unser schul essen

Klasse 7–8

Die Mensa-Checker 2

Ernährung und Gesundheit stellen eine eigene Dimension der Verbraucherbildung dar und stehen in einem unmittelbaren Wechselverhältnis. Im Vordergrund steht dabei die Befähigung von Schülerinnen und Schülern zu kompetenten und verantwortungsvollen Verbraucherinnen und Verbrauchern, die bewusste Entscheidungen für ihre Ernährung und ihren Lebensstil treffen.

Schulen, gerade mit Blick auf die Entwicklung zu Ganztagsschulen, werden zunehmend zum zentralen Lebens- und Erfahrungsraum für Kinder und Jugendliche. Hier sollten nicht nur beispielgebende Rahmenbedingungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung angestrebt, sondern konkrete Lernanlässe genutzt werden, um Kenntnisse und Kompetenzen in diesem Bereich aufzubauen.

Das schulische Verpflegungsangebot kann ein Lerngegenstand sein, an dem Schülerinnen und Schüler sowohl ihre individuellen Ernährungsentscheidungen, als auch gemeinschaftliche Wertmaßstäbe reflektieren. Einen Maßstab zur Orientierung bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung mit dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Hier werden u. a. Empfehlungen für die Gestaltung eines vollwertigen Speiseangebots ausgeführt. Dazu gehört neben den Speisen auch die Getränkeversorgung.

Das Speiseangebot in der Schule bietet einen guten Anlass, um mit den Schülerinnen und Schülern Qualität und Ausgewogenheit über einen konkreten Zeitraum zu prüfen. Einen weiteren Schritt stellt die Vermittlung der Lernergebnisse mittels moderner Medien dar, wobei die Schülerinnen und Schüler selbst zu Autorinnen und Autoren werden.

DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Die DGE-Qualitätsstandards erläutern praxisbezogen, was zu einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Verpflegung gehört. Eine optimierte Lebensmittelauswahl und -häufigkeit sowie Details zur Speisenplanung und -herstellung werden erklärt. Die DGE-Qualitätsstandards beinhalten Empfehlungen zur Nachhaltigkeit und benennen vier Dimensionen dazu: Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl

(Quelle: www.dge.de)

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

Aufgabenstellung

Die Unterrichtsidee „Mensa-Checker 2“ bietet sich als Fortsetzung der Unterrichtsidee „Mensa-Checker“ an, kann aber auch unabhängig davon durchgeführt werden. Ziel der Unterrichtsidee ist es, ein Erklärvideo in Form eines Legevideos herzustellen. Inhalt des Videos sind Empfehlungen für die Essensversorgung mit Blick auf eine ausgewogene Ernährung nach dem DGE-Standard.

Unterrichtsziel

Schritt 1:

Unterrichtsverlauf
Zeit: 3 Doppelstunden

Sie können sich im Vorfeld mit der Klasse typische Legevideos auf Youtube ansehen. In einem ersten Schritt wird dann ein Drehbuch für die Legeanimation erstellt. Teilen Sie dazu die Klasse in kleine Gruppen ein, sodass maximal sechs Schülerinnen und Schüler in einer Gruppe arbeiten. Die Arbeitsgruppen erarbeiten entweder auf Grundlage der Ergebnisse aus der Unterrichtsstunde „Mensa-Checker“ oder mithilfe DGE-Standard zur Ausgewogenheit eine Filmidee und ein entsprechendes Drehbuch.

Mögliche Fragestellungen als Ausgangssituation für ein Erklärvideo könnten sein:

- Was ist ein ausgewogener Speiseplan? Welche Kriterien sind dabei laut DGE Qualitätsstandard wichtig?
- Wie kann unser Speiseplan anhand der Kriterien des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung kontrolliert werden?
- Wie gesundheitsförderlich ist unser Speiseplan und was kann getan werden, damit er ausgewogener wird?

Um ihren Legefilm vorzubereiten, nutzen die Schülerinnen und Schüler das → Arbeitsblatt 1, um ein Drehbuch zu erstellen. In einem weiteren Schritt stellen sie Materialien zusammen, die eingesetzt werden sollen. Diese Materialien können sie selbst mit in die Schule bringen oder sie werden von Ihnen bereitgestellt.

Schritt 2:

Nachdem alle Vorbereitungen getroffen sind, können die Filmarbeiten beginnen. Nutzen Sie dazu die → Methode: Legevideo. Gut ist, wenn pro Team jemand die Regie übernimmt und den Überblick über den Prozess hat. Stellen Sie sicher, dass eine ruhige Arbeitsatmosphäre herrscht, damit die Schülerinnen und Schüler auch die Tonspur verwenden können. Sollten Sie die Möglichkeit haben, zwei Räume zu nutzen, können die Dreharbeiten in einem separaten Raum durchgeführt werden.

Tipp: Weitere Anregungen für die Erstellung eines Legevideos finden Sie im Material des Bundeszentrum für Ernährung: Selber drehen, mehr verstehen – Erklärvideos im Unterricht“.

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

Schritt 3:

Schauen Sie sich gemeinsam die Videos der Gruppen an. Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler sich gegenseitig Feedback geben. Dabei soll sowohl der Inhalt als auch die Umsetzung berücksichtigt werden. Die Ergebnisse können der Mensa-AG vorgestellt werden und/oder auf der Homepage der Schule veröffentlicht werden.

Weitere Materialien für diese Unterrichtsidee

- Unterrichtsidee: Mensa-Checker
- Methode: Legevideo
- Checkliste Schulverpflegung des DGE-Qualitätsstandards

Vertiefung: Die Unterrichtsidee „Mensa-Checker 2“ können Sie mit den Materialien „Chillexperten“ und „Reporter“ verknüpfen.

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de

Arbeitsblatt 1: Storyboard

Bevor ihr mit dem Legevideo beginnt, müsst ihr ein Storyboard erstellen. Nutzt das Arbeitsblatt, um eure Ideen zu Titel, Szenen, Sprechertexten und Materialeinsatz festzuhalten. Je detaillierter das Storyboard ist, desto einfacher funktionieren die Aufnahmen.

Aufgabenstellung

Titel: _____

Bildskizze				
Requisite				
Sprechertext				
Kurzbeschreibung				
Szene				

© Unser Schulessen – Mehr wissen, darüber reden, besser essen | www.unser-schulessen.de