



(komposztálás, falatmentő doboz, mézes nap, egészséges helyi asztal, osztályállat, Csiguszok táplálása maradékból, gyümölcsmentő kosár)

Iskolánk évek óta elkötelezett a fenntarthatóság terén. Több projectet is sikeresen megvalósítottunk, jelenleg több van folyamatban. Esővíz gyűjtő edény, komposztáló, madáretetők, méh-rovar hotel, magaságyás, fűszernövény kert, kültéri tanterem teszi környezet tudatosabbá intézményünket. A szelektív hulladékgyűjtésen keresztül az újrahasznosítás fontosságára igyekszünk felhívni a figyelmet (elem, telefon, PET palack, papír, ruha, használt sütőolaj) gyűjtéssel. Örültünk a pályázati kiírásnak, melyben az étel-miszer pazarlás minimalizálására keresnek

megvalósítható, kreatív ötleteket. Kollégáimmal, a gyerekekkel közös ötletelésbe kezdtünk, hogy az iskolánkban a jelenleg megvalósított ötleteken túl, mivel lehetne az intézmény/település ökológiai lábnyomát csökkenteni. Az ebédlőben való felügyelet alatt többször megfogalmazódott bennünk, **VÁLTOZTATNI KELL!**



EZ ÍGY NEM MEHET TOVÁBB!

Ezért is próbáljuk csökkenteni a pazarolt étel mennyiségét. Az osztályfőnökökkel megbeszéltük átbeszéljük taulóinkkal tudnak-e változtatni, miben? Minden osztály megalkotta a saját ötletét. Iskolánkban 12 osztály van, így született meg **A TÓALMÁSI FALATMENTŐK 12 PONTJA**, amit a tanév további részében megvalósításra kerül/t.

1.FALATMENTŐ DOBOZ KIHELYEZÉSE.VEGYÉL HA ÉHES VAGY,HAGYJ MÁSNAK IS!

2.GYÜMÖLCSMENTŐ KOSÁR,PÉNTEKENKÉNT A NAPKÖZIBEN GYÜMÖLCSALÁTA KÉSZÍTÉSE

**3.KOMPOSZTÁLJUNK, MELY ÉLELMISZEREKET LEHET KOMPOSZTÁLNI?
GILISZTAFARM LÉTESÍTÉSE**

**4.ÁLLATMENHELYRE MARADÉK ADOMÁNYOZÁSA,NEM MINDEN ÉTELT
FOGYASZTHATNAK ÁLLATOK, ERRE FELHÍVNI A FIGYELMET**

5.HÁZI KEDVENEKNEK HAZAVINNI A MENZAI ZÖLDSÉG,GYÜMÖLCS MARADÉKOT

6.OSZTÁLYÁLLAT(CSIGUSZ) TÁPLÁLÁSA A MARADÉKBÓL

**7.MARADÉKBÓL FINOMAT VERSENY,MUTASD BE MILYEN KREATÍV VAGY
OTTHON,ISKOLAI FACEBOOK VERSENY**

**8.HA NEM SZERETEM,MEGKÓSTOLOM,KICSIT KÉREK,REPETÁZOM HA ÍZLIK.MENZAI
SZABÁLY!**

**9.FEL NEM HASZNÁLT MENZAI ÉTELEK ADOMÁNYOZÁSA RÁSZORULÓKNAK, DIÁKOK
SEGÍTSÉGÉVEL HETI BEOSZTÁSBAN**

10.ÉTEL NEM KERÜLHET A SZEMETESBE!

**11.AZ ISKOLAI BÜFÉBE ÉS EBÉDLŐBE FIGYELEMFELHÍVÓ PLAKÁTOK
KIHELYEZÉSE,AMIT EGÉSZSÉGHÉT KERETÉBEN KÉSZÍTETTEK A DIÁKOK.**

**12.ISKOLAI EDUKÁCIÓS NAPOK TARTÁSA SZAKEMBEREK BEVONÁSÁVAL.A FALU,
AHOL NEM VÉSZ KÁRBA SEMMI,ÜRES TÁNYÉR PROGRAM.**

Takarékos, ételmentő receptek megosztása az iskola Facebook oldalán hetente 1X:

- Ne menj éhesen vásárolni!
- Készíts bevásárlólistát, tervezd meg a vásárlást!
- Miből mennyit kell vásárolni?
- Aszalás, fagyasztás fontosságára felhívni a figyelmet. 5 c fok felett a hűtő veszélyes lehet,tartsátok alacsonyabb hőmérsékleten a biztonságos tárolás érdekében az élelmiszereket! Néha engedjétek le fagyasztót a szüleid, így kevesebb áramot fogyaszt és a higénia szempontjából is fontos!
- Tervezzén a család heti menüt, az alapján készítsen bevásárlólistát,oszd meg a bevált recepteket a közösséggel! Receptgyűjtemény létrehozása.
- A nagy kiserelés nem mindig jobb, mert nem fogy el, így hosszú távon pazarolsz. Kisebb kiserelés vásárlása.
- Szedj többször keveset!

- Nem baj, ha nem szép a zöldség, gyümölcs, attól még finom és egészséges!
- Ételmentő applikációk használata, helyi boltokkal felvenni a kapcsolatot, csatlakozzanak a **Tóalmási Falatmentők** csapatához!
- Fogalmak, amiket tisztázni kell a pazarlás visszaszorítása érdekében: fogyaszthatósági idő, minőségmegőrzési idő.
- Környezeti terhet jelent a Föld számára a hatalmas mennyiségű élelmiszerhulladék!
- Hatással vagyunk a természetes életközösségekre, a „vízlábnymra”



(Egészség asztal, menzai maradék szortírozás előtt, otthoni kisállatnak zöldségsomag a menzai maradékból, válogatott tízórai maradék)

„EGÉSZSÉG ASZTAL” megalkotása helyi termékekből:

November hónapban rendeztük meg ezt az elnevezésű rendezvényt, nagy sikerrel. Ilyen természeti kincsekkel gazdag településen felkerestem a helyi termelőket (pék, méhész, kolbász manufaktúra, sajtkészítők, zöldségtermesztők, hogy támogassanak bennünket alapanyagokkal, így jutunk a leginkább egészséges, helyben termelt élelmiszerekhez, így a legrövidebb az élelmiszerlánc. A felajánlott élelmiszerekkel kezdődött a munka érdemi része. Gyermekkel megalkottuk az egészséges kompozíciót helyi termékekből. Felsorolni is nehéz, hány alapanyag állt a rendelkezésünkre az egészséges és fenntartható ételek elkészítéséhez. Szerettük volna a múlt ételeit, a jelen egészséges ételeivel ötvözni, csomagolásmentes, kis ökológiai lábnyomú ételeket felhasználni. Örömeinkre szolgált, hogy a helyi termelők kedvezően álltak kérésünkhöz, így rengeteg felajánlás érkezett a helyi méhész, zöldséges, Kolbász Manufaktúra, sajtkészítő, pékség mind szívesen adakozott az egészség naphoz. Így alkottuk meg közösen az EGÉSZSÉG ASZTALT, AHOL AZ ITOLSÓ MORZSA IS ELFOGYOTT! Sikeresen mutattuk be tanulóinknak, hogyan lehet helyi termékekből is finomat varázsolni az asztalra és ami a legfontosabb nem pazaroltunk, nem keletkezett maradék!

Reméljük elnyeri tetszésüket pályázati anyagunk!



