



# HRANA NI ZA TJAVENDAN na OŠ DRSKA

Valentina BIZJAK  
mag. prof. raz. pouka z angleščino

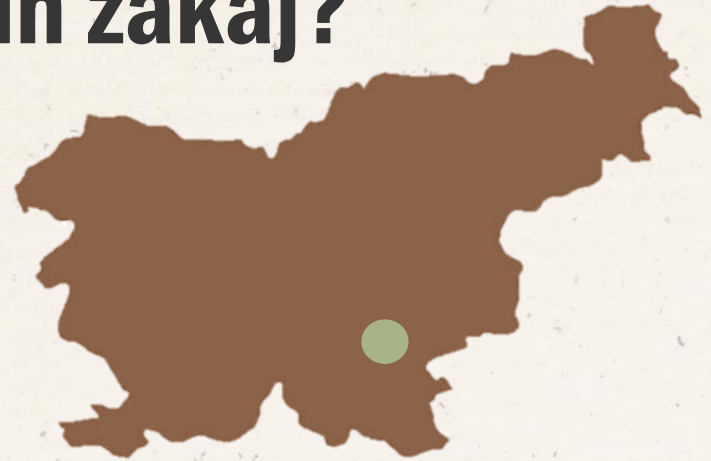


# OŠ DRSKA – kje in zakaj?



Osnovna šola Drska

*„Šola odprta za znanje,  
razvija čut do okolja, krepi osebnostno rasti, sprejema  
drugáčnost ter hazrta v prihodnost.“*



**GLAVNI RAZLOGI**  
za vključitev v projekt HRANA NI ZA TJAVENDAN:

- 1 razvijati čut do okolja
- 2 krepi osebno rasti
- 3 skrbeti za prihodnost







# MAJHNI KORAKI za VELIKE SPREMEMBE

Začetki vključitve v projekt segajo v šolsko leto 2018/2019.

Že 7 leto skrbimo, da učenci spremljajo kakšen odnos imajo do hrane in jim privzgajamo, da se zavedajo, da hrana ni odpadek ter budimo HRANOZAVEST ter da so odgovorni posamezniki in člani družbe.



# Prvo šolsko leto

2018/2019

## ŠTEVILO VKLJUČENIH:

- 45 učencev 3. razreda v PODALJŠANEM BIVANJU
  - 10 učencev GOSPODINJSKEGA KROŽKA

## IZVEDENE AKTIVNOSTI:

- Delavnice o odgovornem ravnanju s hrano.
  - Meritve zavržene hrane pri kosilu v OPB.
    - Preprosto beleženje zavržene hrane.
- Praktična uporaba znanja v kuhinji – reciklirana kuharija v šolski kuhinji in gospodinjski učilnici.





# DEJAVNOSTI NA ŠOLI



Izdelava ozaveščevalnega  
plakata za v jedilnico  
**ZA MANJ ZAVRŽENE HRANE**  
V ŠOLSKE KUHINJI  
(3. razred OPB)



Reciklirana in dekorirana hrana –  
velikonočni zajtrk (4 in 5. razred  
gospodinjki krožek)



# Lansko šolsko leto

2023/2024

## ŠTEVILO VKLJUČENIH:

- **553** učencev šole - VSI učenci v sklopu NARAVOSLOVNEGA DNE **DAN ZDRAVE ŠOLE BREZ ZAVRŽENE HRANE NA OŠ DRSKA**
- od tega **105** učencev predmeta GOSPODINJSTVA v 5. in 6. razredu
  - **183** učencev oddelkov OPB

## IZVEDENE AKTIVNOSTI:

- Naravoslovni dan  
DAN ZDRAVE ŠOLE BREZ ZAVRŽENE HRANE
- Meritve zavržene hrane pri kosilu v OPB in beleženje zavržene hrane – RAZREDNI DNEVNIK brez zavržene hrane + GOSPA KUHLA
  - KUHLIN družinski dnevnik
- Razdeljevanje in organizacija KOSILA
  - Kampanja ob DNEVU BREZ ZAVRŽENE HRANE
- Povezava s projektom **KUHNA PA TO** - praktična reciklirana kuharija v šolski kuhinji in gospodinjski učilnici
  - Šolski zeliščni vrt ....





# DEJAVNOSTI NA ŠOLI – razredna stopnja

Organizacija kosila  
OPB (1.razred)



Dejavnosti poznavanje poklica  
KUHAR/KUHARICA in ustvarjanje MENIJEV



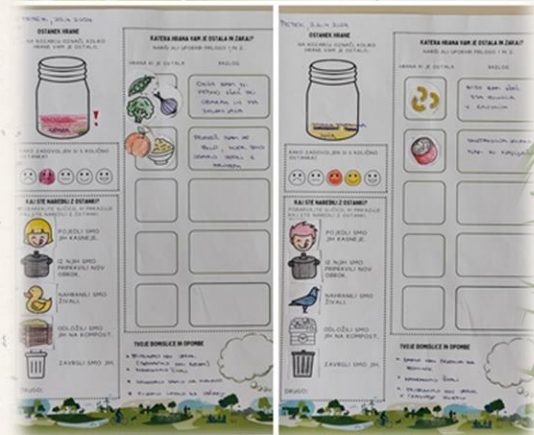
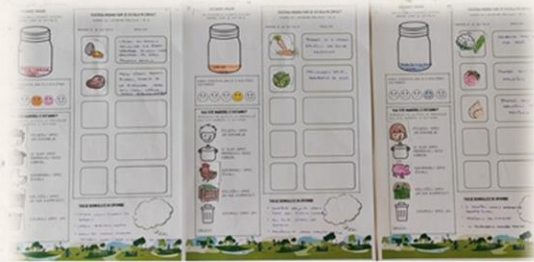
Delavnice z GOSPO KUHLA IN  
GOSPODOM POLENTNIKOM v OPB



# DEJAVNOSTI NA ŠOLI – razredna stopnja



Teden brez zavržene hrane v OPB in opravljanje meritev



Kampanja ob dnevu brez zavržene hrane

Spremljanje in beleženje rezultatov ob meritvah





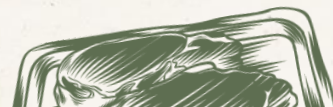
# DEJAVNOSTI NA ŠOLI – predmetna stopnja



Naravoslovni dan na OŠ DRSKA od 1. – 9. razreda  
DAN ZDRAVE ŠOLE BREZ ZAVRŽENE HRANE



Povezava s projektom KUHNA PA TO –  
praktična reciklirana kuharija



Kruh za zajtrk - super dan!  
17. november 2023

— NAS SUPER ZAJTRK —



Predstavitev lokalne PEKARNE



Samopostrežni tradicionalni zajtrk

Delavnice po razredih in izdelki v jedilnici



# DAN ZDRAVE ŠOLE BREZ ZAVRŽENE HRANE

Obeležitev TSZ in dan zdrave šole ter dan brez zavržene hrana.

- Priprava recikliranih jedi z učenci predmete stopnje.
- Delavnice povezane z zdravim načinom življenja, odpadno hrano
- Sodelovanje v projektu HNZZ v času kosila in OPB.



Priprava tradicionalnega kosila s pomočjo učencev izbirnega predmeta SPH in učenci 6.c, ki sodelujejo v projektu Kuhnapato.





# HVALA

**KER VAM NI VSEENO ZA NAŠ PLANET IN  
KER ŽELITE ZMANJŠATI IN PREPREČITI  
NASTAJANJE ZAVRŽENE HRANE TUDI VI,  
TAKO DOMA KOT V ŠOLI.**



*„Kuharski mojster ni tisti, ki dobro kuha ter ustvarja veliko odpadkov, temveč tisti, ki premišljeno nakupuje in porabi vse sestavine“.*

