

Projekt »Hrana ni za tjavendan«

Prvi del projekta "Hrana ni za tjavendan", h kateremu smo se priključili v mesecu oktobru, je bil 29. 1. 2016 zaključen. Vstopili smo v drugi del projekta, ki bo trajal do junija 2016.

V projektu sodeluje 5 dijakov (Ostojić Sara, Mulalić Anesa, Štemberger Laura, Voje Manca, Zajc Lenart).

Kot sodelujočim pri reševanju spletne ankete Vam sporočamo tudi nekaj informacij, ki smo jih dobili s pomočjo spletnih anket:

- Vabilo k reševanju spletne ankete je bilo poslano 1820 staršem, 973 dijakom in 1 organizatorju šolske prehrane.
- Anketo je rešilo 230 učencev in 107 staršev. Največ anket so rešili dijaki 3. letnikov (33 %).
- Iz ankete je razvidno, da je dijakom samo včasih všeč šolska malica ter da jo pogosto nakupujejo tudi v trgovinah v okolici šole (HOFER).
- Med najljubšo malico spadata burek in ocvrt sir s pomfrijem. Najmanj priljubljena pa je enolončnica. Med najpogostejšimi prigrizki sta čokolada in čips.
Kadar je bila na meniju enolončnica, je bilo tudi največ zavržene hrane. Zdi se pomembno, da dijake dodatno podučimo o pomenu in načinu priprave zdrave prehrane in na ta način poskušamo spremeniti prehranske navade dijakov.
- V analizi anket zasledimo, da samo 42 % dijakov poje celoten obrok šolske malice, 29 % pa ga poje samo včasih. (Poiskali bomo dejavnike, ki vplivajo na količino zavržene hrane.)
- 54 % anketiranih doma zavrže neporabljeno hrano enkrat na teden, razlog za zavrženo hrano v 21 % navedejo, da preveč skuhajo in hrana ostane. (Poučiti dijake o pravilnem shranjevanju "ostankov" kuhanih jedi).

Aktivnosti, ki jih MORAMO NAREDITI, v prihodnjih mesecih so:

- merjenje zavržene hrane (minimalno 6 meritev);
- priprava projektnega kotička v jedilnici!!!;
- sestanek in predavanje za dijake in starše (power point predstavitev projekta in našega dela itd., pomen zdrave prehrane, 5 obrokov/dan, zdravi prigrizki ...);
- reciklirana prehrana (Poučiti dijake o pravilnem shranjevanju "ostankov" kuhanih jedi doma in oceniti možnost reciklirane prehrane v šolski kuhinji) ... in vse, kar se bodo v zvezi s projektom domislili sodelujoči dijaki sami.

Hrana, ki jo zavržemo, predstavlja zavrženo vodo, energijo in naravno bogastvo. Zato naš cilj ni kopičenje odpadkov, temveč iščemo rešitve, da jih ustvarimo čim manj - tudi na področju prehrane.

Mentorica projekta: Matejka Gornjak