

Kita-Verpflegung – gesund und lecker

Das Angebot einer Mittagsverpflegung gehört heute zum Standard der meisten Kindertageseinrichtungen. In vielen Kitas und Tagespflegeeinrichtungen wird dabei täglich frisch gekocht. Für die gesunde Entwicklung der Kinder ist ein abwechslungsreiches, kindgerechtes Speisenangebot besonders wichtig. Idealerweise orientiert sich die Zusammenstellung der Mahlzeiten an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.

Die Seminarreihe „Kita-Verpflegung – gesund und lecker“ richtet sich an Hauswirtschaftskräfte, die mit der Gestaltung und Zubereitung des Mittagessens in der Tageseinrichtung betraut sind. Je nach Verfügbarkeit von Plätzen können auch Tagespflegepersonen mit einer Pflegeurlaubnis des Jugendamtes teilnehmen. Die Seminarreihe bietet Unterstützung in der täglichen Arbeit, um die immer größer werdenden Anforderungen an die besondere Qualität einer vollwertigen, kindgerechten Verpflegung zu bewältigen.

In fünf Praxis-Modulen werden unterschiedliche Themenfelder bearbeitet. Zu den grundlegenden Inhalten gehören das Basiswissen „Kochen“, Warenkunde sowie Praxistipps zur Arbeitsorganisation und Speisenplanung. In allen Bereichen wird Bezug auf den DGE-Qualitätsstandard genommen.

Modul I: Mehr Vollkorngerichte in der Kitaverpflegung

Kochpraxis: Zubereitung von Rezepten mit Vollkornprodukten

Bedeutung von Vollkornprodukten für die Ernährung, Speisenplanung nach DGE

Termin: Mi., 21.03.18, 17:30-20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 14.03.18

Modul II: Heute ohne Fleisch – vegetarische Gerichte

Kochpraxis: Zubereitung von Rezepten mit Gemüse der Saison und Hülsenfrüchten

Vorteile einer fleischreduzierten Kost, Bedeutung von „5 am Tag“, regionaler und saisonaler Einkauf, Convenience-Produkte unter der Lupe

Termin: Mi., 28.02.18, 17:30-20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 21.02.18

Modul III: Fisch – schmackhaft und kindgerecht

Kochpraxis: Zubereitung von Rezepten mit Fisch, einschließlich fettreichem Seefisch
Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch, Warenkunde und nachhaltiger Einkauf, Rezeptalternativen zu Fischstäbchen

Termin: Mi., 18.04.18, 17:30-20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 11.04.18

Modul IV: Kleinkindernährung (U3) – wie Kinder auf den Geschmack kommen

Kochpraxis: Zubereitung von kleinkindgerechten Speisen
Besondere Auswahl und Zubereitung kindgerechter Kost für die

Altersgruppe 1-3 Jahre

Termin: Mi., 24.01.18, 17:30-20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 17.01.18

Modul V: Sonderkostformen von Allergie bis Kulturelle Vielfalt - flexibel gestalten

Kochpraxis: Zubereitung von Sonderkost mit Abwandlungsmöglichkeiten
Besonderheiten der Sonderkostformen kennenlernen, Vermeidung von Kontaminationen, Gestaltung gemeinsamer Mahlzeiten

Termin: Mi., 07.02.18, 17:30-20:30 Uhr

Anmeldeschluss: 31.01.18

Für alle Module:

Kursort: Rudolph-Wihr-Realschule Plus
Neuhofener Str. 81 D
67117 Limburgerhof

Gebühr: 10,00 Euro / Modul

Bitte mitbringen: Kochschürze, 5 Geschirrhandtücher, Spüllappen, Müllbeutel, Behälter für evtl. entstehende Essensreste, eigenes Getränk

Referentinnen:

Modul I und III:

Monika Röttsch, Meisterin der Hauswirtschaft

Modul II:

Hannelore Schmidt, Meisterin der Hauswirtschaft

Modul IV und Modul V:

Christiane Groß, Meisterin der Hauswirtschaft

Die Seminare können einzeln oder als Kursreihe belegt werden.

Die Modulreihe (Fortbildung) wird gefördert vom Ministerium für Bildung und findet in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung und der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz statt.



ERNÄHRUNGSBERATUNG | Rheinland-Pfalz

Anmeldung

vhs-Bildungszentrum Schifferstadt unter
Tel. 06235 9573 343 (vormittags)

oder in der Geschäftsstelle in Ludwigshafen
unter Tel. 0621 5909 342

Bitte beachten Sie:

Ein kostenfreier Rücktritt ist nur bis zum Anmeldeschluss möglich, danach ist die volle Gebühr zu zahlen.

**Kita-Verpflegung -
gesund und lecker
(1-2018)**