

Teilzertifikat Ernährung und Verbraucherbildung

Zertifikat gesundheitsfördernde Schule

Grundsätze

Als Grundschule in naturnaher ländlicher Umgebung gehört der Anbau von Lebensmitteln zum täglichen Landschaftsbild. Bewirtschaftete Felder, Streuobstwiesen sowie Obst- und Gemüseärten säumen das angrenzende Schulgelände und werden von den Schülern und Schülerinnen im Jahresverlauf wahrgenommen. Mit unserem **Schulgarten**, der die wirtschaftlichen Belange des Umfeldes in seiner Vielfalt aufgreift, möchten wir unsere Schüler und Schülerinnen bewusst an den Anbau, die Pflege und die Verarbeitung von Pflanzen und Lebensmitteln heranführen. Dabei steht die **Würdigung der Pflanze** sowohl in der Pflege als auch später in der **Verarbeitung zum Nahrungsmittel** im Mittelpunkt.

Ein weiterer Aspekt im Rahmen der Gesundheits- und Verbrauchererziehung ist die **Kooperation** mit dem nahe gelegenen **Biobauernhof** der Familie Kaffenberger. Schwerpunkte neben jahreszeitlich bezogenem Anbau und der Verarbeitung von Obst, Gemüse, Getreide, Kräuter, usw. sind Artenvielfalt, Herkunft der Lebensmittel, landwirtschaftliche Pflege im biologischen Sinne sowie die Lagerung und Konservierung von Nahrungsmitteln.

Im **schuleigenen Curriculum** für den Bereich Sachunterricht sind Themen wie Zahngesundheit, gesundes Frühstück, Anbau von Lebensmitteln in den Klassenbeeten, AID Ernährungsführerschein, gemeinsame Frühstückszeit u. ä. verankert. In unserer Erziehungsvereinbarung wird zusätzlich das Elternhaus für den Bereich „gesundes Frühstück“ sensibilisiert.

GQ-Dimension	Nr.	GQ-Kriterien	3	2	1	0	Stärken	Entwicklungsperspektiven
Lehren und Lernen	1	Inhalte und Grundsätze der „Ernährung und Verbraucherbildung“ sind im Unterricht und im Schulalltag verankert	X				Schulgarten mit Klassenbeeten, Kooperation Lernort Bio-Bauernhof, AID Ernährungsführerschein, Bezug von Produkten aus regionaler Direktvermarktung	
	2	Lehrerinnen und Lehrer sind in „Ernährung und Verbraucherbildung“ qualifiziert und bilden sich systematisch weiter und setzen das Gelernte im Schulalltag um		X			Fortbildung: SINUS Ernährung, AID Ernährungsführerschein, Lernort Bauernhof als Klassenzimmer	Suche nach geeigneten Qualifizierungsmaßnahmen
	3	Themenbezogene Projekte und Aktivitäten finden regelmäßig in fächerverbindender und /oder klassenübergreifender Zusammenarbeit statt	X				Garten- AG, Klassenbeete, gemeinsame Apfelernte, Geländepflegetag, Umwelt- AG, Ernährungsführerschein	
	4	Materialien/Medien zum Thema „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden für Unterricht und Projektarbeit genutzt und regelmäßig aktualisiert	X				Natur und soziales Umfeld als Medium (Schulgarten, Kelterei, Lebkuchenbäckerei, Schokoladenfabrik, nahe gelegener Wald, Biobauernhof), AID Ernährungsführerschein	
	5	Bei Fehlernährung und Essstörungen werden externe Beratungen und Hilfsangebote vermittelt		X			Zahnarzt, Kinderarzt, Familienberatungsstelle	

GQ-Dimension	Nr.	GQ-Kriterien	3	2	1	0	Stärken	Entwicklungsperspektiven
Arbeitsplatz und Lebensraum	6	Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert	X				Schulgarten und daraus jahreszeitlich bedingte Zubereitung von Nahrungsmitteln im Klassenverband bzw. in der Garten- AG, gesundes Frühstück als Teil der Erziehungsvereinbarung, angemessener Caterer greift schuleigenes Konzept bzgl. gesunder und jahreszeitlich angepasster Nahrungsmittel auf.	
	7	Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/ Schulmensa fördern die Gesundheit und berücksichtigen kulturell bedingte Ernährungsvorschriften Obstangebot im Schulgarten		X			Getränkeangebot (Wasser) in jedem Klassenzimmer, kleine Snacks (Apfel- und Karottenschnitt, Brot, u.ä.) stehen den Kindern in der HA- Betreuung zur Verfügung, täglich warmes Mittagessen durch Caterer	
	8	Absprachen ggf. Vereinbarungen zwischen Schule, Schülerinnen/Schülern und Eltern im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ sichern die Zusammenarbeit	X				Warmes, gesundes Essen an Aktionstagen (Geländepflegetag, Tag der Nachhaltigkeit, Waldaktionstag, Laternenfest usw.) wird von Eltern zubereitet und gemeinsam verzehrt, Erziehungsvereinbarung	
	9	Mit Hilfe von Standards zur Gesundheitsförderung, Sozial- und	X				Getränkeliieferung durch ortansässigen Lieferant,	

GQ-Dimension	Nr.	GQ-Kriterien	3	2	1	0	Stärken	Entwicklungsperspektiven
		Umweltverträglichkeit werden Anbieter (Hausmeister, Caterer u.a.), Angebote und Ausstattung von Schulkiosk, Cafeteria/Mensa fortlaufend überprüft					zertifiziertes Odenwaldgasthaus als Caterer mit regionaler und saisonaler Menuauswahl	
	10	Ernährungsbezogene Herausforderungen im Schulalltag (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegenheiten) werden bewältigt	X				Gemeinsames Schulfrühstück im Klassenverband	

Gesundheitsmanagement	11	Der Themenbereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ ist im Schulprogramm verankert	X				Siehe Schulprogramm	
	12	Mit schuleigenen und externen Ressourcen werden Gestaltungsmöglichkeiten für den Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ geschaffen und genutzt	X				Schulgarten, klassenbezogene Beete, Bauernhof als Klassenzimmer, Besuch in der Lebkuchenbäckerei Baumann und anderen Bäckereien	
	13	Die Einhaltung gesetzlicher Sicherheitsbestimmungen und der Hygieneverordnung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert		X			Putzplan in der Küche	Art der Dokumentation festlegen, Hygieneverordnung für Schulen besprechen und umsetzen
	14	Die Kooperation mit außerschulischen Experten und Organisationen wird kontinuierlich gepflegt und für die Gestaltung des Bereichs „Ernährung und Verbraucherbildung“ aktiv genutzt		X			Zahnärztliche Untersuchung, Ernährung und Zahngesundheit, Vortrag durch Schulzahnarzt in Klasse 1/2 Biobauernhof, Herr und Frau Kaffenberger als Experten für Nahrungsmittelanbau Herr Maul als Experte für Wald- und Forstwirtschaft	Krankenkassen ansprechen
	15	Alle Maßnahmen im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden durch eine schulinterne Gruppe kooperiert, begleitet und dokumentiert	X				Frau Köhler, Frau Spänle	
Ergebnis für das Teilzertifikat Teilsumme:			30	10			Gesamtsumme:	40

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

Siehe nachfolgende Ausführungen und Dokumentation sowie Schulprogramm.

1. Schulgarten

1.1 Lage und Einbettung in den Schulalltag

Der Schulgarten befindet sich hinter dem Verwaltungsgebäude und ist von zwei Seiten begehbar. Der Schulgarten darf von allen Schülerinnen und Schülern vor und nach Schulbeginn, sowie während der Pausenzeiten begangen werden. Es gelten Grundsätze, die den Kindern der Schule bekannt sind (Foto Eingang). Außerdem gibt es den Bereich „Naschgarten“, hier können die Kinder Walderdbeeren, Johannisbeeren, Tauben, Himbeeren und div. Kräuter kosten. (Foto)

1.2 Klassenbeete Schj. 2009/10

Klassenbeet	Anbau	Verarbeitung	Dokumentation
Nr. 1 (Petra Köhler)	Kartoffeln	Kartoffelbrei Kartoffelpuffer Pommes Frites Kartoffelsalat	Kartoffelheft
Nr. 2 (Alexandra Schubert)	Buschbohnen	Bohnensuppe	Sachunterrichtsheft
Nr. 3 (Susanne Schmitt)	Sonnenblumen	Sträuße	-
Nr. 4 (Marina Spänle)	Mais	Eigenbedarf	Sachunterrichtsheft
Klassenbeet	Anbau	Verarbeitung	Dokumentation
Nr. 1 (Petra Köhler)	Kartoffeln	Kartoffelbrei	
Nr. 2 (Alexandra Schubert)			
Nr. 3 (Susanne Schmitt)			
Nr. 4 (Marina Spänle)			

Schj. 2011/12

Klassenbeet	Anbau	Verarbeitung	Dokumentation
Nr. 1 (Petra Köhler)	verschiedene Gemüsesorten	Gemüsesuppe, Konservierungs- methoden	Sachunterrichtsheft
Nr. 2 (Alexandra Schubert)	Kartoffeln	Kartoffelpuffer	Kartoffelheft
Nr. 3 (Susanne Schmitt)	Kartoffeln	Ernte	Sachunterrichtsheft
Klassenbeet	Anbau	Verarbeitung	Dokumentation
Nr. 1 (Petra Köhler)	verschiedene Gemüsesorten	Gemüsesuppe, Konservierungs- methoden	Sachunterrichtsheft
Nr. 2 (Alexandra Schubert)	Kartoffeln	Kartoffelpuffer	Kartoffelheft
Nr. 3 (Susanne Schmitt)	Kartoffeln	Ernte	Sachunterrichtsheft

1.3 Streuobst – Apfel

Auf dem Schulgelände stehen fünf Apfelbäume. Die Äpfel werden im Herbst mit den Kindern gesammelt und zur nahe gelegenen Kelterei Krämer gebracht. Dort werden sie zu Most verarbeitet.

1.4 Garten- AG

Jedes Kind der Grundschule Beerfurth kann sich ab der 2. Jahrgangsstufe in die Garten- AG einwählen. Es erhält ein Beet und kann dort Gemüse nach Wahl anpflanzen. Die Pflanzen werden vorgezogen und kommen im Frühjahr ins Freiland. Teilweise wird auch direkt ins Beet gesät. Das Beet wird regelmäßig gegossen und bearbeitet. Das geerntete Gemüse darf mit nach Hause genommen werden. Die Kinder der Garten- AG kümmern sich weiterhin um das fachgerechte Zurückschneiden der Obststräucher, die Pflege des Kräuterbeetes, die Ernte der Äpfel, usw. Jedes Kind ist ferner Pate einer bestimmten Pflanze und kümmert sich speziell um deren Pflege.

In den Wintermonaten werden getrocknete Kräuter zu Kräuterbutter verarbeitet, es werden Kräutersäckchen gefüllt, Türkränze geflochten und Meisenknödel hergestellt. Teilweise werden diese Dinge am Weihnachtsmarkt verkauft. Der Erlös kommt der Garten- AG zu Gute.

1.5 Geländepflegetag

Im Rahmen der Neustrukturierung des naturnahen Schulhofes ist ein Geländepflegetag notwendig. Dieser Tag findet im Herbst statt. An diesem Tag wird der Schulgarten als auch das gesamte Schulgelände auf den Winter vorbereitet. Es werden Sträucher geschnitten, Beete winterhart gemacht, Äpfel geerntet, usw. Hierbei ist die gesamte Schulgemeinde aktiv.

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

wann	was	wer
13.6.2006	Chemie und Gesundheit (SINUS)	Kollegium
28.6.2006	Chemie und Gesundheit (Finger – FS-report)	SINUS-Kollegen
31.8.2007	SINUS: Lebensmittel	Kollegium
April 2008	AID-Führerschein	P. Köhler Kollegium
17.1., 4.2., 18.4., 21.4.2012	Lehrer-Landwirt-Tandem Bauernhof als Klassenzimmer	P. Köhler

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

1. Schulgarten / Klassenbeete

Lage und Einbettung in den Schulalltag

Der Schulgarten befindet sich hinter dem Verwaltungsgebäude und ist von zwei Seiten begehbar. Der Schulgarten darf von allen Schülerinnen und Schülern vor und nach Schulbeginn, sowie während der Pausenzeiten begangen werden. Es gelten Grundsätze, die den Kindern der Schule bekannt sind. Außerdem gibt es den Bereich „Naschgarten“, hier können die Kinder Walderdbeeren, Johannisbeeren, Trauben, Himbeeren und andere Obstsorten kosten sowie diverse Kräuter probieren.

Neben den Beeten für die Kinder der Garten- AG kann jede Klasse im Laufe eines Jahres (nicht Schuljahres) ein Beet bestellen. Die Aussaat, Pflege und Ernte regeln die Klassen in internen Diensten. Nach der Ernte werden die Lebensmittel dann gemeinsam in der Schulküche verarbeitet und verspeist.

Den Schülerinnen und Schülern wollen wir vermitteln, woher unsere Nahrung kommt, was sie braucht zur Entwicklung und wie lange Wachstumsperioden sind. Wir erfahren Lebensmittel meist nur als fertig abgepackte Ware im Supermarkt, die je nach Bedarf immer wieder ersetzt werden kann. Den Einfluss der Jahreszeiten auf das Wachstum bekommen die Kinder meist nicht mehr mit. Mit dem eigenen Gärtnern soll den Lebensmitteln eine größere Wertschätzung entgegen gebracht werden.

2. AID-Führerschein

Der Schülerinnen und Schüler der 3.Klassen beschäftigen sich im Rahmen des AID-Führerscheins mit Themen wie

- gesunde Ernährung – Ernährungspyramide
- Vorbereitung und Planung von kleinen Mahlzeiten
- Kochtechniken
- Hygiene

Der Aid-Führerschein ist im Schulcurriculum-Sachunterricht verankert.

3. Gesundes Frühstück der FLEX-Gruppen

Das Thema „Gesundes Frühstück“ und das Thema „Zahngesundheit“ ist im Schulcurriculum-Sachunterricht verankert und wird jährlich in den Flex-Gruppen behandelt.

4. Geländepflegetag mit Apfelernte

Im Rahmen der Neustrukturierung des naturnahen Schulhofes ist ein Geländepflegetag notwendig. Dieser Tag findet im Herbst statt. An diesem Tag wird der Schulgarten als auch das gesamte Schulgelände auf den Winter vorbereitet. Es werden Sträucher geschnitten, Beete winterhart gemacht, Äpfel geerntet, usw. Hierbei ist die gesamte Schulgemeinde aktiv. Die Äpfel werden zu einem geringen Teil verarbeitet (Trockenobst, Apfelsaft). Der überwiegende Teil wird in die benachbarte Kelterei gebracht. Das erlöste Geld kommt dem Schulgarten zu Gute.

5. Garten-AG

Die Garten-AG ist mit 2 Stunden im Schulprogramm verankert. Die Schülerinnen und Schüler können sich ab der 2. Klasse in dieses AG- Angebot einwählen.

Jedes Kind bekommt ein eigenes kleines Beet zum Gemüseanbau. Desweiteren erhalten die Kinder Patenpflanzen (Stauden, Sträucher, Kräuter, Obstgehölze), für deren Pflege sie verantwortlich sind)

6. Umwelt-AG

Im Rahmen der Umwelt-AG wird im Schuljahr 2012/2013 das Thema „Klimafrühstück“ aufgenommen. Besuche bei ALDI und auf dem Bauernhof Kaffenberger haben schon stattgefunden, um die Herkunft und die Wachstumsperioden der Lebensmittel zu bestimmen. Im Frühjahr 2013 soll der Schulgemeinde im Rahmen eines Vortrages das Thema näher gebracht werden und ein Frühstück angeboten werden.

7. Flexprojekt zur Zahngesundheit

Im zwei Jahresrhythmus finden in den Flexklassen ein fächerübergreifendes Projekt in Kooperation mit einer Zahnarztpraxis oder dem Gesundheitsamt statt.

4. Materialien/Medien zum Thema „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden für Unterricht und Projektarbeit genutzt und regelmäßig aktualisiert

1. AID-Materialien

Seit dem Jahr 2008 erwirbt die jeweils 3. Klasse den AID-Ernährungsführerschein.

Die Materialien dazu wurden vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz herausgegeben.

Sie enthalten sowohl Lehrerinformationen als auch Rezepte für die Schüler und zahlreiche Arbeitsblätter.

Angepasst wird der Führerschein an die schon behandelten Unterrichtsinhalte der Klasse.

2. Materialien von CMA, i.m.a. und „Food, School & Life“

Der Schule stehen im Sachunterrichtsraum zahlreiche dieser Hefte zur Verfügung.

3. Schulküche

Wir verfügen über eine Schulküche mit 2 Kochstellen und zwei Spülen. Als Handwaschbecken nutzen wir das Waschbecken im angrenzenden Werkraum.

Die Küche ist mit zahlreichen Kochutensilien ausgestattet. (siehe Liste)

4. Bauernhof Kaffenberger

Der Bauernhof Kaffenberger steht uns sowohl als Lieferant für Kochaktionen zur Seite sowie als Lernort für Themen wie Gemüseanbau, Rinderhaltung, Bienenhaltung, Obstanbau.

5. ortansässige Firmen, die in der Lebensmittelherstellung tätig sind.

- Kelterei Krämer

- Lebkuchenbäckerei Baumann

- Schokoladenhersteller und Lebkuchenbäckerei Eberhardt

6. Schulgarten

Gemüse- und Obstanbau können im Schulgarten betrieben werden. Ernte und Weiterverarbeitung sind in der Schulküche möglich.

Dazu stehen zahlreiche Gartengeräte zur Verfügung. (siehe Liste)

5. Bei Fehlernährung und Essstörungen werden externe Beratungen und Hilfsangebote vermittelt

- 1. Elternberatung**

- 2. Zusammenarbeit mit Jugendamt**

- 3. Zusammenarbeit mit Gesundheitsamt**

Zeigen Kinder ein auffälliges Erscheinungsbild (Blässe, starkes Übergewicht, starkes Untergewicht, ...) oder ein auffälliges Verhalten (Müdigkeit, große Unruhe, große Aggressivität,..) suchen wir das Gespräch mit den Eltern.

Verweise an die ortsansässigen Kinderärzte oder praktischen Ärzte sollen die Eltern unterstützen.

Bei Unvermögen der Eltern findet eine Zusammenarbeit mit dem Jugendamt und dem Gesundheitsamt statt.

Zur Einschulung und im 4.Schuljahr finden Schüleruntersuchungen durch das Gesundheitsamt statt.

6. Schulspezifische Lösungen einer gesunden und schmackhaften Verpflegung sind im Schulalltag etabliert

1. Frühstückspause

Organisation im Stundenplan

Im Stundenplan ist eine 10minütige Frühstückszeit fest verankert. In der Regel wird in dieser Zeit vorgelesen. Des Weiteren können die Schüler und Schülerinnen auch während Unterrichtszeiten zu vorher abgesprochenen Zeiten Trinkpausen einlegen.

Getränkeangebot

Die Schule bezieht regelmäßig Trinkwasser von einem ortsansässigen Getränkeliieferanten. Pro Kasten Wasser wird 4.80 Euro aus der Klassenkasse bezahlt.

2. Gemeinsames Essen an Aktionstagen

An der Grundschule Beerfurth gibt es während des Schuljahrs diverse Aktionstage. Die Jahrgänge werden an diesen Tagen gemischt. In der Regel finden die Aktionstage unter Einbeziehung der näheren Umgebung statt. Teilweise sind ortsansässige Handwerksbetriebe involviert. Auch das recht große Schulgelände wird an Aktionstagen gemeinsam mit Kindern, Eltern, Großeltern und Lehrern gepflegt. Insbesondere der Förderverein kümmert sich an solchen Tagen um das leibliche Wohl der Schulgemeinde. Die Mahlzeiten werden in der Schule von engagierten Müttern frisch zubereitet. Es wird Wert auf das gemeinsame Essen gelegt.

3. „Snackbar“ der Hausaufgabenbetreuung

Wenn die Kinder nach dem Unterricht in die Hausaufgabenbetreuung gehen, haben viele bereits großen Appetit. Daher stehen ihnen Obst und Gemüse zur Verfügung. Dieses Angebot richtet sich vor allem an Kinder, die nicht am Mittagstisch teilnehmen.

4. Catering

Seit Herbst 2012 bietet die Grundschule Beerfurth an drei Tagen in der Woche ein warmes Mittagessen an. Der Caterer ist der Gastwirt des Schützenhofs in Reichelsheim/Gumpen. Es ist ein ausgewiesenes Odenwaldgasthaus und verarbeitet Nahrungsmittel aus der Region. Die Kinder werden abwechslungsreich und schmackhaft bekocht.

Jahr	Aktionstag	Aktivität	Essensangebot
2009	Waldaktionstag	-Wasserversickerung im Wald -Bäume und ihre Früchte -Bäume und ihre Blätter -Tiere des Waldes	Spaghetti mit Fleischsoße und Tomatensoße
jedes Jahr	Laternenfest	Laternenwanderung Jg. 1/2	Kürbissuppe
2010	Gewässeraktionstag	-Lebensraum Gersprenzauen, -der Mühlbach und die Wiesenmühle -Der Fischteich und seine Bewohner -Pflanzen am Teich	Kartoffelsuppe mit Würstchen
2011	Tiernieschen	Tiernieschen auf dem Schulgelände anlegen (Schmetterlingswiese, Bienenhaus, Fledermauskästen, Igeltreppen, Todholzhaufen)	Stockbrot
2012	Schulhofgestaltung	Neugestaltung und Einpflanzung des oberen Schulhofs	Wurst mit Brötchen
2012	Tag der Nachhaltigkeit		Kürbissuppe Rohkost mit div. Dips Quarkspeisen
	Geländepflegetag	Pflege des Schulgeländes, Vorbereitung des Schulgartens auf den Winter	Belegte Brötchen, Äpfel aus dem Schulgarten, warmer Tee

7. Ausstattung und Angebote von Schulkiosk, Cafeteria/ Schulmensa fördern die Gesundheit und berücksichtigen kulturell bedingte Ernährungsvorschriften

Siehe Punkt 6

(kulturell bedingte Ernährungsvorschriften müssen aufgrund der religiösen Zugehörigkeit der Schülerinnen und Schuler nicht berücksichtigt werden.)

8. Absprachen ggf. Vereinbarungen zwischen Schule, Schülerinnen/Schülern und Eltern im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ sichern die Zusammenarbeit

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

Siehe Punkt 6.4.

10. Ernährungsbezogene Herausforderungen im Schulalltag (z.B. Essenspausen für Diabetiker, Trinkgelegenheiten) werden bewältigt

Diabetiker

Seit einigen Jahren werden in der Grundschule Beerfurth auch Kinder mit Diabetes betreut. Nähere Informationen dazu sind nachfolgend angefügt.

11. Der Themenbereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ ist im Schulprogramm verankert

Siehe Punkt 1 bis 5.

12. Mit schuleigenen und externen Ressourcen werden Gestaltungsmöglichkeiten für den Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ geschaffen und genutzt

Siehe Punkt 3

13. Die Einhaltung gesetzlicher Sicherheitsbestimmungen und der Hygieneverordnung wird regelmäßig überprüft und dokumentiert

14. Die Kooperation mit außerschulischen Experten und Organisationen wird kontinuierlich gepflegt und für die Gestaltung des Bereichs „Ernährung und Verbraucherbildung“ aktiv genutzt.

Siehe Punkt 3 und 4.

15. Alle Maßnahmen im Bereich „Ernährung und Verbraucherbildung“ werden durch eine schulinterne Gruppe kooperiert, begleitet und dokumentiert.

- Frau Petra Köhler, Lehrerin
- Frau Marina Spänle, Lehrerin