslednje tri ključne cilje:

- razvijati pozitivno kulturo prehranjevanja,
- pospešiti razmišljanje o odvrženi hrani,
- zmanjšanje količine odvržene hrane.



IZDELAVA PRIDNIH ČEBELIC S SPOROČILOM GLEDE ODPADNE HRANE IN POSTAVITEV LE-TEH V JEDILNICI ŠOLE






SPREMLJANJE ODPADNE HRANE PRI MALICI IN KOSILU

- EKO šolarji (predstavniki razredov) so dnevno spremljali količino odpadne hrane. Pri tem so učence spodbujali, naj več pojedjo in tako ustvarijo čim manj odpadne hrane.



TEHTANJE ODPADNE HRANE

- **TEHTANJE ODPADNE HRANE:** 14 dni
- **UGOTOVITVE:** malica / kosilo


odvisno od jedilnika in od priljubljenosti hrane



SODELOVANJE UČENCEV PRI SESTAVI JEDILNIKOV

- Učenci šole so sodelovali pri pripravi jedilnikov, ki je na jedilniku od petkih.
- Ob tem so morali upoštevati dvoje načel:

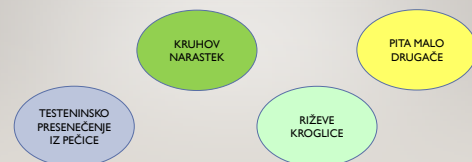


SPREMLJANJE KOLIČINE ODPADNE HRANE DOMA

- namen raziskave,
- raziskovalni vzorec,
- postopki zbiranja podatkov,
- raziskovalno vprašanje,
- postopki obdelave podatkov,
- rezultati in interpretacija



ISKANJE RECEPTOV IZ ODPADNE HRANE





PRIPOROČILA ZA IZBOLJŠANJE OKOLJA

- Oceniti posledice ravnanj s hrano.
- Sprejemanje odgovornosti za naše ravnanje.

Naši otroci so naša prihodnost, zato je naša dolžnost, da jih naučimo, kako ohraniti naš planet.