

## 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 14

Wir philosophieren über Gerechtigkeit

Lebensmittel & Rezeptideen – Unser Speiseplan – wir essen auf!

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](mailto:info@edidact.de) oder per Telefon 09221 / 949-410.

Ihr Team von eDidact



## Unser Speiseplan – wir essen auf!

Yvonne Wagner

**Ziel:**

**Förderschwerpunkte:**

**Anspruch:**

**Alter der Kinder:**

**Anzahl der Kinder:**

**Räumliche Voraussetzungen:**

**Materialien:**

**Kosten:**

**Vorbereitung:**

**Durchführungszeit:**

- verantwortungsbewusster Konsum von Lebensmitteln
- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Lebensmittelkunde
- Kommunikationsfähigkeit
- mittel
- 3–6 Jahre
- 4–6 Kinder
- Gruppenraum, Küche
- Bilder von Lebensmitteln aller Art (Prospekt, Katalog, Lexikon)
- Speiseplan Ihres Essenslieferanten
- Papier
- Stifte
- ein paar braune Bananen
- ein Teller
- ein Messer
- Zutaten und Zubehör (siehe Rezept Seite 74)
- ca. 5 Euro
- 5 Minuten
- ca. 60 Minuten

Beim gemeinsamen Essen zeigt sich, wer sich in einer Gemeinschaft sozial verhalten kann und wer nicht. Aber der Umgang mit Essen, insbesondere die häufige Verschwendung ist zum einen sozial ungerecht und zum anderen schädlich für die Umwelt. Die Kinder lernen ganz praktisch, wie sie sich beim Thema Nahrung verantwortungsbewusst verhalten können.

**Vorbereitung:**

Besorgen Sie die im Rezept auf Seite 74 verwendeten Zutaten. Wenn Sie mit den Kindern Waffeln backen möchten, sollten Sie vorab das notwendige Zubehör besorgen.



**Hinweis:**

Sprechen Sie vorab mit Ihrem Caterer, falls Sie mit den Kindern einen eigenen Speiseplan erstellen möchten. Meist sind die Anbieter offen gegenüber Wünschen und Vorschlägen. Auch wenn Sie Essen von außerhalb zum Aufwärmen beziehen, können Sie und die Kinder sicherlich eigene Ideen und Anregungen bei der Menüplanung mit einbringen.



## Einstimmung:

Versammeln Sie die Kinder um einen Tisch. Zeigen Sie ihnen den aktuellen Speiseplan für das Mittagessen und lesen Sie ihnen den Namen des heutigen Mittagsgeschichtes vor.

Kennt ihr dieses Gericht denn alle? Mögt ihr das?

Hören Sie sich die verschiedenen Meinungen dazu an. Lesen Sie den Kindern anschließend den restlichen Wochenplan vor und lassen Sie diese erzählen, was ihnen gut schmeckt und was davon sie nicht so gerne mögen.

Manchmal bleibt vom Mittagessen ganz schön viel übrig. Da merke ich, dass es vielen Kindern nicht so gut schmeckt. Aber zum Wegwerfen ist das Essen einfach zu schade. Habt ihr eine Idee, was wir ändern können, um nicht mehr so viel Essen entsorgen zu müssen?

Die Kinder haben sicher einige gute Ideen. Schlagen Sie Ihrer Gruppe vor, mit Ihnen gemeinsam einen Speiseplan zu erstellen, mit dem alle zufrieden sind.

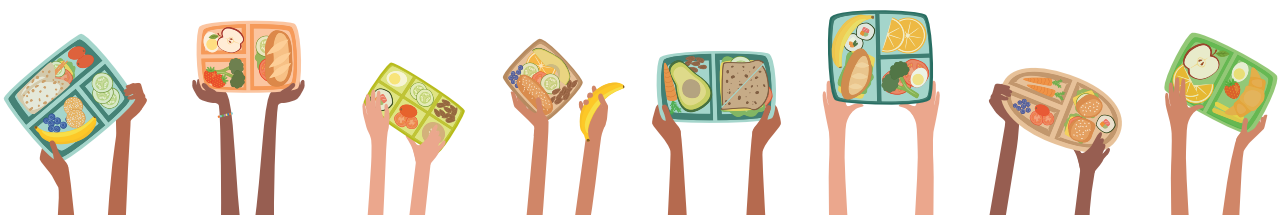
## Durchführung und Umsetzung:

### 1. Unsere Lieblingsgerichte

Lassen Sie die Kinder spontan erzählen, was sie gerne essen möchten, und schreiben Sie alle Ideen auf.

Zeigen Sie ihnen anschließend Bilder von unterschiedlichen Lebensmitteln und Speisen. Praktisch ist es natürlich, wenn Ihr Caterer Ihnen Informationsbroschüren zu seinem Angebot bereitstellen kann und Sie daraus Bilder zeigen können.

Schauen wir mal, was wir für Ideen gesammelt haben.



© Pixsooz – stock.adobe.com