



# Srečanje članov Erasmus+ projekta: FOOD in schools 6. februar 2024 / OŠ 27. julij Kamnik

PREDSTAVITEV DEJAVNOSTI NA PODRUŽNICI VELIKI PODLOG,  
OŠ LESKOVEC PRI KRŠKEM



# Naša šola leži na Krškem polju, blizu roba Krakovskega gozda.


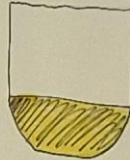
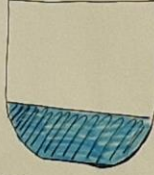




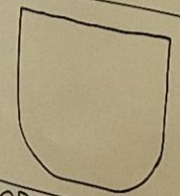




# Z različnimi temami v povezavi s hrano se ukvarjamo že več let

- Pečemo kruh, piškote
- Obiščemo kmetijo, ki ima svoj manjši mlin in z gospodinjo spečemo kruh
- Pekli smo šnite, skupaj s kuharico delali kruhovo štruco
- Zbiramo recepte za uporabo ostankov hrane
- Na gredi pridelamo nekaj zelišč in začimb
- Veliko časa posvetimo spoštljivemu odnosu do hrane pri šolskih obrokih
- Četrtošolci merijo količino odpadne hrane po kosilu
- Dobro sodelujemo s kuhinjo in vodjem šolske prehrane, ki ima tudi za cilj čim manj odpadne hrane in morebitno uporabo čistih ostankov (npr. kruha)



# KOSILO BREZ ODPADKOV

15.1.2024	16.1.2024	17.1.2024	18.1.2024	19.1.2024
				
BISTRA JUHA Z ZVEZDICAM GOVEJI GOLAŽ, POLENTA, MEŠANA SOLATA Z ZELJEM	PIŠČANČJE MESO V SVEŽANOVNI OMAKI, POLNOZRNATE TESTENINE, ZELJNA SOLATA, MANDARINE	KORENČKOVA JUHA SIROVI KANELONI PIRE KROMPIR, ZELENA SOLATA	JEŠPRENOVA ENOLONČNICA JABOLČNI ZAVITEK	TELEČJA PEČENKA, MLINCI, DUŠENO RDEČE ZELJE.
22.1.2024	23.1.2024	24.1.2024	25.1.2024	26.1.2024
				
BUČNA JUHA, PURANJE MESO V NARAVNI OMAKI, POLNO- ZRNATI KUS KUS MEŠANA SOLATA	ZELENAVA JUHA FILE RIBE NA DUNJSKI MČIN, PIRE KROMPIR, ZELENA SOLATA.	GOBOVA JUHA, PIŠČANČJA BEDRA, MLINCI, ZELENA SOLATA.	ČUFTE V PARADIŽNIKOVNI OMAKI, PIRE KROMPIR, ZELENA SOLATA S KORUŽO.	PAŠTA





# Jedilnik na dan Tradicionalnega slovenskega zajtrka



## • ZAJTRK:

- domači ekološki kruh (Pekarna Gnidica)
- ekološko maslo (Kele & Kele)
- lokalni med (Čebelarstvo Ferenčak)
- ekološko mleko (Kele & Kele)
- ekološka jabolka (Kmetija Radej)
- jabolčni čips (Kmetija Karlovček)
- ekološki orehi (Kmetija Peskar)
- mešano suho sadje



## • KOSILO:

- jota s kislim zeljem
- atomski štrudelj



# Lokalni dobavitelji



- Šolska kuhinja iz leta v leto sodeluje z več lokalnimi dobavitelji, ki nam dobavljajo:
- **Lokalno pridelana živila** (kruh, mleko in mlečni izdelki, jajca, meso, ribe, raznovrstno sadje in zelenjava, suho sadje, jabolčni čips, ...)
- **Ekološka živila** (kruh, mleko in mlečni izdelki, meso, jajca, krompir, med, jabolka, grozdje, buče, moka in zdrob, orehi, ...)





ŠOLSKA  
SHEMA  
Evropske unije



# PREDSTAVITEV UČITELJIC V PROJEKTU

POLONA SENICA, prof. rp., svetovalka

- učiteljica v tretjem razredu
- koordinatorica programa Ekošola na podružnici
- vodja različnih projektov skozi zadnja leta
- zaprisežena gobarka,
- ljubiteljica narave,
- vrtnarka
- velika ljubiteljica mačk in potovanj



# PREDSTAVITEV UČITELJIC V PROJEKTU

- MIRJANA MARINČIČ, dipl. vzg. predš. otrok, svetnica
- druga učiteljica v prvem razredu
- mentorica OPZ, mentorica ročnih del
- vodja projektov programa Ekošola na podružnici
- Ljubiteljska režiserka, igralka, literatka, avtorica prizorov
- Ljubiteljska pevka v pevskem zboru
- Sprehajalka domačega psa

# MIDVE



