

Unser

Re-

~~Konzept~~

für „Lecker und
günstig -
gutes Essen muss
nicht teuer sein „

in Zusammenarbeit von Schülern, Eltern und
Lehrer der:



Zutatenliste:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 1. Schule | Seite 3 |
| 2. Schüler | Seite 4 |
| 3. Kollegium | Seite 5 |
| 4. Unterrichtsinhalte | Seite 6,7 |
| 5. Koch – AG „Popkörner“ | Seite 8,9 |
| 6. Gesundes Frühstück | Seite 10,11 |



1. Schule

Als erstes nimmt man die „Bilsteinschule – Besse“, die 1963 erbaut wurde.



2. Schüler

vermische dann 88 Kinder, die zur Zeit die Grundschule besuchen.

Die Aufteilung ist wie folgt:

Klasse 1 a:	12		14	
Klasse 2 a:	7		6	
Klasse 2 b:	5		8	
Klasse 3 a:	5		11	
Klasse 4 a:	9		11	



3. Kollegium

füge jetzt noch nette Lehrer, Hausmeister,
Sekretärin, FSJ-Kraft und Praktikant hinzu und
vermenge alles kräftig



4. Unterrichtsinhalte

aus den gemischten Zutaten entstehen die Unterrichtsinhalte aus den Fächern Englisch, Sachkunde, Religion und aus Projekttagen.

Im Englischunterricht wird in den dritten Klassen häufig ein typisch englisches Frühstück zubereitet. Und eine Klasse hat beispielsweise Eltern und Geschwister zum Suppenessen (natürlich selbst zubereitet) oder auch zum Waffelessen eingeladen.

Seit einem Jahr existiert auch eine Zusammenarbeit mit der Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V. In drei Klassen wurden unter fachkundiger Anleitung dazu Projekttag veranstaltet.

So hat beispielsweise eine 4. Klasse ein „knochenstarkes“ Frühstück zubereitet und eine erste und dritte Klasse haben sich intensiv mit dem Thema „Milch“ beschäftigt und u.a. aus Sahne Butter hergestellt und leckere Milchshakes selbst gemacht.

In Zusammenarbeit mit dem hessischen Landfrauenverband erwarben einige Klassen in den vergangenen Jahren den Ernährungsführerschein.



Neben diesen Projekten mit „Experten von außen“ nutzen wir aber auch unsere Schulküche ohne fremde Hilfe. So haben im Sachkundeunterricht zum Thema „Apfel“ schon einige erste Klassen Apfelmus gekocht.



Passend zum Erntedankfest im Religionsunterricht gehen wir mit den Kindern in die Küche und bereiten entsprechend herbstliche Gerichte zu, wie Kürbissuppe, Kartoffelpfannkuchen, Kartoffelsuppe etc. zu. Zu Weihnachten backen alle Klassen Plätzchen!

In unserem Schulcurriculum „Sachunterricht“ findet sich der Baustein „Obst und Gemüse“ (Klasse 1/2) und der Baustein „Getreide“ (Klasse 3/4) in deren Rahmen wir auf gesunde Ernährung eingehen. Dazu gehen wir auch in die Küche und bereiten z.B. Obstspieße oder Rohkostplatten mit Dip zu, kochen eine Gemüsesuppe und backen mit Vollkornmehl.



5. Koch - AG „Popkörner“

Rühre jetzt die Koch – AG „Popkörner“ dazu, die sich am 14. April 2010 gründete.

Alle 14 Tage können die "Popkörner" es in "Töpfen und Schüsseln knallen lassen".

Die Popkörner benutzen die Küche und den Mehrzweckraum.

In der AG wird der Umgang mit Lebensmittel, den Küchengeräten und der Hygiene den Kindern näher gebracht. Des Weiteren wird vermittelt, Obst und Gemüse je nach Saison zu verwenden und „Fast Food“ gesund selbst herzustellen.

Es werden Ausflüge zum ortsansässigen Bauernhöfen gemacht, um den Kindern alles rund um die Kartoffel, die Eier, die Erdbeeren etc. zu zeigen.



Die Kinder legen ein eigenes Kochbuch an und basteln eigene Kochmützen.

Die „Popkörner“ bewirten außerdem Gäste anlässlich diverser Schulveranstaltungen, wie z. B. der Einweihung unserer neuen Schulbibliothek.



Auch bei den Schnuppernachmittag der zukünftigen Erstklässler helfen die Popkörner bei dem Verkauf von Kaffee und Kuchen.



6. Gesundes Frühstück

Zum Schluss wird jetzt noch das "Gesunde Frühstück" untergerührt, dieses gibt es schon seit einigen Jahren an unserer Schule. Unter dem Motto "Gesundes Essen für kluge Köpfe! "Wer richtig isst, ist besser drauf!" In Absprache mit dem Schulelternbeirat wird nach einer langen Planungsphase jedem Schulkind auf freiwilliger Basis ein gesundes Schulfrühstück angeboten. Auf ehrenamtlicher Basis bereiten momentan ca. 17 Eltern an zwei Vormittagen pro Woche ein Frühstück vor, dass aus einem individuell belegten Brot, Obst und Gemüsestücken besteht.



Das Gesunde Frühstück ist an der Bülsteinschule eine feste Größe.

Gegen einen kleinen Obolus von 50 Cent können sich alle Kinder, die kein ausreichendes Frühstück von zu Hause mitbekommen haben oder einfach neugierig auf das Schulfrühstück sind, von 9.30 Uhr - 10.00 Uhr ihre Portion abholen. Subjektive Beobachtungen in allen Klassen unserer Grundschule haben gezeigt, dass immer mehr Kinder ohne bzw. mit nicht ausreichendem Frühstück in die Schule kommen. Diesen massiven Nachteil zu Lasten des individuellen Wachstums als auch der Lernentwicklung soll durch diese "Verpflegungsoffensive" in einem ersten Schritt angegangen werden.

