

Arbeitsmaterialien für Erzieherinnen und Erzieher

Kinder spielend fördern, Wissen spannend vermitteln! – Kreative Ideen und Materialien für Krippe, Kindergarten, Kita und Hort

Kreative Ideenbörse Kindergarten – Ausgabe 7

Lebensmittel & Rezeptideen

Frühstück ist fertig! – Kennenlernen in der Gruppe

Yvonne Wagner



Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus der „Kreativen Ideenbörse Kindergarten“ der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

► Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie hier.



Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

► Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie hier.



Haben Sie noch Fragen?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter:

Schreiben Sie an info@edidact.de oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



Frühstück ist fertig! – Kennenlernen in der Gruppe

Yvonne Wagner

Ziele:

Förderschwerpunkte:

Anspruch:

Alter der Kinder:

Anzahl der Kinder:

Räumliche Voraussetzungen:

Materialien:

Kosten:

Vorbereitung:

Durchführungszeit:

- neue Kinder integrieren
- gemeinsam ein Buffet anrichten
- soziales Miteinander
- Lebensmittel kennenlernen
- Rezepte umsetzen
- niedrig
- 3 bis 6 Jahre
- 5 bis 10 Kinder
- Gruppenraum, Küche
- Geschirr und Besteck
- Tischdecke
- Servietten
- weiteres Material und Zutaten siehe Rezeptkarten im Anhang der Ausgabe
- ca. 5 Euro
- ca. 30 Minuten
- 2 Stunden

Vorbereitung:

Sammeln Sie mit den Kindern bunte Herbstblätter, Kastanien und andere herbstliche Dekomaterialien aus der Natur. Besorgen Sie die Zutaten für die Rezepte, die Sie mit den Kindern zubereiten wollen.

Schreiben Sie rechtzeitig eine Einladung an die Familien, in der Sie darum bitten, dem Kind einen Beitrag fürs Buffet mitzugeben. Laden Sie ggf. die Eltern mit ein.

Hinweis:

Die Einschränkungen während der Corona-Pandemie haben vielen Kindern sehr zu schaffen gemacht. Manche Mädchen und Jungen waren lange Zeit allein mit den Eltern zu Hause und sind nun wenig geübt, in einer großen Gruppe zu sein. Beim Frühstück können sie üben, sich zurechtzufinden, sich zu trauen oder auch abzuwarten. Seien Sie stets behutsam und geduldig, wenn Kinder mit der Situation überfordert sind. Achten Sie darauf, einen ruhigen, entspannten und freundlichen Rahmen für das gemeinsame Frühstück aber auch für alle Tage zu schaffen. So ermöglichen Sie eine gute Basis für ein fröhliches, angstfreies Miteinander.



Begrüßen Sie alle Kinder, erläutern Sie kurz, wie man sich etwas zu essen holen kann, und eröffnen Sie das Buffet.

Während des Frühstücks können Sie anregen, nachzufragen, um welche Speisen es sich handelt, wie es schmeckt und wer es zubereitet hat.

Achten Sie darauf, dass die Kinder sich wohlfühlen! Sicher trauen sich manche Kinder nicht, selbstständig aufzustehen, um sich etwas zu essen zu holen. Helfen Sie mit! Besonders die jüngeren Kinder sind oft noch überfordert, in der großen, neuen Gruppe, frei zu sprechen und sich zu bewegen.

Sorgen Sie dafür, dass sie sich nicht alleine fühlen und unterstützen Sie möglichst, dass sich andere Kinder ihrer annehmen.



© Oksana Kuzmina – stock.adobe.com

Reflexion und Abschluss:

Beenden Sie das Frühstück und bitten Sie die Kinder, gemeinsam aufzuräumen. Besprechen Sie am nächsten Tag im Morgenkreis, wie den Kindern das gemeinsame Frühstück gefallen hat. Was hat ihnen gut geschmeckt, was gar nicht? Haben sie neue Kinder kennengelernt? Kennen sie bereits die Namen aller Kinder?

Partizipativ arbeiten



Die Kinder sollen möglichst viel selbst übernehmen: Tische decken und dekorieren, Speisen herrichten und verteilen ...
Verteilen Sie feste Aufgaben, z. B. können zwei Kinder zu Beginn des Frühstücks helfen, die mitgebrachten Speisen aufs Buffet zu stellen.

Elternarbeit



Sie können die Eltern zum gemeinsamen Frühstück einladen, sofern es die aktuellen Corona-Regeln zulassen. Bitten Sie die Familien, etwas mitzubringen, und sorgen Sie dafür, dass für alle Gäste genügend Platz ist, um sowohl stehend als auch sitzend zu essen. Das gemeinsame Frühstück hilft, auch die Elternschaft zu integrieren. Die neuen Eltern fühlen sich willkommen und können sich mit den anderen Eltern und Kindern austauschen.

Radieschensalat

(ca. 10 Kinderportionen)

- Radieschen gründlich waschen und putzen, grob reiben
- Apfel waschen und schälen, fein reiben (saftiger Brei)
- Radieschen und Apfel vermischen und mit den übrigen Zutaten würzen

Tipp: Reiben Sie eine Karotte dazu, das ergibt eine schöne Farbe und schmeckt.



Radieschensalat

Gurken mit Schaumdip

(ca. 10 Kinderportionen)

- Gurken gründlich waschen und ggf. schälen
- Gurken in ca. fünf bis zehn Zentimeter lange schmale Streifen schneiden (erst halbieren, vierteln, achteln, dann die Länge zuschneiden)
- Gurken in eine Schüssel legen und etwas Kräutersalz darüber streuen
- Dill fein schneiden und Schmand in eine Schüssel schütten, den Dill unterheben
- Essig einrühren

Tipp: Auch anderes Gemüse schmeckt gut mit diesem Dip, z. B. Karotten oder Paprika.



Gurken mit Schaumdip

Bunte Spieße

(ca. 10 Kinderportionen)

- Gemüse, Salat und Obst gründlich waschen und mit dem Handtuch abtrocknen
- Käse in kleine Würfel oder flache Quader schneiden
- Nach Belieben Spieße zusammenstellen: Tomate mit Basilikum und Käse, Weintraube mit Käse, Melone mit Schinkenwürfel usw.



Bunte Spieße

Kalter Herbsttee

(ca. 10 Kinderportionen)

- Das Wasser aufkochen (Topf oder Wasserkocher)
- Wenn das Wasser nicht mehr sprudelt, die beiden Teesorten dazugeben und mindestens 30 Minuten stehen lassen
- Limone auspressen und dazugeben
- Apfelsaft dazuschütten
- Tee durch ein Sieb in die Kannen schütten
- Lauwarm oder eisgekühlt trinken



Kalter Herbsttee

