

Zusätzliches Unterrichtsmaterial des BZfE als kostenloser Download

Im BLE-Medienservice (www.ble-medien-service.de) finden Sie neben den Medien, die Sie im Webinar vorgestellt bekommen haben, weitere zahlreiche Medien für den Einsatz im Unterricht. Wir haben für Sie nachfolgend einige für die Grundschule ausgewählt, die kostenfrei zum Download erhältlich sind.

Des Weiteren stellen wir eine Fülle von aktuellen Informationen mit fundierten Hintergrundinformationen und für Rechercharbeiten auf <http://www.bzfe.de> für Sie bereit.

Ernährungsbildung mit Kasimir

Ein Hörspiel für Kinder im Vorschulalter zum kostenlosen Download

<https://bzfe.de/bildung/kita-und-tagespflege/aktionen-und-projekte-fuer-die-kita/ernaehrungsbildung-mit-kasimir/>



Bestell-Nr. 0060 Clevere Durstlöscher - Ein Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule

Was trinken die Kinder? Im Getränkebaustein geht es darum, mit den Kindern clevere Durstlöscher zu entdecken und das Wassertrinken attraktiv zu machen. Hierzu beobachten die Grundschüler*innen ihre Trinkgewohnheiten, spüren ihrem Durstgefühl nach und probieren verschiedene Wässer mit allen Sinnen. Außerdem reflektieren sie: Wie können wir erreichen, dass wir im Klassenzimmer, in den Pausen und in

der Schule mehr Wasser trinken? Den Unterrichtsbaustein gibt es zum kostenfreien Download mit fünf veränderbaren Arbeitsblättern. Damit können Lehrende unkompliziert und einfach ein bis zwei handlungsorientierte Unterrichtsstunden gestalten. Diese passen auch ideal als Ergänzung zum Unterrichtskonzept „Der Ernährungsführerschein“.

<https://www.ble-medien-service.de/0060/clevere-durstloescher-ein-baustein-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule?number=0060>



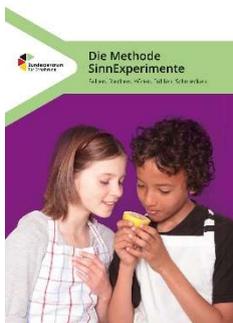
**Bestell-Nr. 0137 Was hat mein Apfel mit dem Klima zu tun? -
Unterrichtsmodul für die Klassen 3 - 5**

Woher kommen unsere Äpfel? Wo bekomme ich regionales Obst? Mit diesen Fragen beschäftigen sich die Schüler*Innen in zwei Unterrichtsstunden. Am Beispiel von Äpfeln werden verschiedene Aspekte von Nachhaltigkeit aufgezeigt. Es geht um klimafreundliche Transportwege, die lokale Landwirtschaft, das saisonale Obstangebot und weitere Gründe, öfter regionale Produkte zu kaufen. Die kompakte,

kostenlose Einheit bietet alles für einen spannenden Unterricht: die relevanten Hintergrundinfos, direkt einsetzbare, veränderbare Arbeitsblätter, Materialkarten, 15 Wortschatzkarten, ein Bewegungsspiel sowie Hinweise zur Weiterführung und Differenzierung.

2 Lehrerhandreichungen, 2 Arbeitsblätter, 11 Materialkarten, 15 Wort-Bildkarten, 1 Bewegungskarte

<https://www.ble-medienervice.de/0137/was-hat-mein-apfel-mit-dem-klima-zu-tun-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-3-5>



**Bestell-Nr.: 0050: Die Methode SinnExperimente - Sehen. Riechen.
Hören. Fühlen. Schmecken.**

Ob Kinder, Jugendliche oder Erwachsene – die Methode SinnExperimente ist für alle geeignet. Denn wer beim Essen alle Sinne einsetzt, entdeckt die feinen Unterschiede und die Vielfalt unserer Lebensmittel. Auch in die Ernährungsberatung, in Seminaren, Workshops oder Kursen lässt sich die einfach und leicht umsetzbare Methode einbinden.

Der **Methodenbaustein** stellt den Ablauf vor und beschreibt das Potenzial für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. Beispiele zu Getränken, Brot und Getreide, Gemüse, Obst und Milchprodukten zeigen, wie vielseitig sich SinnExperimente einsetzen lassen. Das Material ist ein Auszug aus dem Unterrichtskonzept „SchmExperten – Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6“, Bestell-Nr. 3979.

<https://www.ble-medienervice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.?number=0050>



Die Ernährungspyramide - Didaktische Folie

Ideal zum Lehren und Lernen: Einfach, klar und anschaulich zeigt das Portionenmodell der Ernährungspyramide, wie viel und wovon es jeden Tag sein soll. Die Folie beinhaltet verschiedene didaktische Elemente zur Vermittlung eines gesunden Essverhaltens. Sie eignet sich für den Einsatz in Kindergärten, Schulen und in der Ernährungsberatung. Jeder kann damit arbeiten und sein Essverhalten überprüfen und verbessern - ohne Kalorien zählen. Die Lebensmittel werden in acht verschiedene Gruppen eingeteilt, jede Gruppe hat ihr eigenes Symbol. Die Anzahl der Bausteine zeigt, wie viele Portionen aus einer Gruppe erwünscht sind. Das "Handmaß" hilft, die richtige Portionsgröße zu ermitteln.

<https://www.ble-medien-service.de/0572/die-ernaehrungspyramide-didaktische-folie>



Bestell-Nr. 7772_DL: Schülerheft "Zu gut für die Tonne!" Klasse 3-6

Diese Materialien helfen, Schüler*innen auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam zu machen – und sie zeigen, was sie dagegen tun können. Im Mittelpunkt steht deshalb Erfahrungs- und Aktionsbereich der Schüler*innen: der Umgang mit Lebensmitteln und Resten sowie ihre Aufbewahrung. Die Materialien gibt es für die Klassen 3 bis 6 sowie für die Klassen 7 bis 9.

https://www.ble-medien-service.de/7772/schuelerheft-zu-gut-fuer-die-tonne-klasse-3-6?number=7772_DL



Bestell-Nr. 0007_DL: Unser Restaurant-Tisch - Schulmensa mal anders

Wie wäre es, in der Schulmensa mal wie im Restaurant bedient zu werden? Der Flyer zeigt, wie Schüler*innen diese Idee umsetzen. Sie servieren ausgewählten Mitschüler*innen das Essen in besonderer Atmosphäre. Das setzt die Reflexion über die Essatmosphäre in Gang. Die Idee ist einfach, aber wirkungsvoll: Ein Tisch in der Schulmensa wird reserviert und von den Schülern selbst bewirtschaftet. Checklisten, Bestellzettel und Reflexionsbögen unterstützen Lernende bei der Umsetzung. Der Restaurant-Tisch kann auch für besondere Aktionen und Themen-Wochen genutzt oder in vereinfachter Form durchgeführt werden. Variationen und weitere Ideen sind im Material beschrieben.

https://www.ble-medien-service.de/0007/unser-restaurant-tisch-schulmensa-mal-anders?number=0007_DL



Küchengeheimnissen auf der Spur

Rund um den Kochtopf gibt es viel zu entdecken! Den Rätseln aus der Küche können Schüler/-innen der Klassen 3 bis 6 einfach und anschaulich auf den Grund gehen. Die Experimente vermitteln naturwissenschaftliche Kenntnisse und machen Lust aufs Forschen. Jeder Versuch ist als Arbeitsblatt ausführlich beschrieben. So können die Kinder selbstständig experimentieren. Fachinformationen bieten den Lehrkräften Hinweise sowie eine Erklärung des Phänomens und didaktische Anregungen zur Einbindung in den Unterricht. Die Küchengeheimnisse enthalten Versuche rund um neun Themengebiete: "Fleisch", "Gemüse", "Obst", "Kartoffeln", "Milch und Milchprodukte", "Eier" und "Getreide", "Kräuter, Zucker und Salz" sowie "Nüsse und Speisefette".

Bestell-Nr. 0591: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Getreide.

<https://www.ble-medianservice.de/0591/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-getreide?number=0591>

Bestell-Nr. 0590: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Kräuter, Zucker, Salz

<https://www.ble-medianservice.de/0590/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-kraeuter-zucker-salz?number=0590>

Bestell-Nr. 0541: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Fleisch

<https://www.ble-medianservice.de/0541/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-fleisch?number=0541>

Bestell-Nr. 0540: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund ums Gemüse

<https://www.ble-medianservice.de/0540/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-gemuese?number=0540>

Bestell-Nr.: 0542: Küchengeheimnissen auf der Spur - Experimente rund um Milch und Milchprodukte

<https://www.ble-medianservice.de/0542/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-milch-und-milchprodukte?number=0542>

Bestell-Nr. 0543: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Eier

<https://www.ble-medianservice.de/0543/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-eier?number=0543>

Bestell-Nr. 0592: Küchengeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Keime, Nüsse, Speisefette

<https://www.ble-medianservice.de/0592/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-um-keime-nuesse-speisefette?number=0592>