

EA 21 IKASTETXEKO DIAGNOSTIKOA 14-15/15-16

ELIKADURA JASANGARRIA

ONDORIOAK	IKASLEEN PROPOSAMENAK	HARTUKO DIREN NEURRIAK
<p>Ikasleen inkesta 650 ikaslek bete dute. Ikasle askok (DBHn batez ere) ez dituzte inkestak azaltzen diren hainbat kontzeptu ezagutzen:elikadura jasangarria,elikagai ekologikoa,elikagai transgenikoak.....</p> <p>Ikasleen erdiek edo badakite etxean jaten dutena nondik datorren eta non erosten duten ere.</p> <p>Ikasle gehienak baloratzen dute bertako produktuak, sasoikoak, ekologikoak kontsumitzea (%85).</p> <p>Ikasle gehienak ez dute ondo ikusten janaria botatzea.</p> <p>Gosaria.Ikasle batzuk, % 16k ez dute inoiz gosaltzen, % 77k egunero eta besteak batzuetan.Gosariak nahiko orekatu eta osatuak dira.</p> <p>Ikasle gehienak ekartzen dute hamaiketako institutura.</p> <p>Hamaiketakorako ekartzen dutena nahiko orekatua da.</p> <p>Hauetatik batzuk (%40) tuper edo bildukin birerabilgarrian ekartzen dute.</p>	<p>Ezagutzen ez diren kontzeptuak klasean azaltzea</p> <p>Ondo gosaltzea eta hamaiketako osasuntsua sustatzea ikastetxeko partaideen artean</p> <p>Ikasleak bultzatu hamaiketako ekartzean hondakin ahalik eta gutxien sortzea.</p>	<p>Elikadura jasangarriaren ezaugarriak edo irizpideak landu ikastetxean (curriculumean) eta hauen garrantzia azpimarratu.</p> <p>Gosaria eta hamaiketakoaren garrantzia azpimarratu. Honen inguruko informazioa zabaldu tutoretza batean.Gosari eta hamaiketako osasuntsu eta jasangarria nolako den. Web orrian jarri eta , etxera ere bidali informazio hau.</p> <p>Honekin sentsibilizatzeko eta praktikan jartzeko hamaiketako osasuntsua eta jasangarria antolatu ikastetxean. Bertako produktuei lehentasuna emanez.</p> <p>Ikasleak bultzatu hamaiketako ekartzean hondakin ahalik eta gutxien sortuz. Bildukinak banatu horretarako eta animatu horiek erabil ditzaten. Bildukin hauek iazko kurtso amaieran Foru Aldundiak banatu zituen.</p> <p>Elikadura jasangarriaren inguruko informazioa Web orrian jarri eta etxera bidali.</p>

<p>Ikastetxeko partaide helduei pasatutako inkesta 100 pertsonen bete dute (anonimoa zen eta ez dakigu bete dutenak zein ziren, irakasle, guraso edota langile ez irakasle).</p> <p>Hauexek dira ondorioak:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Jende gehienak garrantzitsua ikusten du elikagai ekologiko, sasoikoak, bertakoak kontsumitzea eta sarritan, ez beti, horiek erabiltzen dituzte. -Industrialki prestatutako jaki gutxi kontsumitzen dute. -Erosketa nagusia auzoko dendetan, sarritan egiten dute %50ek edo. -Jana botatzeak asko kezkatzen ditu, denak. 	<p>Elikadura jasangarriaren inguruko informazioa zabaldu ikastetxeko partaideen artean.</p>	<p>Gosari eta hamaiketako osasuntsu eta jasangarriaren garrantzia ere azpimarratu.</p>
<p>Jangelako dieta orekatua dela talde guztietako elikagaiak daudelako. Sukaldea eta jangelaren jasangarritasun maila 7.5-8 koa izango litzateke ondoko puntu guztiak kontutan hartuz:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ez da janari asko sobratzen, -Janaria bertan prestatzen dira. -Saltsa eta horrelakoak ere bertan prestatzen dira, maionesa ezik. Hornitzaileak bertakoak eta gertukoak dira, harategia, arraindegia. -Yogurtak kaiku dira. -Ez da paperezko serbiletarik edota erabili eta botatzen diren beste ontzirik. -Lehengaiak kantitate handitan erosten dira eta bildukin gutxi. 	<p>Horrela jarraitzea.</p>	<p>Ez da neurri berezirik hartuko</p>

-Zarata handixamarra egoten da.

--	--	--