

Ernährungskonzept der Wilhelm Busch Schule Rodgau, Jügesheim

I. Lehren und Lernen

1. Inhalte und Grundsätze der „Ernährung und Verbraucherbildung“ sind im Unterricht und im Schulalltag verankert

- **Gemeinsames Frühstück** in allen Klassen nach der 1. großen Pause von 9.40 - 9.50 Uhr
- In jeder Klasse steht **Mineralwasser** zur Verfügung
- Zum Projekt mit Herrn Seufert von der Firma Förstina, wurde Kontakt aufgenommen
- Die Trinkwasserqualität in Rodgau Jügesheim ist besonders gut (Testergebnisse s. Anhang)

- **Projekte**
- In der Vorklasse:
 - Zahngesundes Frühstück/ Zahnhygiene/gemeinsames Zähneputzen
 - regelmäßiger Besuch des Patenzahnarztes Dr. Lehmborg
- Klasse 1: Sachkundeunterricht:
 - gesundes Frühstück,
 - der Apfel
 - Zahngesundheit durch Zahnarthelferin Frau Primel (Jugendzahnpflegeschule), Konzept wird nachgeliefert
- Klasse 2: Sachkundeunterricht:
 - Obst und Gemüse sind gesund,
 - die Kartoffel,
 - Meine Zähne sollen gesund bleiben
- Klasse 3: Sachkundeunterricht:
 - Vom Korn zum Brot
 - Iss dich gesund
 - Zahngesundheit
- Klasse 4: Sachkundeunterricht:
 - Körper und Gesundheit
 - Wohin mit dem Abfall?
 - Zahngesundheit

Alle Projekte sind in der Lehrerbücherei unter dem Stichwort „Sachkundeunterricht“ zu finden.

2. Lehrerinnen und Lehrer sind in „Ernährung und Verbraucherbildung“ qualifiziert und bilden sich systematisch weiter und setzen das Gelernte im Schulalltag um

- **Aktionstag „Gesundes Frühstück“** am 15.9.2010 (Rotarierclub) s. Homepage
- **Lehrerfortbildungen** (z. B. Kochkurs des Kollegiums, Vortrag von Frau Klein, Dipl. Oecotrophologin über den Umgang mit Diabetes und Zöliakie)
- **Hygiene- Fortbildungen des Gesundheitsamtes**, das gesamte Personal der Betreuung nimmt an den jährlichen Schulungen teil (Unterlagen anliegend)
- **Unterstützung und Beratung** der Betreuungsküche durch ein staatliches Beratungsangebot durchgeführt von **Frau Hahn**, ärztlich geprüfte Ernährungsberaterin für Kinder
- Ernährungsberaterin **Frau Schobert**, Fachmutter aus der Elternschaft, ist bereit dem interessierten Kollegium Kenntnisse zu vermitteln (Adresse s. Anhang)
- Ebenso **Frau Klein** (siehe Fortbildung, Adresse s. Anhang)
- **Frau Neutzner vom Kreis Offenbach Fachdienst Gefahrenabwehr – und Gesundheitszentrum** wird im kommenden Halbjahr verschiedene Projekte für alle Klassen anzubieten:
 - **Vorklasse:** 15.04., 7.45 Uhr bis 10.35 mit Elterninformation zum gesunden Frühstück
 - **Klasse 1:** Meine Sinne; Projekttag in der Woche vom Mi.16.02. / Do. 17.02. / Fr.18.02. von 8.35 Uhr bis 11.25 Uhr.
 - **Klasse 2:** Rund um Obst und Gemüse; Mi. 23.02.11, Fr. 25.02.11, 8.35 Uhr bis 11.25 Uhr
 - **Klasse 3:** Rund ums Getreide: 01.03. – 04.03.2011
 - **Klasse 4:** 15.03. - 18.03.2011 Werbung und Kinderlebensmittel

Geplant für die Projektwoche 2011/12 „Lalelu: Viel Spaß mit Essen und Bewegung“

3. Themenbezogene Projekte und Aktivitäten finden regelmäßig in fächerverbindender und / oder klassenübergreifender Zusammenarbeit statt.

- Im Klassenverband: gemeinsames Frühstück zu Geburtstagsfeiern, dabei Ausrichtung auf kulturelle Unterschiede und gesundheitliche Aspekte
- „Zeugnisfrühstück“ gemeinsam mit den Eltern
- gemeinsames Frühstück nach einer Lesenacht
- gemeinsames Essen bei Klassenfesten
- wechselndes Speisenangebot bei Schulfesten
- im Englischunterricht: Benennen von Lebensmitteln, geschmackliche Proben, gemeinsames Frühstück
- Besuch bei einem nahe liegenden Bauernhof zum Spargelstechen und anschließender Verkostung der Spargelsuppe in der Klasse (Fotos s. Pressemappe und Homepage)
- Apfelpflückaktion gemeinsam mit den Eltern mit gemeinsamen Abschluss
- Apfelmuskochen
- Apfelmost pressen
- Kürbisfest
- Gemeinsames Erdbeerpflücken mit anschließender Verarbeitung in ausgewählten Klassen zu Marmelade und Kuchen (Unterstützung durch den Elternbeirat)
- Apfelspende- „Sandhof“ spendet 200 Äpfel. Diese werden von Kollegium geschnitten und in der Pause an die Schüler/innen verteilt.
- Besuch der Zahnarzhelferin Frau Primel in allen Klassen mit praktischer Anleitung zum Zähneputzen
- 1 mal jährlich Hör- und Sehtest (Gesundheitsamt) in den Räumen der Schule für die jeweils 4. Klassen
- Pferdetag: Veranstaltung des Kreis Offenbach auf dem Gelände des Gut Neuhaus (landwirtschaftliche Produkte werden vorgestellt)
- Besuch der VK im Tante Emma Laden

<p>4. Materialien/Medien zum Thema „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden für Unterricht und Projektarbeit genutzt und regelmäßig aktualisiert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fachliteratur, (siehe Liste; z.B. Ernährung und Gesundheit, Materialien für die Grundschule BZgA, Schulfrühstück, BZgA, Lärm und Gesundheit BZgA, Chronische Erkrankungen BZgA) • Video: Müllschau, ansonsten Bestellungen direkt über die Filmbildstelle • Praxismaterial: z.B. Ernährungswaage (Medienliste wurde erstellt und liegt anbei) • Kooperationspartner (Liste liegt im Anhang)
--	--

II. Arbeitsplatz / Lebensraum Schule

<p>5. Bei Fehlernährung und Essstörungen werden externe Beratungen und Hilfsangebote vermittelt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte an die Eltern, den Kinderarzt zu konsultieren • Zentrum für Essstörungen (Adresse) um Rat fragen • in Psychomotorikgruppe (Kontakt) vermitteln • an Kinderschutzbund (Adresse) verweisen (Adressen s. Anlage) • In AGs vermitteln: <ul style="list-style-type: none"> • AG`s: Fußball, Sportfördergruppe
<p>6. Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AG Kochkurs (Die „Ernährungsdetektive“ wurde von Frau Schobert entwickelt, Konzept/Überlegungen in der Lehrerbücherei) • Betreuungskinder helfen bei der Nahrungsmittelzubereitung • Regelmäßig wird in einigen Klassen Obst oder Rohkost angeboten (geplant alle Klassen) • Frühstücksaktionen werden regelmäßig vom Förderverein angeboten (siehe Ankündigung auf Homepage oder in Elternpost) • Gemeinsame Mahlzeiten (für Lehrer/innen und Schüler/innen werden auch in der Mittagsbetreuung angeboten) • Gemeinsames Frühstück ist etabliert <ul style="list-style-type: none"> • Lehrer halten in den Klassen gesunde Alternativen für Kinder ohne Frühstück bereit • Kinder werden zum Teilen oder Tauschen angeregt

	<ul style="list-style-type: none"> • Elterngespräche über Qualität des Frühstücks finden regelmäßig statt (z.B. 1. Elternabend) • Klassenfahrten auf den Schulbauernhof Tannenhof (Adresse s. Anlage) mit eigener Versorgung werden durchgeführt • Angebot in der Projektwoche: Kinderkochkurse, LALELU (homepage) • Angebote des Fördervereins: Vollwertige Mahlzeiten zubereiten/ Plätzchenbackkurse
<p>7. Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/Schulmensa fördern die Gesundheit und berücksichtigen kulturell bedingte Ernährungsvorschriften</p>	<ul style="list-style-type: none"> • die Einrichtung und Ausstattung der Küche wurde nach den Vorgaben des Gesundheitsamtes geplant und realisiert (z. B. 2 verschiedene Waschbecken) • Mittagessen der Betreuungsküche (Speiseplan (exemplarisch) Ansicht in LB) • Konzept der Betreuungsküche: die Mitarbeiter realisieren die, im Konzept verankerten, Grundsätze (Konzept in LB). • Beratung durch Ernährungsberaterin, Frau Hahn, die die Mitarbeiterinnen der Betreuungsküche mit zu Hilfenahme der Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherbildung) berät • Auswahl des Caterers beim Mittagstisch (Metzgerei Hiller, ortsansässig, schlachtet selbst ausschließlich Tiere aus der Region) • Frühstücksaktion des Fördervereins möglichst unter dem Gesichtspunkt „gesund“ • Kultur wird berücksichtigt (kein Schweinefleisch) • Internationales Essen bei Schulfesten, Projektwoche • Internationale Büffets bei Schulfesten

<p>8. Absprachen ggf. Vereinbarungen zwischen Schule, Schülerinnen/ Schülern und Eltern* im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ sichern die Zusammenarbeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elternabend (Dokumentationen liegen bei den jeweiligen Klassenlehrern) Schon beim 1. Elternabend wird deutlich auf den Einfluss der Ernährung hingewiesen. Bei den Klassenelternabenden wird die Zusammensetzung des Schulfrühstücks immer wieder thematisiert. • Elternbriefe (auf der Homepage) • Elternfibel (s. Anlage unter: Fit in der Schule S. 10) <ul style="list-style-type: none"> • Vor Schuleintritt wird in der Elternfibel bereits auf die Wichtigkeit des Frühstücks besonders hingewiesen • Individueller Maßnahmenkatalog im Umgang mit chronisch kranken Kindern (Konzept liegt anbei unter Punkt 10) • Rücksichtnahme auf Kinder mit Nahrungsmittelallergien • Offener Umgang innerhalb der Klassen mit Kindern mit Ernährungsproblemen • Absprachen bestehen zwischen Eltern/ Schülern/Lehrern
<p>9. Mit Hilfe von Standards zur Gesundheitsförderung, Sozial- und Umweltverträglichkeit werden Anbieter (Hausmeister, Caterer u.a.), Angebote und Ausstattung von Schulkiosk, Cafeteria/Mensa fortlaufend überprüft</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MAS Begehung durch den Hausmeister (Putzkontrolle, s. Anlage) • Hygienestandards werden eingehalten (Plakate an den Waschbecken über Richtiges Händewaschen) • Regelmäßige Gesundheitsbelehrung durch das Kreisgesundheitsamt • Die entsprechend fortgebildeten Mitarbeiter achten auf die Einhaltung der Standards bei den gemeinsamen Frühstücksaktionen unterstützt • Ernährungsberaterin Frau Schobert die Arbeit des Fördervereins

2. Gesundheitsmanagement

<p>10. Ernährungsbezogene Herausforderungen im Schulalltag (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegenheiten) werden bewältigt</p>	<ul style="list-style-type: none">• Konzept für den Umgang mit chronisch kranken Kindern (s. Anlage)• Notfallpläne hängen gut einsehbar aus• Notspritzen und Medikamente sind in der Schule deponiert<ul style="list-style-type: none">• Notfalltelefonnummern frei zugänglich erreichbar.• Essenspausen für Diabetiker werden eingehalten.• Dazu wurde das gesamte Kollegium während einer Konferenz von einer betroffenen Mutter, Frau Klein, geschult.• Auch Zöliakie, eine schwere Form von Lebensmittelunverträglichkeit, wird in den Schulalltag integriert.• Trinkgelegenheiten, auch während des Unterrichts, sind in allen Klassen gewährleistet (Mineralwasser ist in allen Klassen immer erreichbar).<ul style="list-style-type: none">• Trinkwasser/Leitungswasser hat eine hohe Qualität und ist gut genießbar.• Bauliche Anforderungen: Behindertentoilette
<p>11. Der Themenbereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ ist im Schulprogramm verankert</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ein schuleigenes Konzept für ganzheitliche Ernährungs- und Verbraucherbildung wird als Arbeitsvorhaben entwickelt und im Schulprogramm festgehalten.
<p>12. Mit schuleigenen und externen Ressourcen werden Gestaltungsmöglichkeiten für den Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ geschaffen und genutzt</p>	<ul style="list-style-type: none">• Kooperationspartner: Rotarier, Förderverein, Praxis Lehmborg, Sandhof, Schulzahnarzt, Tante Emma Laden (Liste liegt bei), Frau Klein (Dipl. Oecotrophologin), Frau Schobert (Ernährungsberaterin)• Die Klasse 2b legt gemeinsam mit der Klassenlehrerin den Schulgarten an (zunächst als Ziergarten geplant) und übernimmt die Pflege. Es sollen zunächst Erfahrungen mit den Kindern über den Umgang mit Pflanzen und Pflege gesammelt werden. Außerdem wird der Schulalltag und die Möglichkeiten die Gartenpflege zu integrieren bzw. variabel nach Wetterbedürfnissen oder sonstigem anzupassen überprüft und danach über eine eventuelle Erweiterung als Nutzgarten nachgedacht werden.

<p>13. Die Einhaltung gesetzlicher Sicherheitsbestimmungen und der Hygieneverordnung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • die Mitarbeiter der Betreuung arbeiten nach den Richtlinien des Hygieneplans • Bericht von MAS (s. Anlage) • Belehrung aller Mitarbeiter der Betreuung durch das Kreisgesundheitsamt
<p>14. Die Kooperation mit außerschulischen Experten und Organisationen wird kontinuierlich gepflegt und für die Gestaltung des Bereiches „Ernährung und Verbraucherbildung“ aktiv genutzt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pressemappe (kann vor Ort eingesehen werden) • Kooperationspartner: Förderverein • Projektpartner: Bäcker Bauder, Tante Emma Laden, Hiller, Sandhof, Schulbauernhof Tannenhof (Klassenfahrten), Hofgut Neuhof, Frau Simone Priemel Prophylaxeberaterin (Mitarbeiterin des Kreises Offenbach, Arbeitskreis Jugendzahnpflege Stadt und Kreis Offenbach AKJO, Robert-Schumann-Str. 1, 63179 Obertshausen) (Bilder in der schuleigenen Pressemappe, Homepage) • Steuerungsgruppe „Ernährung und Verbraucherbildung“ / Gesundheitsteam: Frau Senke, Frau Otto, Frau Gehrmann, Frau Schenk <ul style="list-style-type: none"> • Unterstützung durch: Frau Zilch, Frau Heußner, • Ernährungsberaterinnen: Frau Klein, Frau Schobert, Frau Hahn
<p>15. Alle Maßnahmen im Bereich „Ernährung- und Verbraucherbildung“ werden durch eine schulinterne Gruppe koordiniert, begleitet und dokumentiert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Konferenzbeschluss mit Abstimmung(s. Anlage) • Dokumentation auf der Homepage (s. Homepage) • Eine Arbeitsgruppe hat sich in diesem Schuljahr gegründet und arbeitet gemeinsam an der Zertifizierung • Beitrag für das Schulprogramm wurde formuliert (siehe Schulprogramm) • Evaluation ist in Arbeit • Arbeitsvorhaben sind formuliert • Interviews/Fragenkataloge für die Kinder und das Kollegium werden für das nächste Schuljahr erarbeitet