

Projekt Schulfrühstück

***Gesund ernähren, Gemeinschaft stärken, Verantwortung fördern,
Kompetenzen entwickeln – wie passt das zusammen?***

Das Projekt Schulfrühstück fügt diese Aspekte von Erziehung und Bildung zusammen.

Aus der Erfahrung, dass viele unserer Schülerinnen und Schüler entweder kein Frühstück mitbrachten oder wenig geeignete Pausensnacks dabei hatten, ist im Jahr 2015 das Projekt Schulfrühstück an der Eduard-Flanagan-Schule gestartet worden. Seitdem wird für alle Schülerinnen und Schüler, die sich hierfür anmelden, täglich ein kleines Frühstück zubereitet.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten vor der 1. Pause im Klassenraum ein gesundes Schulfrühstück, das gemeinsam eingenommen wird. Das Frühstück wird von täglich wechselnden Schülergruppen aus den Klassen (außer 1. und 2. Schulbesuchsjahr) in der Küche zubereitet. Zwei Honorarkräfte sind für die Zutatenplanung und den Einkauf zuständig und leiten die Zubereitung an. Auch die FSJ-Kraft wird im Bedarfsfall mit eingesetzt.



Das Frühstück wird auf Platten angerichtet und anschließend in die Klassen gebracht. Dann beginnt dort die gemeinsame Frühstückszeit. Die Platten werden von den eingeteilten Schülerinnen und Schülern wieder eingesammelt und in der Küche gespült.

Am Mittwochnachmittag plant eine Schülergruppe die Frühstückswoche. Der Speiseplan wird erstellt, so dass im Laufe der Woche nur noch Frisches eingekauft werden muss. Außerdem bereitet die Schülergruppe kleine Leckereien für das Frühstück zu oder backt etwas.



Jeder Schüler, der zum Schulfrühstück angemeldet ist, beteiligt sich finanziell mit einem monatlichen Beitrag von 5,-€. Dahinter steckt die Überlegung: „Was nichts kostet, ist nichts wert.“ Es werden regionale Produkte verwendet, immer soll frisches Obst oder Gemüse dabei sein, Weißmehl soll reduziert werden. Auf vorgefertigte Süßigkeiten wird verzichtet.

Mehr als 90% der Schülerinnen und Schüler nehmen am Projekt teil mit etwas abnehmender Tendenz mit zunehmendem Alter. Mit Hilfe des Fördervereins, des Rotary Clubs (gesunde Ernährung) und einiger privater Sponsoren kann das Projekt nachhaltig finanziert werden.

