

ROHELINE KOOL 2015 projekt Aseri Koolis.

1. Kodundusetunnis joonistasime toidupüramiidid ja tegime selgeks erinevad toidurühmad.
2. Viime kõikide õpilaste vahel mai kuus läbi küsitluse, milles uurime milline on õpilaste arvates tervislik toit, milline on rämpstoit. Kuidas parandada koolipuhveti valikut. Milline toit on koolimenüüst kõige parem ja milliseid salateid näiteks lapsed eelistaksid.
3. Koostöös lasteaiaga ja lapsevanematega plaanime juba lähipäevil lasteaia territooriumile teha lastele „Tootsi peenra“, kus proovime kasvatada salatit, tilli, porgandit, hernest jm. Hiljem saame kasvatatud kasutada koolimenüüs või kodundusetunnis.
4. Kuna meie koolis õpilased eriti salateid süüa ei armasta, siis teeme võistluse parima salati retsepti leidmiseks. Kodundusetunnis proovime erinevad salateid teha ja valime välja kõige paremad, mida võiks koolimenüüsse ka võtta.
 - Kui võimalik, luua salatilaud, kust lapsed saavad endale ise meelepärase valiku teha – erinevad köögiviljad ka puuviljad
 - Salatilaua juures võiks asuda ka leivalaud (rukkileib, täisteraleib, näkileib, seemnesai).
5. Kaasame õpilased menüü koostamisse – paluda lastel panna kirja oma lemmiktoit ning kõige enim hääli saanud toitu valmistada üks kord kuus.
6. Sügisel korraldame temaatilisi nädalaid (näiteks Itaalia nädal, Hiina nädal, Vene nädal). Kuhu võiks kutsuda rääkima mõne tuntud koka.
7. Meie koolis on olnud väga edukas projekt 5 peotäit puu- ja köögivilja päevas ja igal aastal sügisel kohvikute tegemine, kus lapsed saavad osta isetehtud küpsetisi ja salateid. Ka sellel aastal sügisel on see plaanis.
8. Kunstitunnis meisterdame tervisliku toidu taldriku ja rämpstoidu taldriku.

Menüü, seinal võiks näha välja ahvatlev – kulutada rohkem aega kujundusele, värvidele jne.

Miks mitte koos meisterdada kooli söögikohale uus kutsuv nimi – restoran Aseri Maitseelamus jm.

Sügisel teeksime erinevatest väikestest nn. projektidest kokku ühe suure stendi tervislikust toitumisest.

