



Im Rahmen der Schule der Zukunft NRW, (NUA-Natur- und Umweltschutz-Akademie des Landes NRW, Kampagne 2016-2020) haben wir wieder an einem BNE Modul teilgenommen.

Die Fortbildung fand in der Gesamtschule in Löhne am 20.06.18 von 9.30 Uhr-15.00 Uhr statt.

Unter dem großen Thema „**Schulessen macht fit für die Zukunft! Ziele für eine nachhaltige Ernährung!**“ wurden wichtige Aspekte zur „Verpflegung in der Schule“ besprochen und diskutiert.

Eine nachhaltige Schulverpflegung sollte immer als **Chance** gesehen werden:

- nachhaltiges Essen und Bildung sollen sich miteinander verknüpfen
- Einflussnahme und Mitverantwortung können arrangiert werden und dadurch kann
- ein besseres Schulklima geschaffen werden!

Für die GS Kirchheide ist dies besonders interessant, da wir eine **Qualitätsoffensive in der OGS**, unter der besonderen Berücksichtigung des Mittagessens gestartet haben.

Kompetente Fortbilder von der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung-NRW/Verbraucherzentrale NRW, der Nua und Schülervertretungen aus den weiterführenden Schulen

informierten über das vegetarische Schulessen, Schülergenossenschaften und die unterschiedlichen Aspekte der guten Ernährung.

Fragestellungen: „Wie sieht der Standard von Schulessen heute in Schulen aus?“ wurden ebenfalls beleuchtet, wie die Fragestellungen ob der DGE-Qualitätsstandard in Schulen erfüllt wird.

Daneben diskutierten die Teilnehmer der Fortbildung über Klimaschutz in der Erzeugung von vegetarischem Essen. Interessant war der Aspekt, dass ein vegetarisches Essen nicht unbedingt einen erhöhten Klimaschutz beinhaltet.

Ein guter gemeinsamer Nenner ist eine vegetarische Ernährung im Hinblick auf die Versorgung der unterschiedlichen Kulturen und individuellen Essensgewohnheiten. **Hier wird in der Schulmensa kein Kind ausgegrenzt.**

In der GS Kirchheide versuchen wir religiöse, kulturspezifische und regionale Essensgewohnheiten zu berücksichtigen.

Auf eine gute und bewusste Ernährung achten wir. Wir sensibilisieren Eltern und Kinder in Bezug zur Ernährung, zur Pausenbox, zur Zahngesundheit und damit zur „**Chance auf Gesundheit**“ für alle Schüler und Schülerinnen.

Spannend war der Aspekt der „**ausgerichteten Kantine**“ auf das vegetarische Essen. Damit sind folgende Merkmale verbunden:

- Wie ist das vegetarische Essen präsentiert?
- Wo steht das fleischhaltige Gericht?
- Worin wird das vegetarische Essen angeboten?
- Wie sind vegetarische Gerichte bezeichnet, z.B. „Veggie-Schnitzel“

Leider haben wir in der GS Kirchheide keine Möglichkeit den Kindern ein selbstgekochtes Essensbuffet anzubieten. Träger des Ganztags in Lemgo ist das DRK. Das DRK ist auch für das Mittagessen verantwortlich.

Das Essen der GS Kirchheide wird vom Caterer Meyer-Menü geliefert. Unsere OGS-Kinder suchen mit den OGS-Erzieherinnen das Essen gemeinsam für die jede Woche aus.

Mittels eines Antrages der Schulleitung konnte im Schuljahr 2017-2018 erstmalig für alle Kinder der Schule das Projekt des Bildungsministeriums NRW „Obst-NRW“ eingeführt werden.

Uns erfreut ganz besonders, dass wir auch im Schuljahr 2018-2019 das Projekt „Schulobst NRW“ des fortführen können.

Drei Tage in der Woche bekommt jedes Kind kostenlos in unserer Schule Obst und Gemüse angeboten. **Unser Schulobst kommt von dem Biohof Weißenbach in Bad Salzuflen. Das Gemüse und das Obst ist Demeter zertifiziert.** Das Obst und Gemüse wird am Montag geliefert und von dem Obstdienst der jeweiligen Klasse abgeholt und an die Obststation in die Klasse gebracht.

Unsere Kinder essen das Bioobst und Biogemüse sehr gerne.

Organisationsmodelle für Zwischenmahlzeiten in der Primarstufe sind im Verlauf des Fortbildungstages thematisiert worden.

Unsere Schülerinnen und Schüler bringen ein gesundes Frühstück mit in die Schule. Vor der ersten großen Pause und nach der ersten großen Pause haben alle Kinder Gelegenheit ihr mitgebrachtes Frühstück zu essen. Wer Hunger hat, beißt natürlich auch zwischendurch, in den kleinen Pausen, in sein Pausenbrot oder das Obst und Gemüse. In jeder Klasse befindet sich, neben dem Angebot von Milch und Kakao, eine Wasserbar.

Zu Anfang eines jeden Schuljahres organisieren traditionell die vierten Klassen mit ihren Lehrerinnen und der Schulleitung ein gutes und gesundes Frühstück für die komplette Schulgemeinde.

Die Schulleiterin kauft für alle 170 Kinder der Schule am Abend zuvor Obst, Gemüse, Vollkornbrot, Käse, Aufschnitt, Brotaufstriche usw. ein. Am Morgen werden diese Nahrungsmittel dann zu einem großen Frühstück allen anderen Kindern auf dem Schulhof oder in der Turnhalle (je nach Wetter) angeboten. Gegessen wird an einer riesigen, schön geschmückten Tafel.

Viele Kinder wünschen sich öfter ein gemeinsames großes Frühstück. Leider hat die Schule nicht die finanziellen Mittel das große Frühstück öfter im Jahr auszurichten. Das Frühstück wird von Preisgeldern der Schule oder Stiftungen bezahlt.

Wir erziehen unsere Schüler und Schülerinnen zur bewussten Ernährung, zur Nachhaltigkeit und versuchen Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Die Schüler und Schülerinnen lernen dabei Selbstkompetenz, Sach- und Medienkompetenz und Sozialkompetenz.

Formales Lernen, informelles Lernen, Non-formales Lernen stärken in diesem Sinne die Verbraucherbildung („Learning by doing“) unserer Schülerinnen und Schüler.

Empfehlungen für 1 Woche in der Schulverpflegung (Wünschenswert!):

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Täglich

Stärkekomponente

**z.B. Kartoffeln, Nudeln, Reis
plus Gemüsekomponente 5x**

„Kann“- Komponente:

Fleischkomponente, Seefisch

Täglich

Mind. 2x Obst

Mind. 2x Milch/-produkte

Mind. 1x Vollkornprodukt

Max. 1x Pro Woche: frittiert/paniert

Max. 1x pro Woche: Kartoffelerzeugnis

Noch Fragen zu unserem Schulessen? Wir beantworten gerne deine/Ihre Fragen.

Sabine Tewes-Wittig

(Schulleiterin GS Kirchheide)