

Släng inte mat



I den här uppgiften får du lära dig mer om matsvinn och fundera på vad vi kan göra för att slänga mindre mat.

TEMA: Hållbara och smarta matval

ÅRSKURS 1-3

UPPGIFT I SKOLAN

I den här lektionen får du lära dig - och berätta för andra - hur vi kan göra för att slänga mindre mat och samtidigt vara rädda om vår planet.

1. BIDRA TILL DE GLOBALA MÅLEN

Globala målen är en överenskommelse för hållbar utveckling mellan världens länder. Ett delmål handlar om att halvera hur mycket mat varje person slänger (Delmål 12.3).

– Det här är alltså ett jättebra tillfälle för dig att vara med och bidra till de globala målen!

2. PRATA OM TIPS FÖR ATT SLÄNGA MINDRE MAT

Många tror att elever slänger mer mat om de inte tycker om den, men det slängs mest mat när elevernas favoritmat serveras. Det är stress som är den största orsaken till matsvinn.

Kom på idéer hur ni kan göra för att slänga mindre mat i matsalen. Ta hjälp av följande punkter:

- En tidsgräns för hur länge elever måste sitta vid bordet.
- Låta en vuxen servera yngre elever.
- Ha mindre sopkärl.
- Ta lite i taget och istället hämta flera gånger.

SKRIV NED ERA IDÉER HÄR:

3. GÖR AFFISCHER OM MINSKAT MATSVINN

Gör en affisch och uppmana andra elever i skolmatsalen att slänga mindre mat.

Gör så här

- Bestäm vad ni vill berätta om i er affisch.
- Ge minst ett förslag på vad elever kan göra för att slänga mindre mat.
- Avsluta med att presentera er affisch för resten av klassen och sätt upp den på väggen i klassrummet - eller i skolmatsalen!

ATT TÄNKA PÅ HEMMA

Mat är märkt med bäst-före-datum, det kallas datummärkning. Mat blir inte farlig eller dålig efter bäst före-datum om den förvaras kallt. Du kan minska svinnet genom att först lukta och smaka på maten. Lita på dina sinnen – om maten ser okej ut och luktar bra går den bra att äta.

