



Webseminarreihe ‚Ernährungsbildung von A wie Allergie bis Z wie Zahngesundheit‘

Zielgruppe: Eltern, Pädagoginnen und Pädagogen aus Kitas, Schulen und Horten

Anmeldungen: www.vernetzungsstelle-sachsen.de/neuigkeit/einladung-zur-webseminarreihe-ernaehrungsbildung-von-a-wie-allergie-bis-z-wie-zahngesundheit/ (bitte für jedes Webseminar einzeln anmelden)

Die Veranstaltung findet über die digitale Kommunikationsplattform Zoom statt.

10.11.2022: Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten in der praktischen Ernährungsbildung mit Kindern

Uhrzeit: 15:00 - 16:30 Uhr

Referentin: Sonja Lämmel, Diplom-Oecotrophologin beim Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB)

Inhalt: In der Kita oder Schule gemeinsam mit anderen Kindern vielseitige und leckere Mahlzeiten zubereiten, macht Spaß und schult die Lebensmittel- und Ernährungskompetenzen alltagsnah. Kinder, die unter Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten leiden, möchten und sollten am Zubereiten und Essen beteiligt sein. Pädagoginnen und Pädagogen müssen in der praktischen Ernährungsbildung mit allen Kindern daher einige wichtige Aspekte beachten, um Sicherheit und Spaß zu gewährleisten. Im Webseminar werden neben den Grundlagen im Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten, Beispiele und Möglichkeiten aufgezeigt, wie alle Kinder in der praktischen Ernährungsbildung integriert werden können.

24.11.2022: Hygieneanforderungen beim Kochen mit Kindern in Kita und Schule

Uhrzeit: 15:00 - 17:00 Uhr

Referentin: Dr. Sandra Eberling-Bender, Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt

Inhalt: Auch wenn das pädagogische Kochen nicht denselben Vorschriften wie die Tätigkeiten eines Lebensmittelunternehmers unterliegt, gibt es beim gemeinsamen Zubereiten von Speisen mit Kindern immer ein Risiko, dass Infektionen übertragen werden. Wie wird abgeschmeckt? Was sollen die Kinder anziehen und wie nutze ich eine Küche gleichzeitig für gewerbliche und pädagogische Zwecke? Im Webseminar werden diese und weitere Fragen beantwortet und praktische Tipps für das Kochen mit Kindern im Kitaalltag unter Berücksichtigung von Hygieneaspekten gegeben.

01.12.2022: Wie das Kind auf den Geschmack kommt und wie wir darauf Einfluss nehmen können

Uhrzeit: 15:00 - 16:30 Uhr

Referentin: Friederike Hoffmann, Ernährungswissenschaftlerin (M. Sc.), Projektkoordinatorin der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Inhalt: Warum will mein Kind jeden Tag Nudeln mit Tomatensoße? Warum isst es erst das Brot und dann die Wurst, statt beides zusammen? Die physiologischen und psychologischen Aspekte hinter manchen Verhaltensweisen helfen uns, die Kinder zu verstehen und sie langfristig an neue Lebensmittel heranzuführen. Im Webseminar wird erläutert, wie das Kind auf den Geschmack kommt und wie Pädagoginnen und Pädagogen bzw. Eltern darauf Einfluss nehmen können.





08.12.2022: Zähne wollen kauen – wie Ernährung die Mundgesundheit von Kindern beeinflusst

Uhrzeit: 15:00 - 17:00 Uhr

Referentinnen: Sylvia Bellmann, Landeskoordinatorin und Fortbildungsbeauftragte sowie Birte Eckardt, Geschäftsführerin der Landesarbeitsgemeinschaft für Jugendzahnpflege des Freistaates Sachsen e. V.

Inhalt: Eine ausgewogene Ernährung versorgt Zähne und Zahnfleisch mit allen Vitaminen und Mineralstoffen, die für den Aufbau und die Festigung der Zähne notwendig sind. Kauaktive Lebensmittel erhöhen den Speichelfluss. So werden Speisereste weggeschwemmt und schädliche Säuren neutralisiert. Doch welchen Einfluss haben z. B. Getränke auf die Entstehung von Karies? Welche Auswirkungen hat frühkindlicher Karies auf die Entwicklung eines Kindes und wie kann diese Erkrankung vermieden werden? Im Webseminar wird anhand von Beispielen aufgezeigt, wie das Zähneputzen in Gemeinschaftseinrichtungen sicher sein kann und trotzdem Spaß macht. Es wird erläutert, warum die Zahnpflege schon ab dem ersten Milchzahn wichtig ist und welche Auswirkungen eine kranke Mundhöhle haben kann. Verschiedene Bildungsbereiche werden dabei angesprochen.

Tag der Schulverpflegung 2022 - Mitmachaktion und Online-Workshop

ab 23.09. 2022: Mitmachaktion „(M)Essen für das Klima!“

Zielgruppe: Grundschulen und weiterführende Schulen, Horte

Inhalt: Unter dem Motto „(M)Essen für das Klima!“ können Schulen in Sachsen (gemeinsam mit ihren Speiseanbietern) mit einer einmaligen oder mehrmaligen Messung von Tellerresten untersuchen, wie viele Lebensmittel in ihrer Mensa weggeworfen werden, welche Gründe dahinterstecken und wie sich unnötige Lebensmittelabfälle künftig vermeiden lassen. Für alle teilnehmenden Schulen gibt es ein Teilnahmepaket mit den Aktions- sowie mit weiteren Ernährungsbildungsmaterialien.

Aktionszeitraum: 23.09.2022 – 14.10.2022

Anmeldung: <https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/neuigkeit/messen-fuer-das-klima-mitmachaktion-zu-m-tag-der-schulverpflegung-in-sachsen-2022/>

19.09.2022: Online-Workshop „(M)Essen für das Klima!“

Uhrzeit: 15:00 - 16:30 Uhr

Zielgruppe: Pädagoginnen und Pädagogen der teilnehmenden Einrichtungen am Tag der Schulverpflegung

Referentinnen: Claudia Lasarczik, Diplom-Ökotrophologin, Fachberaterin für Ernährung und Lebensmittel der Verbraucherzentrale Sachsen und Friederike Hoffmann, Ernährungswissenschaftlerin (M. Sc.), Projektkoordinatorin bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen

Inhalt: Allen teilnehmenden Schulen bietet die Vernetzungsstelle in Kooperation mit der Verbraucherzentrale Sachsen das Webseminar „(M)Essen für das Klima!“ an. Die Expertinnen von der Verbraucherzentrale erläutern, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können und so zur Steigerung der Lebensmittelwertschätzung beigetragen werden kann. Außerdem geben wir einen kurzen Einblick, wie die Tellerrestemessungen in der eigenen Schule mit Hilfe der Materialien aus dem Teilnahmepaket durchgeführt werden können.

Anmeldeschluss: 15.09.2022

Anmeldung: nur im Zusammenhang mit der Aktion zum Tag der Schulverpflegung möglich

<https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/neuigkeit/messen-fuer-das-klima-mitmachaktion-zu-m-tag-der-schulverpflegung-in-sachsen-2022/>

Alle Informationen finden Sie auch auf www.vernetzungsstelle-sachsen.de.

