



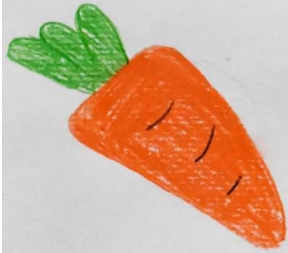
Marjeta Lapoši



OSNOVNA ŠOLA I

M u r s k a S o b o t a

KAKO ZMAN- JŠATI KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



Kupimo hrano, ki smo je vajeni. Ostanki, ki ostanejo pojemo naslednji dan.



Pazimo, da hrani rok ne poteče (jo porabimo pravočasno).

Ne morem več.



Recikliramo česa ne moremo porabiti.

Če nam ostane hrane, ki ne jemo lahko doniramo Rdečemu križu, Anini zvezdici.



Ne serviramo preveč hrane.

Fuj

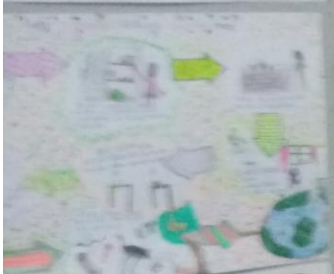


Kruhu je potekel rok.



LENE HRANE
2022, IZVEDEN
2022

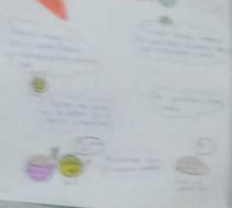
KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



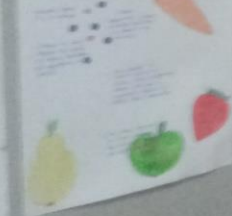
KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



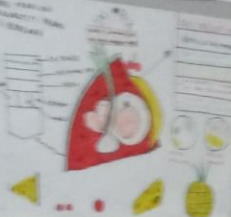
KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



DAR
DAR
ZAVRŽENE
HRANE



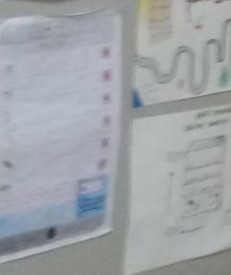
NAJ HRANA NE BO
ODPADEK.



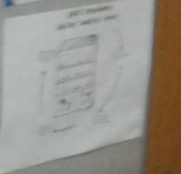
"NISEM ZA STRAN,
VZEMI ME V BRANI!"



KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



KAKO ZMANJŠATI
KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



DOMAČE JE
NAJBOLJŠE







VARNI SI ZA TJAVENNIK

EKO
K O
T I
Č E
K
EKO BRANJE




SPREMLJANJE ZAVRŽENE HRANE



KAJ SMO ZAVRGLI	DECEMBER		
	I. TRIADA	II. TRIADA	III. TRIADA
DELA KAVA	2 kg	6 kg	2 kg
ČRNI KRUH	1 kg	1 kg	2 kg
SADNI JOGURT, SOJIN, HRUSTAVEC	2 kg	2 kg	2 kg
HOT DOG, ŠTRUČKA, HRUŠKA	3,5 kg	2,5 kg	4 kg
RŽENI KRUH, JABOLKO	2 kg	2 kg	1 kg

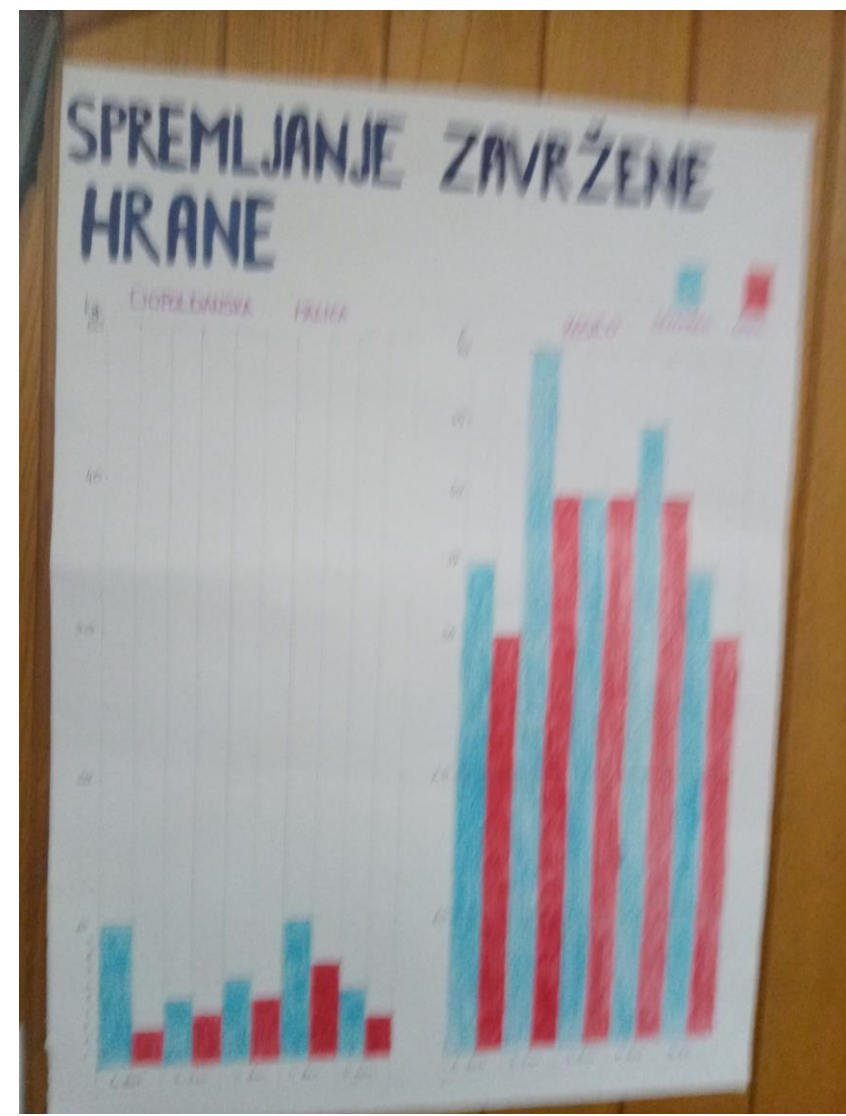
Legend:  = 1 kg

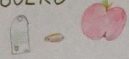
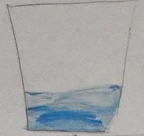
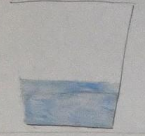
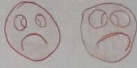

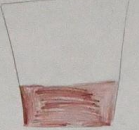
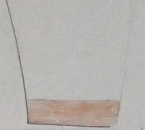


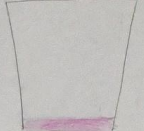
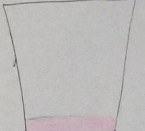





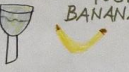
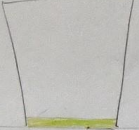
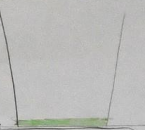
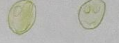
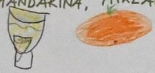



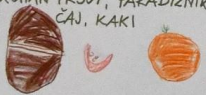








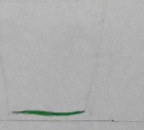

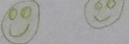

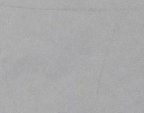


KAJ SMO ZAVRGLI	APRIL		
	I. TRIADA	II. TRIADA	III. TRIADA
POLENTA	0,5 kg	1 kg	1 kg
ČRNI KRUH, NAMAZ	0,5 kg	1 kg	2 kg
JOGURT, SOJIN, HRUSTAVEC	2 kg	1 kg	1,5 kg
ŠTRUČKA, HRENOVKA	2,5 kg	2 kg	2,5 kg
RŽENI KRUH	1 kg	1 kg	1 kg

Legend:  = 1 kg

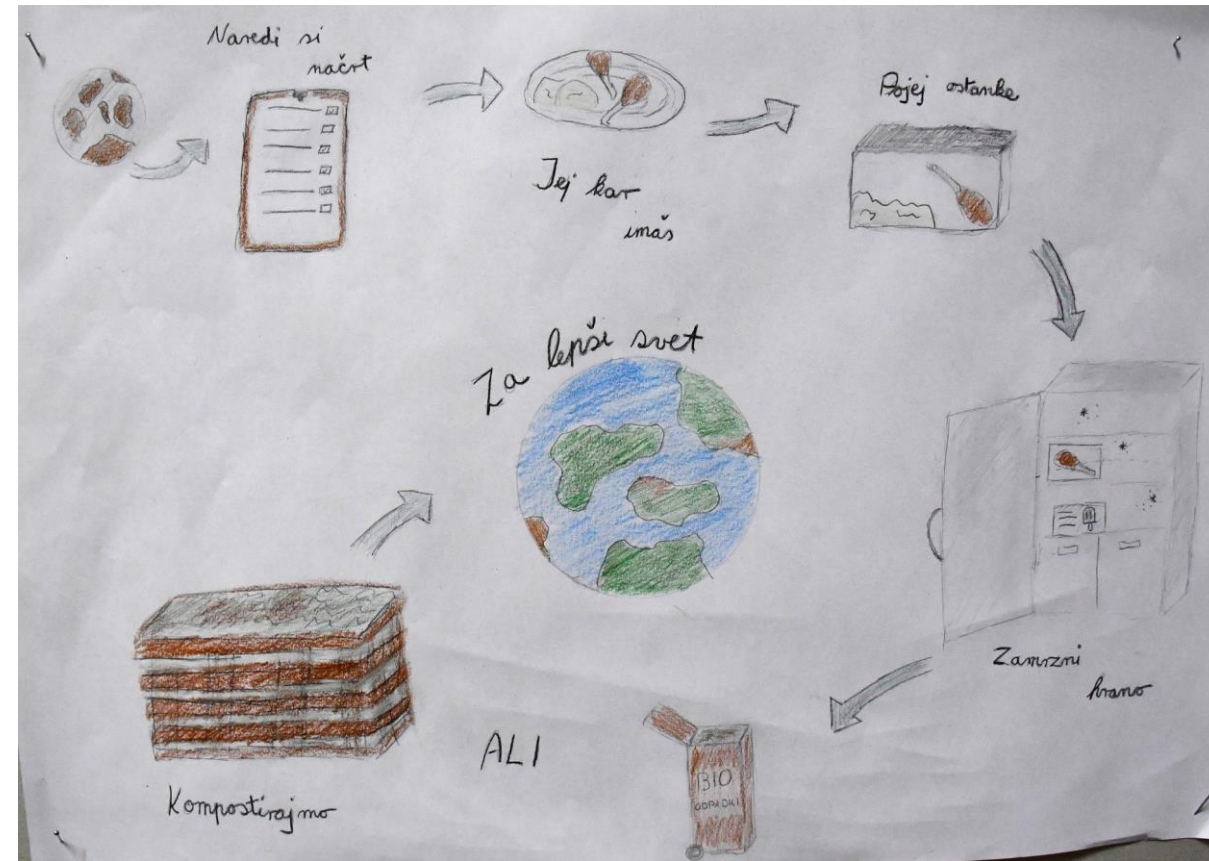


MALICA		KOSILO	
DECEMBER	APRIL	DECEMBER	APRIL
10 kg	2,5 kg	35 l	30 l
4,5 kg	3,5 kg	50 l	40 l
6 kg	4,5 kg	40 l	40 l
10 kg	7 kg	45 l	40 l
5 kg	3 kg	35 l	30 l

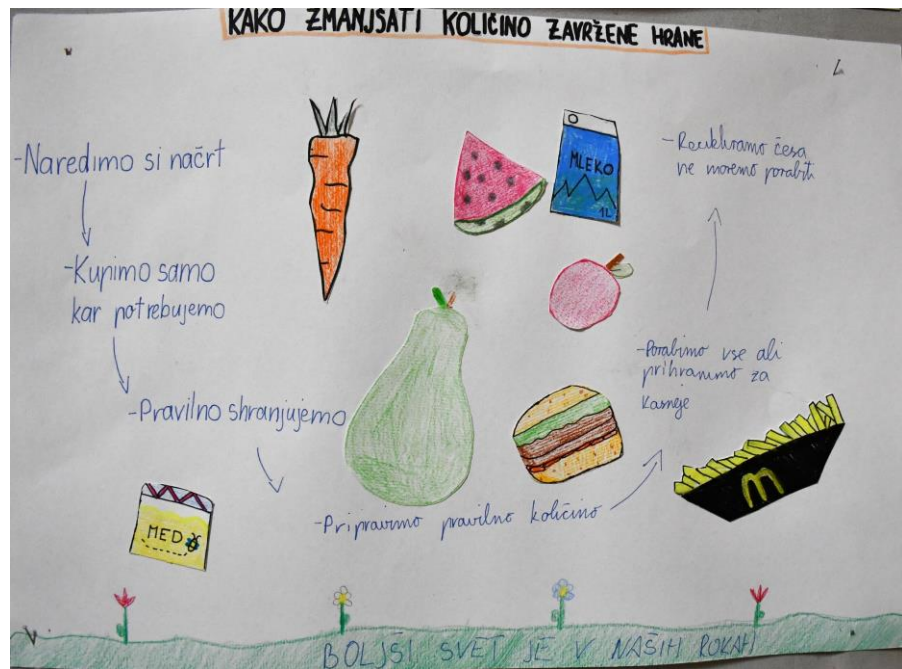
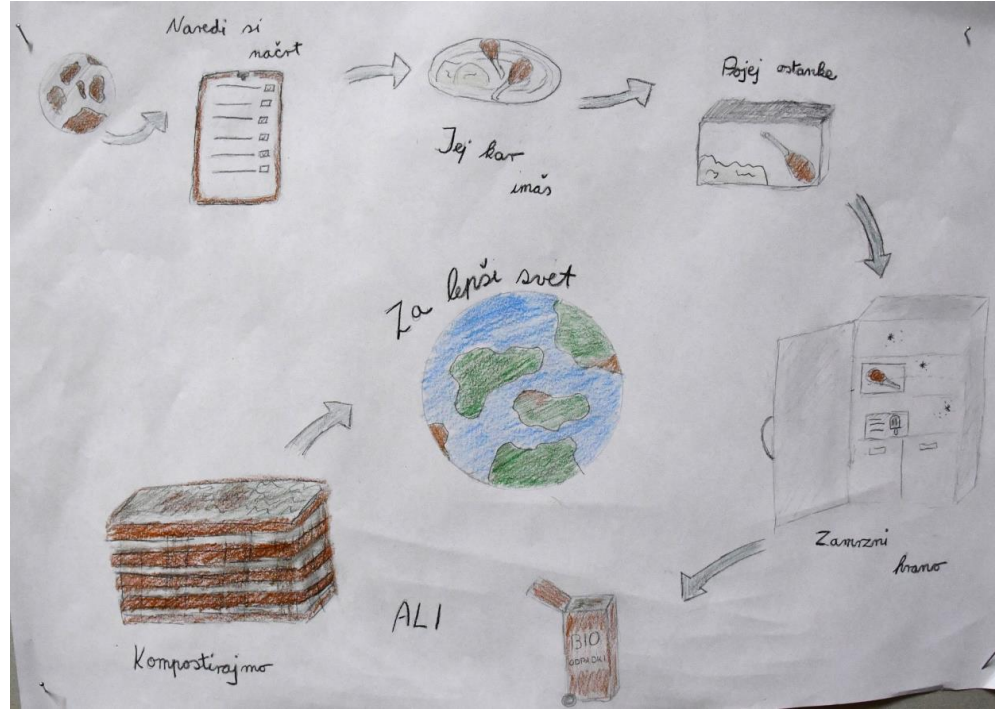
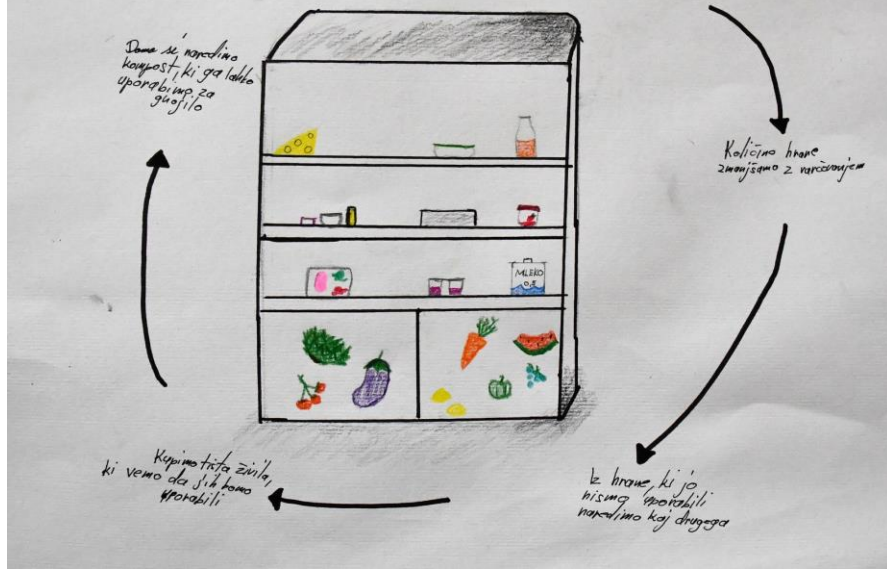


DAN	MALICA	1. A	1. B	
PONEDELJEK 4. 10. 2021	SKUTNI BUREK, KISLO MLEKO, JABOLKO 			
TOREK 5. 10. 2021	STOLETNI KRUH, PIŠČANČJE PRSI V DVITKO, PAPRIKA, PARADIŽNIK, BIO ČAJ, JABOLKO 			
SREDA 6. 10. 2021	AJDDV KRUH, SKUTNI NAMAZ Z MARELICAMI, ČAJ, MLEKO, JABOLKO 			
ČETRTEK 7. 10. 2021	ZVITEK S ŠUNKO, KISLE KUMARE, PAPRIKA BIO ČAJ, JABOLKO 			
PETEK 8. 10. 2021	MLEČNI MOČNIK, ČOKOLADNI POSIP, BANANA 			
PONEDELJEK 6. 12. 2021	MLEČNA BIO PROSENA KAŠA, ČOKOLADNI POSIP, MANDARINA, MIKLAVŽ 			
TOREK 7. 12. 2021	POLNOZRNATA ŠTRUČKA KUHAN PRŠUT, PARADIŽNIK, ČAJ, KAKI 			
SREDA 8. 12. 2021	STOLETNI KRUH, VIKI KREMA, ČAJ, MLEKO, JABOLKO 			
ČETRTEK 9. 12. 2021	BIO OVSENI KRUH, TUNIN NAMAZ, KUMARE, JABOLKO, BIO KORENČEK, ČAJ 			
PETEK 10. 12. 2021	KORUŽNI KOSHIČI, MLEKO, BANANA 			

KAJ NAREDITI, DA BO ZAVRŽENE HRANE MANJ



KAKO ZMANJŠAMO KOLIČINO ZAVRŽENE HRANE



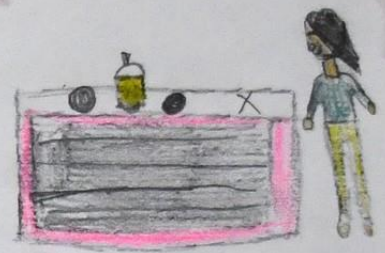
Kako zmanjšati količino zavržene hrane



KUPITI MORATE, TO
KAR RES POTREBUJEŠ,
DA NE OSTANE HRANA.



TOLIKO KOLIKOR HRANE
KUPITE JO MORATE ZLOŽITI
V HLADILNIK, DA SE NE PREHITO
POKVARI.



TOLIKO KOLIKOR HRANE
POJEMO JO SKUHAMO.

RECIKLIRAJ ČESA
NE POTREBUJEŠ. (npr. iz pine-
krompirja lahko narediš svačke)

①

②



ČE PRIDEŠ POZNO
DOMOV
LAHKO NAROČIŠ
GLOVO ALI VOLT



NE SMEMO
SE IGRATI Z
HRANO.



STEM ZBOLJŠAMO
KVALITETO ŽIVLJENJA
TUDI ŽIVALIM.



PRAVILNO RAVNANJE HRANO



KUPUJEMO STVARI, KI JIH POTREBUJEMO



NE NALAGAMO NA KROŽNIK TOLIKO HRANE KOLIKO NE POJEMO



HRANO PRAVILNO SHRANJUJEMO



NE KUPUJEMO STVARI S KRATKIM ROKOM UPORABE



ČE IMAMO PREVEČ HRANE JO PODARIMO TISTIM, KI JE NIMAJO



NE SHRANJUJEMO HRANE PREDOLGO



Taja

Živa N.

Lena

Eva



KDO PRIPRAVLJA HRANO





IZDELOVANJE LUTK



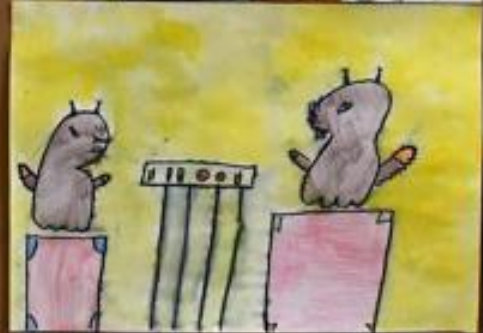


USTVARJANJE OB ZGODBICAH



IZ BIRCNE VEVEŘIČKE





RAZISKUJEMO, KATERA ŽIVILA SO V ŠOLSKEM JEDILNIKU



2. b

TOR

SRE

ČET

PET

MALICA

- mlečna kava
- polenta
- banana

- kruh, čaj
- jabolko
- sardelin namaz

- ajdov kruh
- skutni namaz
- čaj, banana

- krof
- čaj
- jabolko

KOSILO

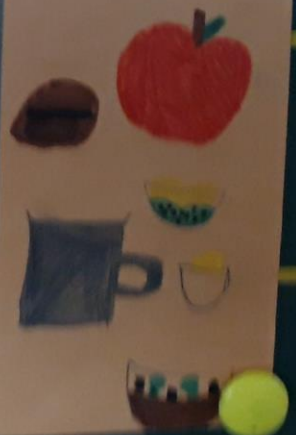
- golaževa juha
- rezanci

- segedin zelje
- krompir
- peciva

- zelenjavna juha
- piščančje meso, rdeča pesa

- juha, jajce, špinata
- pire k.

ILUSTRACIJE



2022

RAZISKOVANJE HRANE



ZABAVNI KROŽNIKI





OD KOD PRIDE HRANA OZ. POSAMEZNO ŽIVILO

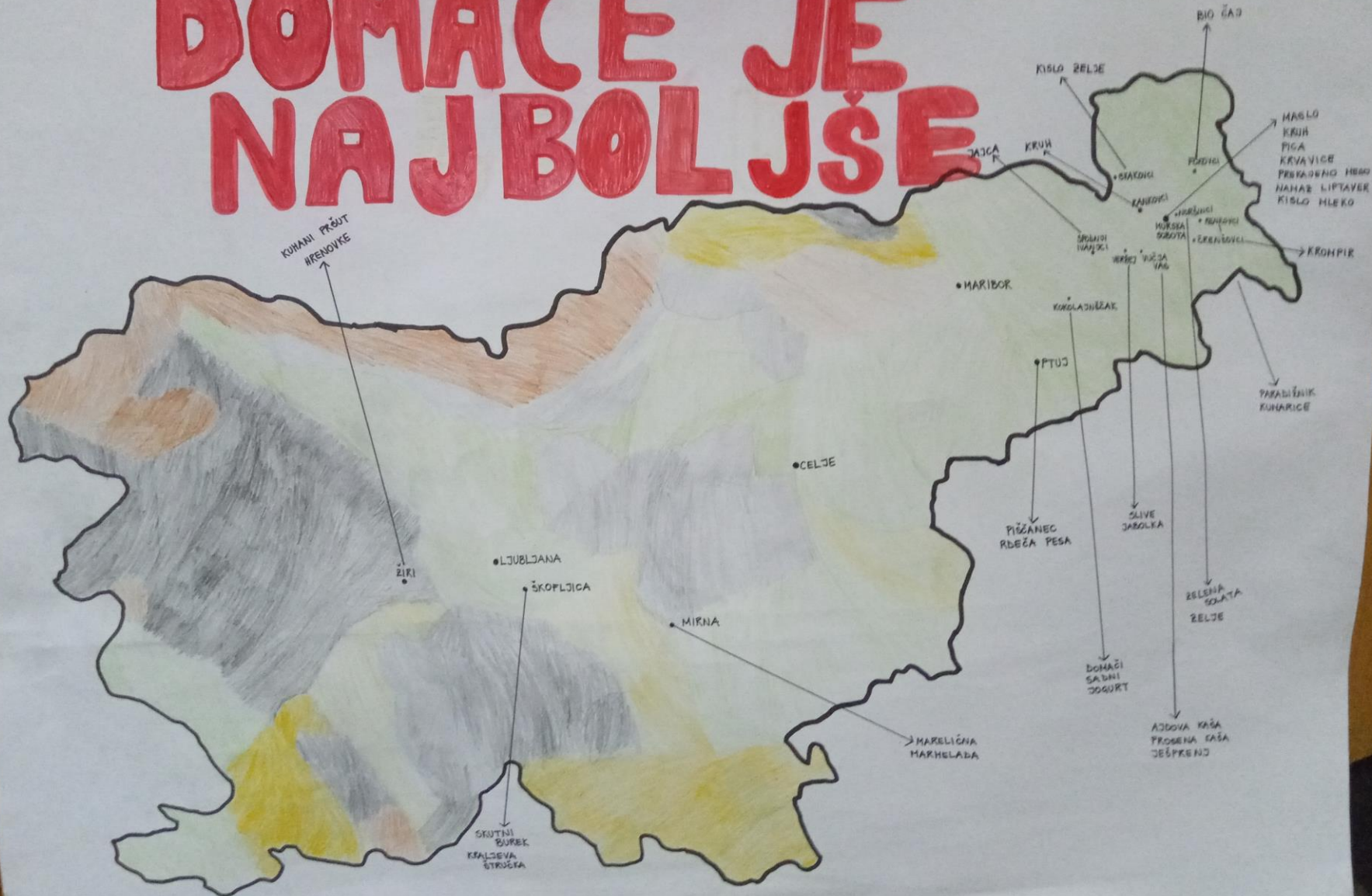




Spanja
- Nektorisa

Ekvador
- Danane

DOMAČE JE NAJBOLJŠE



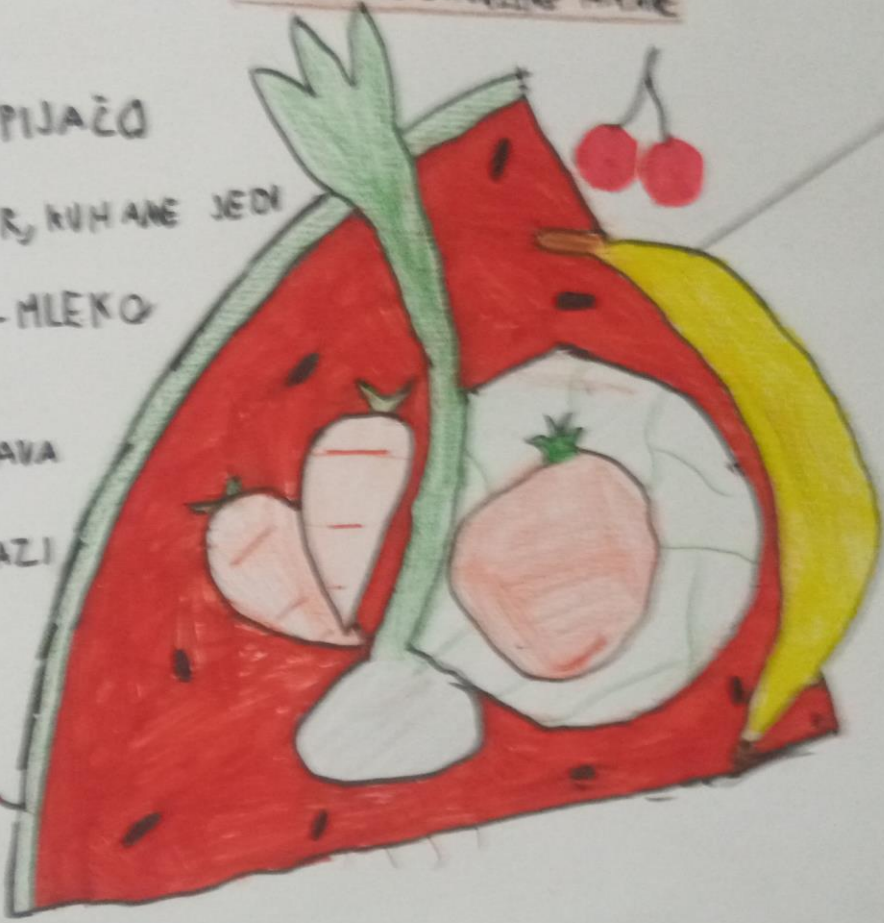
PRAVILNO SHRANJEVANJE HRANE



HEADILNIKU

KAKO ZMANJATI
KOLIČINO ŽARČINE NIČE

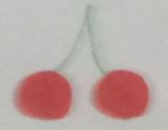
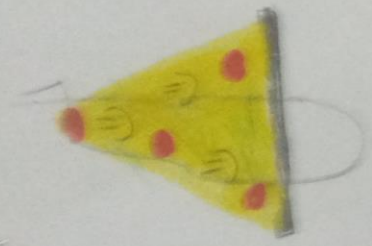
-KOPITO LE



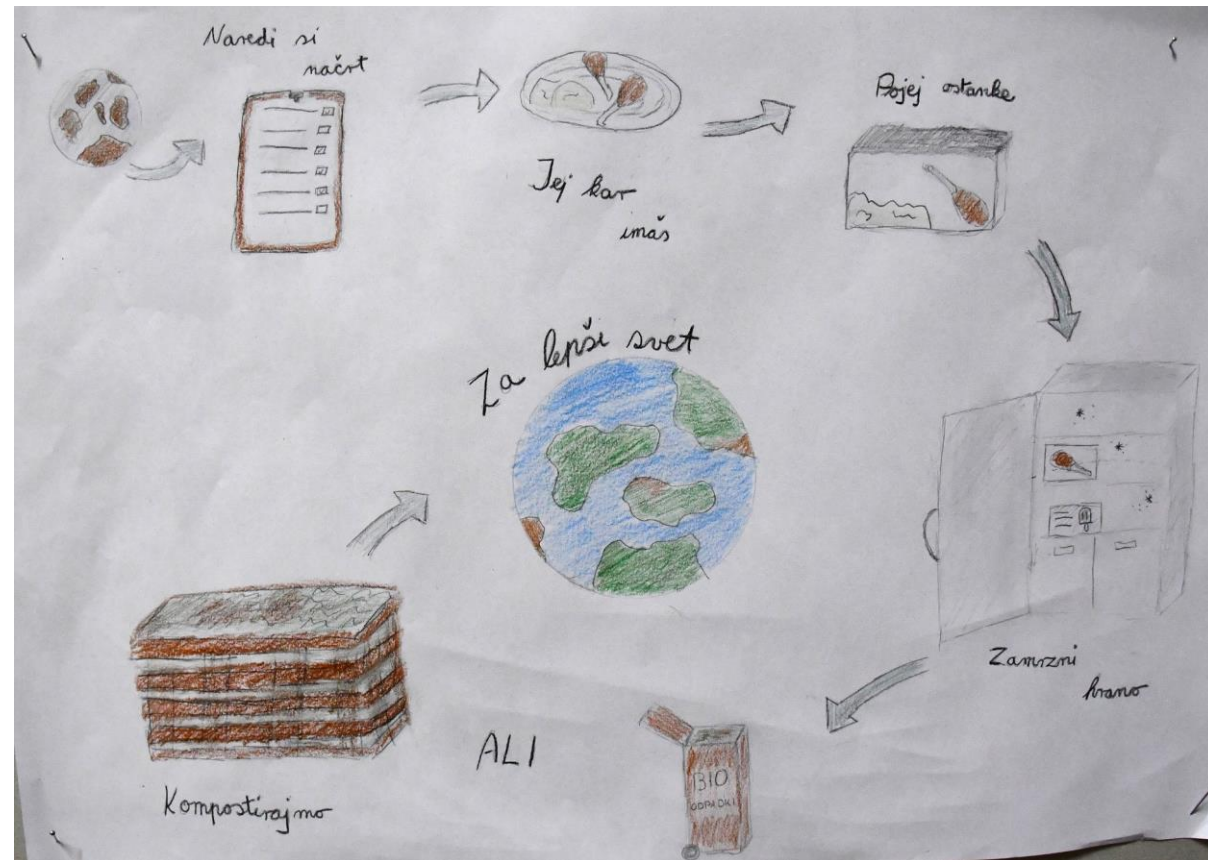
-KOPITO LE
-
-
-
-
-
-
-
-
-



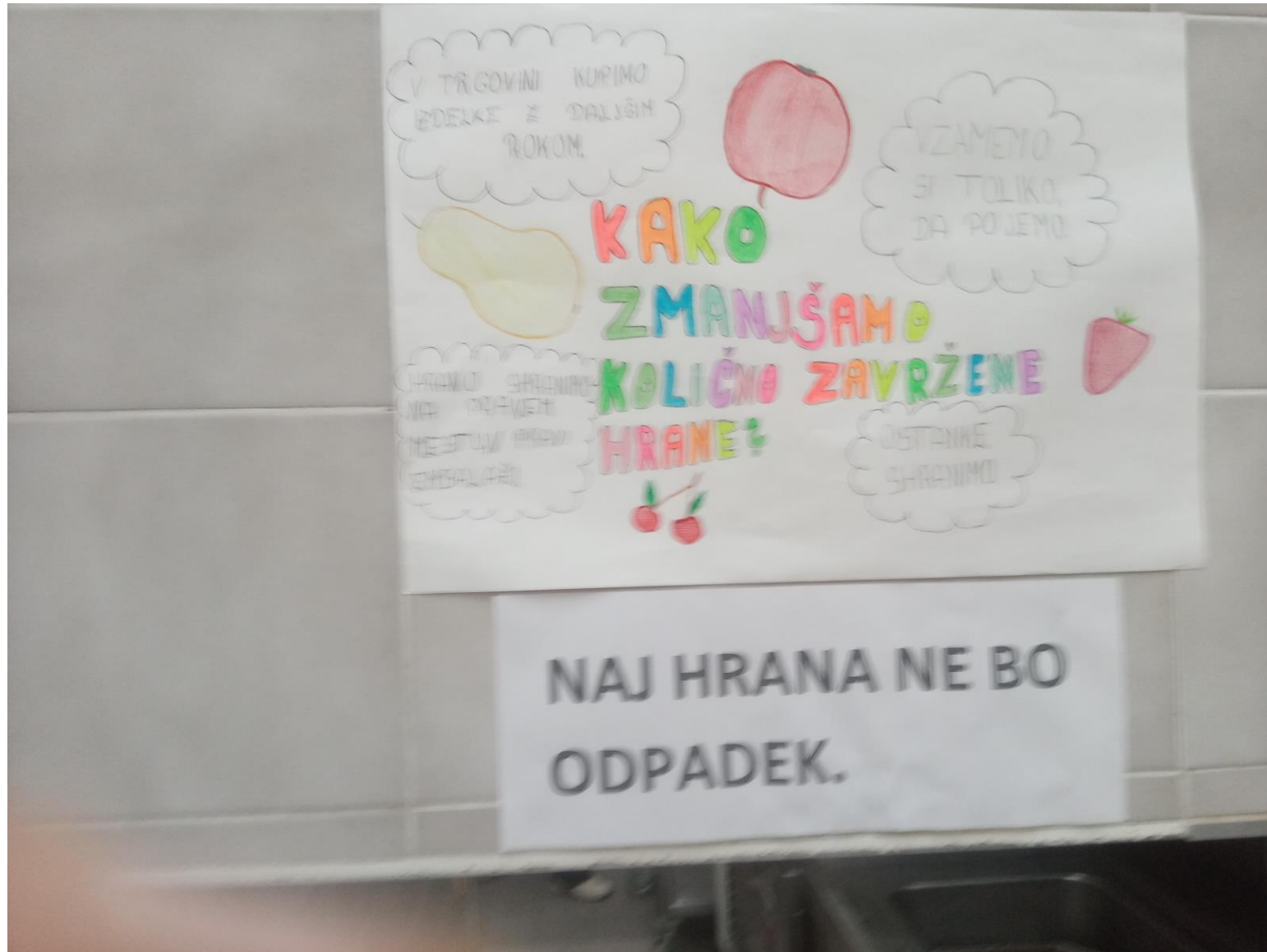
DOVOLJ
HRA NE



KAJ NAREDITI, DA BO ZAVRŽENE HRANE MANJ



KAM GRE HRANA, KI OSTANE NA KROŽNIKU





TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK



KAJ SPLOH JE
TO?

Dnevu Slovenske
hrane in projekt
tradicionalni

Slovenski zajtrk,
ki bo 19. novembra ♥

Zdaj bo tudi ajda ♥
in prežganka zraven ♥
Slovenskemu zajtrku. ♥



KAKO GA
PRIPRAVIMO:

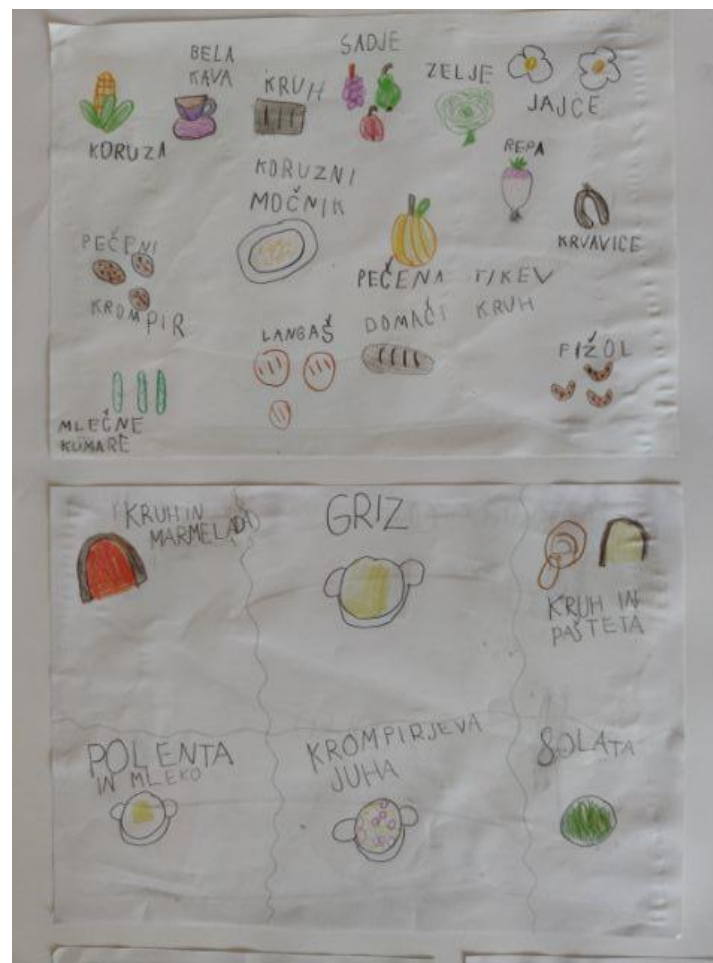
- Orehi
- kruh s maslom in
- me dom ♥
- mleko
- jabolko ♥
- prežganka
- ajda ♥

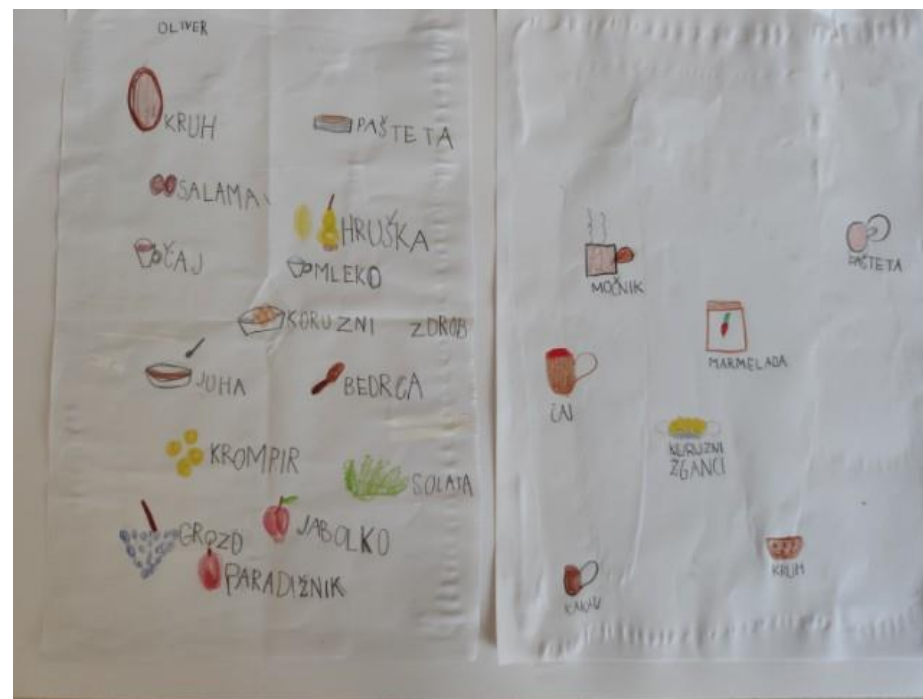
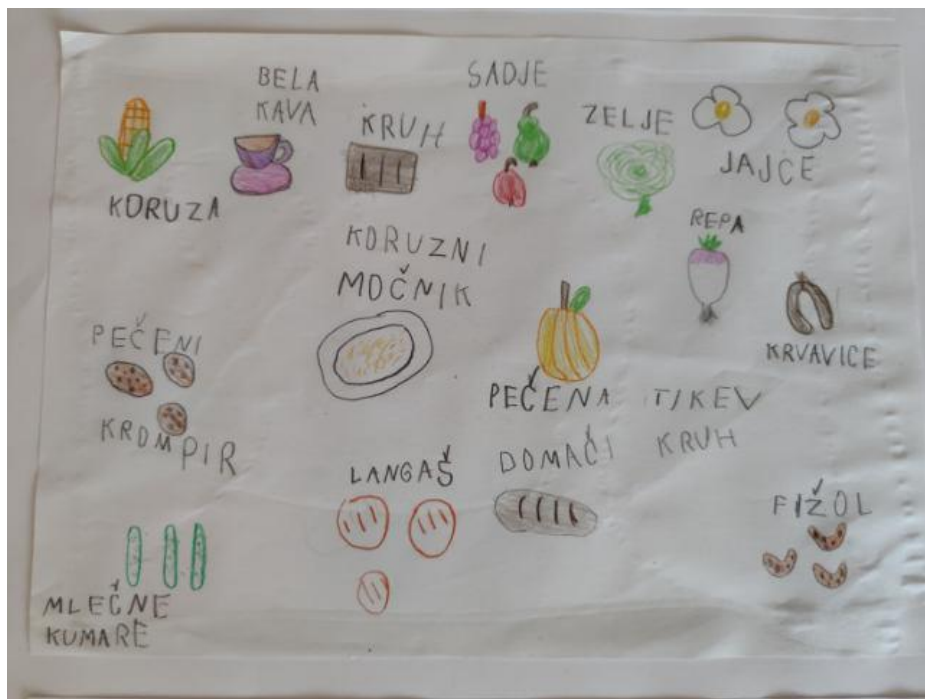
SLOVENSKI
TRADICIONALNI
ZAJTRK



KAJ SO JEDLI NEKOČ





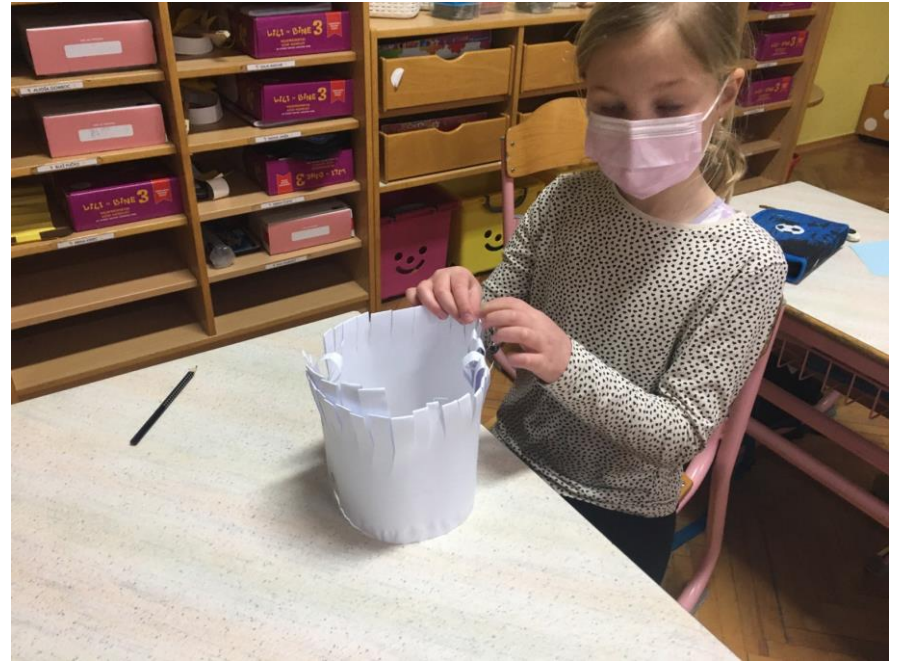


PEKA MEDENJAKOV



KUHARSKE KAPE







OBLIKOVANJE PREDPASNIKOV





POGRINJKI





ZELENI KOTIČKI







HVALA PODJETJU LIDL, DA SPODBUJA AKTIVNOSTI V
ŠOLAH.

HVALA EKIPI PROGRAMA EKO ŠOLA, DA NAS
SPREMLJATE, NAM PRISLUHNETE IN TUDI VIDITE
NAŠ USPEH. TO POMENI DA VSEM SKUPAJ, KI
SMO VPETI V TO NI VSEENO, KAJ SE S HRANO
DOGAJA.

HVALA!