

EU-Schulprogramm Milch

Die Europäische Union möchte durch die finanzielle Unterstützung eine ausgewogene Ernährungsweise bei Kindern fördern. Daher gibt es das EU-Schulprogramm für Milch und Milchprodukte.



Schulmilch bringt den Kindern den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln näher.

Foto: zVg

Weshalb in der Schule?

Schulen tragen eine große Verantwortung für eine ausgewogene Ernährung, da dieses Thema im Alltag oft zu kurz kommt. Insbesondere, weil die Ernährungsgewohnheiten gerade im Schulalter geprägt werden und somit einem späteren unzureichenden Milchkonsum relativ leicht entgegenwirken werden kann. Der Zuckerzusatz ist streng geregelt, dieser darf im aktuellen Schuljahr maximal 3,5 Prozent betragen! Durch den Konsum von sehr süßen oder salzigen Speisen verändert sich unser Geschmackempfinden. Viele Fertiggerichte ent-

halten zu viel Zucker, Fett und Salz. Die Reduktion des Zuckerzusatzes in den Schulmilchprodukten ist somit ein wichtiger Schritt, um einer Süßprägung des Geschmacks entgegen zu wirken und den Kindern den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln näher zu bringen.

Was ist Schulmilch?

- aus der Region
- zuckerreduziert (maximal 3,5% zugesetzter Zucker)
- frei von Salz, Süßungsmitteln und Geschmacksverstärkern
- pasteurisiert
- aus gentechnikfreier Fütterung
- einfach köstlich

Weitere Informationen:

www.ama.at/Fachliche-Informationen/Schulprogramm

Bleiben Sie immer am Laufenden und folgen Sie uns auf Facebook und Instagram!



MIT FINANZIELLER UNTERSTÜTZUNG

DER EUROPÄISCHEN UNION



Milcherlebnisse für Kinder

Tipp 1: Online-Milchquiz

Kinder lernen gerne spielerisch und unterhaltsam. Beim Online-Milchquiz handelt es sich um Fragen und Erklärungen zum Thema EU-Schulprogramm/ Sektor Milch. Es ist kindgerecht aufgebaut und besteht aus Übungseinheiten und einer Überprüfung. Zum Abschluss kann man sich eine Urkunde ausdrucken. Die Links zum Online-Milchquiz sowie zu den Videos über Experimente mit Milch finden Sie unter www.ama.at (Fachliche Informationen Schulprogramm Informationen für Bildungseinrichtungen)

Tipp 2: Experimente mit Milch

Mit Milch und Milchprodukten kann man spannende Experimente durchführen und dabei auch etwas lernen. Schmeckt blaues Joghurt anders als grünes Joghurt? Wie macht man Frischkäse selbst? Wie kann man mit Milch bunte Farbkreisele machen? Es stehen kurze Videos mit der Anleitung zur Verfügung.

Tipp 3: Exkursionen

Die regionalen Schulmilchbauern bieten mit Einverständnis der Schule gerne auch Verkostungen und Exkursionen an.

