

LAPBOOK ZUR REGIOPLUS-CHALLENGE

Handreichung für Lehrkräfte



Grundschulen:	Im Fach HSU
Mittelschulen:	Im Fach Ernährung und Soziales
Realschulen:	Im Fach Ernährung und Gesundheit
Gymnasien:	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) als übergreifendes Bildungs- und Erziehungsziel in den Fächern Chemie, Biologie, Ethik, Geographie, Physik
Wirtschaftsschulen:	Alltagskompetenz und Lebensökonomie: Handlungsfeld Ernährung, Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
Alle Schularten:	Für Projekt-, Klima- und Umwelttage

Die Idee der Regioplus-Challenge:

Die Aktionswoche „Regioplus-Challenge“ findet dieses Jahr vom **30.09. bis 06.10.2024** statt.

In dieser Woche sind alle Interessierten aufgerufen, ihren Speiseplan **ausschließlich aus Produkten heimischer Erzeugung** zusammen zu stellen. Nachdem dies schon bei Salz und Öl sehr schwierig wird, darf sich jeder **drei Joker** wählen, von denen einer z.B. „Gewürze“ sein kann. Bei den Jokern wird dazu motiviert, auf faire Produktionsbedingungen zu achten, bei allen Lebensmitteln wird der Mehrwert der biologischen Landwirtschaft zusätzlich in den Fokus gerückt. Der Dreiklang aus REGIONAL, BIO und FAIR greift ineinander und ergänzt sich.

Zur Begleitung kurz vor und während der Challenge gibt es einen täglichen **Newsletter ab 20.09.2023**, zu dem man sich hier anmelden kann:

www.regiopluschallenge.com

Material für den Unterricht:

Das Lapbook „Iss, was um die Ecke wächst!“- als Begleitmaterial für den Unterricht:

Durch die einzelnen Arbeitsaufträge im Lapbook werden verschiedene Themen zum Thema Ernährung, Klima, ökologisches Konsumverhalten aufgegriffen, die im Unterricht noch weiter vertieft werden können. Schülerinnen und Schüler können so ein Umwelt- und Verbraucherbewusstsein und schließlich sozialverträglicher Handlungsmuster für die individuelle Rolle als Verbraucher entwickeln.

Die Bearbeitung der einzelnen Themen kann zeitlich natürlich völlig frei gewählt werden. Der Herbst bietet sich allerdings besonders an, da die Auswahl an heimischen Produkten und Lebensmitteln sehr groß ist. Das Lapbook kann selbstverständlich auch umgestaltet werden oder die Inhalte in anderer Form bearbeitet werden, z.B. auch als „Quadrama“.

Zu Beginn sollte das Lapbook von den Schülerinnen und Schüler an den markierten Stellen zweimal gefalzt werden. So können die Schüler*innen die verschiedenen Aspekte nacheinander aufgreifen und erhalten am Ende ein Werk in DIN A4 als Ergebnis ihrer Arbeit.

Möglichen Themen:

- ❖ Regionale und saisonale Lebensmittel
- ❖ Biologische Landwirtschaft
- ❖ Transportwege von Nahrungsmitteln und deren Bedeutung für die Frische, Erhalt der Inhaltsstoffe, CO2-Bilanz
- ❖ Ökologischer Fußabdruck
- ❖ Produktions- und Arbeitsbedingungen im Ländervergleich
- ❖ Nährstoffe, Nährwerte, weitere Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralien von Nahrungsmitteln
- ❖ Ess-Klassen
- ❖ Ernährung früher und heute (geschichtliche Aspekte der Ernährung)

Sie möchten mit Ihren Schülerinnen und Schülern des Lapbooks bearbeiten?

Dann melden Sie Ihren Bedarf an Lapbooks mit konkreter Anzahl gedruckter Bögen bitte an (solange Vorrat reicht):

- Doris Knoll, d.knoll@nuernberger-land.de , 09123 950-6627 oder
- Verena Loibl, v.loibl@nuernberger-land.de, 09123 950-6239

Weitere Informationen, Anregungen und Links sind auch auf der Website www.regiopluschallenge.com zu finden.

*Iss, was um die Ecke wächst! – Wir wünschen
viel Freude dabei!*