

Lærer: Astrid Fjøsne

Organisering:

Annakvar onsdag halve gruppa i 5. 6. og 7.trinn, 3 økter à 45 min

Vurdering:

Jostedal skule har vore med i den nasjonale satsinga "Vurdering for læring" som vart sett i gang i 2009. Vurdering FOR læring legg vekt på kva ein skal LÆRE, og ikkje berre kva ein skal GJERE, noko som er ganske krevjande i seg sjølv. Metodar som gjer trening i å vere medveten om eigen læringsprosess og å ta ansvar for denne sjølv, står sentralt. Teknikkar me nyttar er t.d. kameratvurdering, eigenvurdering, modellering (av lærar eller ved å sjå andre elevarbeid), trafikklys, utviklingssamtalar, utvikling av felles kriterium før eit arbeid

- IUP i Fronter (i forkant av elev-/foreldresamtalane haust og vår)

Anna:

Kokkekamp med eksterne dommarar, slutten av skuleåret

Berre ta kontakt ved spørsmål!

Astrid Fjøsne

ÅRSPLAN MAT & HELSE 5.-7.TRINN

TEMA & LÆRINGSMÅL

PROSJEKT/ TVERRFAGLEG/ VURDERING

A	Bli kjend på kjøken, rutinar, hygiene	
U	Kunnskap om ulike skogsbær	Plukke rips, solbær, tytebær og blåbær
G	Sterilisering; Safting/sylting	
	Førebu valkafe	Arrangere valkafe for heile bygda
	Valkafe	
S	Sunn mat; Fiskesprell:	
E	Fiskehamburgere	
P	Fiskepakker	
	Plomepai	
O	Frokost, frokostkalkulatoren	
K	Rundstykke	
T	Kakao	
	Eplekake	
	Vaske/ rydde kjøleskåp	

v 41

HAUSTFERIE

O	Bli kjend med tilrådingane for eit sunt kosthald som helse-	
K	direktoratet gir.	
T	Fiskegrateng	
N	Pannekaker med grovmjøl	
O	Rørt syltetøy	
V	Vaske kjøleskåp, vifter	
	Grønnsakssuppe	
	Grove rundstykke	
	Mål/ vekt	
	Middagspølse med potetmos	
	Sjokoladesuffle	
	Prisar på matvarer	
	Osteomelett	
	Flettaloff/ grove horn	
D	Tradisjonsmat	
E	Førebu julemiddag (graut) til alle på skulen	Julemiddag for heile skulen
S	Dekke bord/ lage bordpynt	
	Småkaker	Juleverkstad for heile skulen
	Vaske/ rydde kjøken til jul	

JULEFERIE

J	Mat som energikjelde/ byggjemateriale for kroppen	
A	Grovbrød og Arme Riddarar, brødkalkulator	
N	Mat frå ulike kulturar	
	Meksikanske kyllingfajitas	
	Kylling og couscous Marrakesh	
	Finne oppskrift frå ulike kjelder	
	Samisk mattradisjon	
	Bidos	
	Moltekrem	
F	God måltidsskikk	
E	Seibiff med løk	
B	Lappar	
	Trygg mat	
	Kyllinga med grønnsaker	
	Heimelaga past	
	Pinnebrød	
	Foliepakker på bål	Lage mat ute i naturen
	Dessert	

v 8 **VINTERFERIE**

M	Wok; grønnsakwok, kyllingwok	
A	Fruktsalat	
R	Sukkerbrød	
A R	Tradisjon, Påske	
P	Vaske/ rydde kjøleskåp	

v16 **PÅSKEFERIE**

	Fisk 3 gonger i veka	
	Fiskesprell	
M	17. mai tradisjon, pynte	
A	Burgar	
I	Blautkake	
	Heimelaga is	
	Førebu kokkekamp	
	Kokkekamp	Eksterne dommarar
J N	Sommarmat	Lage mat ute i naturen
U	Nedvask av kjøken, rydde	

SOMMARFERIE