

Anlage D zur Beschlussvorlage „Konzept zur Ernährungsbildung an den allgemeinbildenden und beruflichen Schulen“
essentiellen Nahrungsbausteine und **Esskultur** - Einbau in den Lehrplan der Realschulen

Realschule	Erdkunde	Biologie	Chemie	Sport
5. Jahrgangsstufe	Früchte aus anderen klim. Regionen → NB: Vitamine, sek.Pfl., Ballastst., : Praxis: Obstsalat in Variationen	B5.3 Grundregeln gesunde Ernährung → NB! Praxis: Kochaktion o./mit 7.Jahrgangsstufe + Tischdecken, Benehmen bei Tisch		
6. Jahrgangsstufe	EK 6.5 Nahrungsmittel aus EU → NB: in welchen Produkten Supermarkt: Obst/Gemüse ggf. Verköstigung in der Schule	B 6.3 Aufbau Zellen → NB: für Aufbau menschl. Zellen :		
7. Jahrgangsstufe	Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Kulturen → Begrüßungsformeln in Vergleich, Essmanieren, Tischsitten	B 7.3 Leben in Gemeinschaften: Notwendigkeit von Regeln → wie in Erdkunde! Gemeinsam Essen mit HW-Schülern		Grundwissen Bestandteile der Nahrungsmittel + S 7.1 → NB
8. Jahrgangsstufe	Ek 8.2 EK 8.3 USA-Landwirtschaft, Südamerika weltweite Vermarktung → NB: Unterschiedl. Gehalt	B 8.3 Maßnahmen zur Unterstützung der körpereigenen Abwehr → NB wiederholen, Vitamine: Praxis: Obstsalat, Smoothies		S 8.1 Gesundheit : fat-burning → einfach + mehrfach ungesättigte Fettsäuren, NB
9. Jahrgangsstufe	Ek 9.1 Ernährung, ökolog. Anbau → NB		Ch 9.4 Vielfalt Kohlenstoffgerüste- → NB: Fettsäuren	Grundwissen: Gewichtsregulierung → NB, low-carb
10. Jahrgangsstufe				

Ferner in Projekten der Schulgemeinschaft:
 Weihnachtsbasar, Zuckerfest, o.ä.
 Abschlussfeier organisiert mit Buffet z.B. von der 7. Jahrgangsstufen