

Kostenfreies Bildungsprogramm: Kita-Kinder entdecken Lebensmittel

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Wo kommen die Eier her? Warum gibt eine Kuh Milch? Mit dem kostenfreien Bildungsprogramm „Essen entdecken!“ gehen pädagogische Fachkräfte gemeinsam mit Kita-Kindern auf Entdeckungsreise zum Ursprung unserer Lebensmittel. Dabei lernen die Kinder, woher Lebensmittel kommen und welchen Weg sie zurücklegen, bevor sie auf ihren Tellern landen.

Gutes Essverhalten früh erlernen: kostenfreier Online-Kurs für Fachkräfte

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Die frühe Kindheit prägt unser Essverhalten für das ganze Leben. Eine entscheidende Rolle spielen dabei die Essgewohnheiten in der Familie. Fachkräften, die Familien mit Babys und Kleinkindern dabei unterstützen, steht jetzt der neue qualitätsgesicherte Online-Kurs „Essalltag in Familien gestalten“ auf der Lernplattform Frühe Hilfen zur Verfügung.

Essen entdecken! Eine Lernreise für pädagogische Fachkräfte und Kita-Kinder

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Essen entdecken! ist ein kostenfreies, interaktives Bildungsprogramm der Sarah Wiener Stiftung für Kitas deutschlandweit. Es begleitet pädagogische Fachkräfte dabei, mit Kita-Kindern zu erkunden, woher regionale Bio-Lebensmittel

kommen und wie sie hergestellt werden.

Klimafreundliche Gerichte für Kita und Schule

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Das Kochbuch „Klimafreundliche Rezepte. Einfach, gut und lecker“ ist im Rahmen des Projektes MehrWertKonsum entstanden. Das PDF mit 30 klimafreundlichen Gerichten steht hier zum Download bereit.

Einkaufen und Essen mit KiTa-Kindern

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Das Bundeszentrum für Ernährung hat in zwei Ideensammlungen zusammengestellt wie und wo Sie Kinder in die Tätigkeiten rund um die gemeinsamen Mahlzeiten oder den Einkauf einbinden können. Sie stehen zum kostenlosen Download zur Verfügung.

Selbstbestimmtes Essen fördert die Gesundheitskompetenz

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Die Stiftung Kindergesundheit plädiert für Respekt vor dem kindlichen Autonomiebedürfnis bei Tisch und empfiehlt einen zweigleisigen Weg zu einer gesundheitsfördernden Esskultur: Einen gelassenen Umgang mit den Nahrungsvorlieben des Nachwuchses, begleitet von einer frühzeitigen Ernährungsbildung.

Essen macht Schule! Bio, vielfältig und gesund

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Der Schulwettbewerb „Echt kuh-l!“ startet in die neue Runde. Diesmal dreht sich alles um Pausenverpflegung in der Schule. Unter dem Motto „Essen macht Schule! Bio, vielfältig und gesund.“ sollen Kinder und Jugendliche die Zusammenhänge von ökologischer Landwirtschaft und umweltgerechter Ernährung entdecken und verstehen. Einsendeschluss ist der 1. April 2023.

Unterrichtsmaterial: Wie kommt die Möhre auf den Teller?

geschrieben von Redakteur | Februar 18, 2025



Möhren kennt und liebt fast jedes Kind: Sie knacken so schön beim Reinbeißen, lassen sich mit den Fingern essen und schmecken oft ein bisschen süß. Das Unterrichtsmodul für die 1. und 2. Klasse erklärt die sieben Schritte von der Ernte bis in den Laden. Danach geht es praktisch weiter mit selbst geschnittenen Möhrenpommes und einem Experiment. Die kompakte Einheit gibt es zum kostenlosen Download