

Warum ist gute Verpflegung in Kitas so wichtig?

Immer mehr Kinder werden in Ganztageseinrichtungen betreut. Aus diesem Grund steigt auch die Verantwortung der Einrichtungen für eine gesunde Verpflegung und gezielte Ernährungsbildung.

Die Basis für ein lebenslanges, bewusstes Essverhalten wird bereits im Kindergartenalter gelegt. Durch eine professionelle und gezielte Auswahl gesunder, frischer und hochwertiger Lebensmittel, wenn möglich regional, und durch gezielte Ernährungsbildungsmaßnahmen nehmen Kindergärten und Tageseinrichtungen für Kinder langfristig Einfluss auf die Gesundheit der Kinder.

In diesem Workshop erfahren Sie, wie sich eine gute Verpflegung an Kitas und Kindergärten praktisch umsetzen lässt und die Akzeptanz der Speisen und Lebensmittel verbessert werden kann.

Programm

14:30 - 15:00 Uhr

Eine gesunde Kitaverpflegung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

15:00 - 15:30 Uhr

Was Milch- und Milchprodukte so wertvoll macht

15:30 – 16:00 Uhr

Warum wir essen, was wir essen

16:00 – 17:30 Uhr

Aus der Praxis:

- Ernährungsbildungsmaßnahmen zum Thema Milch
- Verkostung verschiedener Frühstückssnacks

17:30 - 18:00 Uhr

Abschluss, Auswertung

Über uns:

Milchwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft Rheinland-Pfalz e.V.

Die Milchwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft Rheinland-Pfalz e.V. (kurz: Milag) ist eine berufsständige Organisation, die die Interessen ihrer vielfältigen Mitglieder vertritt. Eine der Hauptaufgaben ist die Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Milch. Dazu gehören Veranstaltungen für Verbraucher und Multiplikatoren, wie z.B. Vorträge, Auftritte der Milchkönigin und Veranstaltungen im Rahmen des Projektes „Milch und mehr für Schulen und Kitas“. Letzteres wird zu 50% vom Land Rheinland-Pfalz finanziert.

Neben diesen Workshops beinhaltet das Projekt Folgendes:

- Unterrichtseinheiten durchgeführt von Botschafterinnen an Schulen und Kitas
- Mitfinanzierung von Bauernhofbesuchen
- Durchführung von Lehrerfortbildungen
- Ausarbeitung von Lehrmaterialien zum Thema Milch
- Malwettbewerbe
- Aktionstage Milch an Grundschulen.

Über uns: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung setzt Ziele des Aktionsplans „IN FORM“ der Bundesregierung um und möchte alle Verantwortlichen vor Ort darin unterstützen, ein Umfeld zu schaffen, in dem Kinder frühzeitig an eine gesunde Ernährung herangeführt werden. Sie gibt den Kitas Hinweise und Hilfestellungen zu Fragen rund um eine ausgewogene und ansprechende Verpflegung.

Ein qualitativ hochwertiges Essen im Kitaalltag sollte zur Selbstverständlichkeit werden. Die Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

Informationen finden Sie auch auf der Internetseite: www.kitaverpflegung.rlp.de.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
WIRTSCHAFT, VERKEHR,
LANDWIRTSCHAFT
UND WEINBAU

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Auf einen Blick – Allgemeine Informationen

Was: **Milch macht stark!**
Workshop für Erzieher*innen
in Kitas und Kindergärten

**Wann
und Wo:** jeweils von 14.30 -18.00 Uhr am

- 29. September 2016 in der Kath. Kindertagesstätte „St. Joseph“
St. Josefgasse 13
67067 Ludwigshafen
- 18. Oktober 2016 in der Kindergarten „Flohkiste“
Weiersweg 1
53426 Königfeld

Wer: Erzieher*innen in Kitas und Kindergärten

Anmeldung:

Bis zum 19. September 2016 (für Ludwigshafen)
bzw. bis zum 07. Oktober 2016 (für Königfeld)
bei der Milag.

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Kontakt:

Milchwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz e.V.

Riegelgrube 15-17, 55543 Bad Kreuznach

☎ 0671/8860250 Fax: 0671/8860255

www.milag.net

info@milag.net

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung

milag
milchwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft

Milch macht stark! Leckeres und Wissenswertes rund um die Milch

Wie setze ich eine gesunde Kitaverpflegung im Alltag um?



Mit praktischen Tipps
und Rezeptbeispielen