

בזבז מזון וצמבו"ז

מערך פרונטלי

הכרות עם ההשפעות של בזבז מזון ואובדן מזון;
הבנה כי כל אחד מאיתנו בעל השפעה ויכולת
לצמצם את בזבז המזון; הכרות עם פתרונות
פשוטים וקלים ליישום בחיי היום-יום לצמצום בזבז
המזון

דרך המפגש עם מופעים של אובדן ובזבז מזון,
התלמידים יבינו את ההשפעות הבריאותיות,
החברתיות, הכלכליות והסביבתיות של זריקת מזון
ואת הקשר הישיר לחייהם

בזבז מזון; אובדן מזון; צמצום בזבז מזון (צמבו"ז);
הצלת מזון; מעגלי ההשפעה; קנייה נבונה; מקרר
קהילתי

השפעת האדם על הסביבה; השפעת השימוש
בחומרים על הפרט; החברה והסביבה; תועלת ומחיר
סביבתי של ניצול חומרים; השפעות של שימושים
באנרגיה

מקרן, מחשב, רשת אינטרנט; ע"פ צורך: לוח וטושים
מחיקים; מצגת המלווה את ההרצאה לשימוש
המורה, לוח PADLET

חלק א (45 דקות)

פתיחה: חידון בזבז מזון, צפיה בסרטון ודיון- 15 דקות
חידון אובדן מול בזבז מזון, עבודה בזוגות- חקר
אובדן מזון לאורך שרשרת יצור המזון- 25 דקות

**מטרת
השיעור**



רציונל



**מושגים
מרכזיים**



**ממשק
לתכנית
הלימודים**



**עזרי
הדרכה
וציוד**



**מהלך
השיעור**



סיכום השיעור – 5 דקות.

חלק ב (45 דקות)

פתיחה+ סרטון צמצום בזבז מזון-10 דקות

צמבו"ז: דוגמאות לפתרונות, משימה בקבוצות –

תכנון פרויקט לצמבו"ז והצגה לכיתה- 30 דקות

סיכום השיעור: דיון- מה אני בוחר לקחת איתי +

אתגר משפחתי- 5 דקות

מערך שיעור:

סקירת השיעור - למורה

רגש

התלמידים יבינו שלאורח החיים ולהרגלים התזונתיים שלנו יש השפעה על הסביבה, על החברה ועל בריאות האדם. התלמידים יחשפו לנזקי הבזבז לאורך שרשרת אספקת המזון ויתחברו רגשית לנושא, כל אחד מהזוויות שלו. התלמידים יבינו שיש להם יכולת להשפיע לטובה על מציאות בזבז המזון ויתמלאו השראה ומוטיבציה לפעול למען צמצום בזבז מזון במסגרת בית ספרית/קהילתית.

ידע

בשיעור זה נעמיק בנושא בזבז מזון ואובדן מזון בתעשיית המזון. התלמידים יחקרו את הנושא ויבינו את ההשפעות של התופעה. התלמידים יחשפו לפתרונות ורעיונות לצמצום בזבז מזון (צמבו"ז). התלמידים יציעו פתרונות הניתנים ליישום בסדרי גודל שונים (בבית, כקבוצה, במגזר העסקי והרגולטורי).

חלק א - 45 דקות

שקופיות פתיחה:

2-17

חידון בזבז מזון- נבקש מהתלמידים לסמן עם אצבעותיהם את מספרה של התשובה הנכונה. התלמידים יספרו לעצמם את מספר התשובות הנכונות.

מדון בתוצאות החידון- באילו שאלות רובינו טעינו? האם אתם חושבים שבזבז מזון הוא נושא שלרבים יש בו חוסר ידע? מדוע? ממה הכי הופתעתם?

שקופית 18 נשאל את הכיתה- מי רוצה לטוס לחופשה? ונצפה בסרטון שמציג את המחיר וההשפעות של

בזבז המזון. נערוך דיון לאחר הצפייה בסרטון ונשאל:

המחיר הכלכלי- 990 מיליארד דולר בשנה ברחבי העולם

המחיר החברתי- המזון שנזרק היה יכול לשמש להאכלת 2 מיליון בני אדם

המחיר הסביבתי- 4.4 מיליון טון של גזי חממה נפלטו מידי שנה כתוצאה מגידול, שינוע והטמנת המזון

למי יש דוגמא מהכרות אישית להשפעות של בזבז מזון?

מהם הפתרונות שמוזכרים בסרטון?

לקיחת אחריות וחתימה על אמנה לצמצום בזבז מזון של כל הגופים המעורבים בשרשרת המזון, בסביבה הביתית- קניית ואכילת פירות וירקות מכווערים, הבנת משמעות תאריכי התפוגה, קנייה חכמה- לא להתפתות למבצעים.

האם הפתרונות המוצעים בסרטון נשמעים לכם אפשריים ופשוטים ליישום? האם יש לכם רעיונות אחרים לפתרונות?

שקופית 19 אובדן ובזבז מזון:

אובדן מזון הוא מושג בכלכלה התעשייתית המתייחס למזון אשר היה מיועד למאכל אדם ומסיבות שונות התקלקל או לא נאכל על ידי האדם. אובדן מזון מתרחש בכל שלבי שרשרת האספקה של המזון, החל משלבי הייצור, האחסון, האריזה והעיבוד, ועד לשלבי הקמעונאות והצריכה. מקובל להפריד בין אובדן מזון, המתייחס לאיבודי מזון במהלך שלבי הייצור, העיבוד והשיווק, לבין זריקת מזון תקין על ידי צרכנים- בזבז מזון.

בזבז מזון מתייחס למזון שיועד למאכל אדם ומסיבות שונות בזבז או התקלקל ולא נאכל. על פי הערכות שונות כ-30% עד 50% מהמזון המיוצר בעולם אובד במהלך שרשרת אספקת המזון או מתבזבז מסיבות שונות. בזבז מזון או אבדנו יכול להתרחש בכל אחד משלבי אספקת המזון:

ייצור ← אחסון ← אריזה ← עיבוד ← שינוע ← מכירה ← צריכה

שקופית 20-24 אובדן או בזבז מזון? נציג תמונות המציגות אובדן או בזבז מזון. על התלמידים לנחש האם מדובר בבזבז או אובדן בכל אחד מהמקרים.

שקופית 25 אז הבנו מהו ההבדל בין בזבז מזון לאובדן מזון. כעת בואו ננסה לחשוב מהן הסיבות לבזבז מזון?

נסו לחשוב על דוגמאות מהחיים- מהבית שלכם. ניתן לתלמידים/ות להעלות סיבות ונסכם- (ארגון The Natural Step בדק מהן הסיבות העיקריות של צרכן הקצה לזרוק אוכל. הם גילו שלכל מאכל "סיפור" הייחודי¹)

¹ מתוך TNS, ביטרמן מיכל ודניאל רוני הפחתת בזבז מזון בישראל: <http://bit.ly/2wI7AV3>

✖	תחושה שמזון שבושל לפני יום או יומיים כבר אינו טוב
✖	תחושה שלפעמים כדאי לזרוק מזון "קצת לפני" תאריך התפוגה שלו
✖	חוסר חשק לאכול את אותו מזון מבושל ברציפות יומיים או שלושה, או סתם
	חוסר חשק לאכול פריט מזון שנמצא במקרר או במזווה
✖	קנייה רבה מדי ולא מתוכננת
✖	סידור שגוי של המדפים במקרר אשר גורם למוצרים הוותיקים יותר להישאר
	מאחור עד שהם מתקלקלים, ואילו הצרכן אוכל את הפריטים הטריים יותר
✖	מוצרים שלא יודעים כיצד להשתמש בהם בצורה טעימה ובריאה

שקופית 26 משימה בקבוצות על לוחות פדלט-

בחרו מוצר מזון אהוב!

באילו מהשלבים מהשדה ועד לצלחת צפויים לדעתכם בזבז או אובדן מזון? מאילו סיבות?

האם אתם/ן יכולים/ות לחשוב על פתרונות לבזבז/אובדן מזון בשלבים השונים?

הוסיפו תמונות/סרטונים מתאימים.

ניתן דוגמא לצורך הבנת התרגיל:

תותי שדה למשל מתחילים להתקלקל מהרגע שבו נקטפו בשדה, כך שהקטיף מתחיל למעשה מרוץ לאספקת תותים טריים לצרכנים. לפני כמה דורות, המשימה הייתה קלה יותר משום שאנשים עסקו בחקלאות וגרו קרוב למקור הייצור של המזון, אך כיום הפצת מזון היא משימה מורכבת יותר.

באילו שלבים צפוי בזבז מזון? ניתן לזהות בזבז מזון במעבר מהקטיף בשדה עד לאחסון, אריזה ושינוע, ברשתות השיווק ואצלנו הצרכנים בצריכה הביתית.

הסיבות לבזבז בשלבים אלו: בשלבי האחסון-אריזה-שינוע-הפצה: אחסון בתנאי אור, טמפרטורה, לחות וזרימת אויר לא מתאימים, בשלבי הצרכנות- קניית כמויות גדולות שנרקבות, אחסון בתנאים לא מתאימים.

פתרונות אפשריים לדוגמא- טכנולוגיות בקרה וחיישנים לטמפרטורה, לחות וזרימת אויר בשלבי האחסון-שינוע והפצה, ניהול ההפצה לפי דרישה, מכירה ישירה מהחקלאי לצרכן (הצרכן קונה תות טרי שעבר מסע קצר יותר עד שהגיע אליו), אחסון נכון במקרר הביתי וקניית כמויות תואמות לצריכה האמיתית. ניתן לקבוצות להציג את תשובותיהן, נערוך דיון ונסכם:

במהלך השיעור היום עסקנו בבזבז ובאובדן מזון לאורך שרשרת ייצור המזון.

מהן אם כן ההשלכות של בזבז המזון???

לבזבז המזון השלכות חברתיות, סביבתיות וכלכליות.

בהיבט החברתי והכלכלי המזון הנזרק לא מנוצל להזנת נזקקים שאין בידם כדי לרכוש מזון לסיפוק צורכיהם. עלויות ייצור המזון המבזבז עלולות לגרום לעליית מחירים וכך גדלים הפערים החברתיים.

מלבד ההשפעות הכלכליות והחברתיות, לבזבז ואובדן מזון גם השלכות אתיות-

בזבז ואובדן מזון מובילים להשתרשות נורמות של ריחוק מהטבע, חוסר הכרות והערכה למאמץ הנדרש לייצור המזון ותרבות השלכת המזון בקלות יתר.

בהיבט הסביבתי

1. בזבז מזון משמעו בזבז משאבי טבע משאבים נוספים ששימשו לייצור המזון, כגון קרקע, מים, כוח אדם, דשנים ודלק.
2. גרימת נזקים סביבתיים מיותרים על ידי פליטת פחמן דו-חמצני, זיהום מים מדשנים, גורם לירידת איכות הקרקע ולפגיעה במגוון הביולוגי.
3. הגדלת כמויות הפסולת המוטמנות בקרקע, בזבז קרקעות יקרות, הגדלת זיהום הסביבה על ידי השינוע, ההטמנה ופליטות גזי המתאן. כיום כמות קטנה של מתאן נאספת מהמטמנות וכמות גדולה מאוד נפלטת לאטמוספירה. ההשפעה של הטמנת פסולת מזון על ההתחממות הגלובלית היא משמעותית מאוד.

שקופית 30 ניתן להקריין את הסרטון ולסכם:

כשליש מהמזון המיוצר בישראל מושלך לפח. כמעט מחצית ממנו נזרק בשל החלטות צרכנים – **ההחלטות שלנו!!!** בידינו הכלים ללמוד איך אנחנו תורמים לבזבז מזון? כיצד אפשר להפחית בזבז מזון? איך נוכל ללמד אחרים ולרתום אותם להציל איתנו מזון מזין, טעים ואיכותי?

בעבודה בקבוצות העלתם/רעיונות מצוינים לפתרונות אפשריים- האם יש לכם הצעות נוספות או רעיונות נוספים לפתרונות אפשריים? מי האחראי לפתרון? (למשל: מקבלי ההחלטות במדינה או בעיר, בעלי המסעדה, הצרכן-אני וכדומה) האם יש פתרונות שנוכל ליישם כבר עכשיו?

נכתוב את הרעיונות על הלוח/על דף ונצלם לצורך התייעוד והשימוש ברעיונות בהמשך התוכנית, בעבודה על הפרויקטים/התוצרים.

פתיחה:

נזכיר כי בשיעור הקודם הבנו כי מתקיים אובדן מזון לאורך כל שרשרת ייצור המזון. לאובדן ולבזבז המזון השלכות בריאותיות, סביבתיות, חברתיות וכלכליות משמעותיות מאוד!

נפתח עם סרטון (ניתן להראות חלק ממנו-נתחיל מדקה 0:47) המדבר על בעיות בזבז המזון, אך מציג גם פתרונות והשראה-כיצד ניתן לצמצם את בזבז המזון ברמות השונות- בית, מסעדה, עיר...

לפני שנצפה בסרטון ניתן לתלמידים/ות משימה בזוגות- כתבו 2 פתרונות לצמצום בזבז מזון שעולים בסרטון וחשבו על פתרון נוסף שאינו מופיע בסרטון.

צמבו"ז:

בידינו הכלים ללמוד איך אנחנו תורמים לבזבז מזון; כיצד אפשר להפחית בזבז מזון; איך נוכל ללמד אחרים ולרתום אותם להציל איתנו מזון מזין, טעים ואיכותי. הצלת מזון היא פתרון חשוב לחברה, לסביבה ולכלכלה. במזון המוצל אפשר להאכיל נזקקים, להפחית את כמות הפסולת המוטמנת בקרקע ומזיקות לסביבה, וכן להקטין את עלויות הקטיף לחקלאי ואת עלויות הפינוי וההטמנה ליצרני המזון ולמוכרי המזון למיניהם – חקלאים, מפעלי מזון, רשתות שיווק, מלונות, חברות הסעדה ומסעדות. מזון שלא מתאים למאכל אדם, יכול לעבור למאכל חיות ולבסוף לשמש ליצירת קומפוסט להזנת האדמה. להרחבה על השלכות בזבז מזון ראו "לקט ישראל הדו"ח הלאומי 2021 אובדן מזון והצלת מזון – היבטים כלכליים, חברתיים וסביבתיים": [/https://foodwastereport.leket.org](https://foodwastereport.leket.org)

ניתן להראות דוגמא לסרטון הסברה לשבוע צמבו"ז שנערך בתל אביב

נעבור עם התלמידים/ות על דוגמאות לפתרונות. ניתן להראות סרטונים על המקרר הקהילתי ושיתופי פעולה להצלת מזון.

מה אנחנו יכולים לעשות?!? באיור שלפניכם מוצגות דוגמאות לסוגי מזונות שניתן להציל וכאלו שלא ניתן. ישנם תחומים רבים שבהם אנו יכולים לפעול. אנחנו במגע עם אוכל כל היום – בבית, בבית הספר, בפעילויות עם החברים ועם המשפחה. אנחנו יכולים לעשות שינוי בחיים שלנו – בתזונה שלנו ובהתייחסות שלנו לאוכל. לנו יש את היכולת להשפיע על החברים שלנו, על המשפחה שלנו ועל הקהילה שמסביבנו.

מה אנחנו יכולים לעשות?!?

עבורנו בצרכנים השלב בעל ההשפעה המשמעותית ביותר במניעת אובדן מזון, הוא דווקא שלב הרכישה. התרבות המערבית מעודדת צריכה מוגברת. פרסומות גלויות וסמויות מעודדות אותנו לקנות כמה שיותר ומנסות לשכנע אותנו שככל שנקנה יותר – נהיה מאושרים יותר. קידום מכירות שמעודד קנייה מוגברת מציע לקנות מארזים גדולים, ומוצעות עסקאות רבות המעניקות מוצר מתנה על כל קנייה.

העגלות הגדולות בסופרמרקטים מיועדות לקניות גדולות ומרכזי הקניות בנויים באופן שמציב מוצרי מותרות או חטיפים מפתים בדרך למוצרי צריכה בסיסיים כמו חלב או לחם. נוסף על כך, לצד הקופות לתשלום מסודרים מדפים ובהם ממוקמים ממתקים וחטיפים מפתים בגובה עיני הילדים וכך בעת ההמתנה לתור הילדים ידרשו מהוריהם לקנות להם ממתקים אלו.

ככל שאנו קונים יותר מזון, כך גדל הסיכוי שהמזון יתקלקל או שתוקפו יפוג לפני צריכתו בפועל. וכתוצאה מכך המזון עלול להיזרק ללא שימוש. מטרתנו היא לחקור לעומק את נושא הצריכה המוגברת ואת נושא צריכת המזונות המתועשים כמו חטיפים וממתקים, לאתר מהם הגורמים המשפיעים עלינו ולפתח "תרופת נגד" שתגן עלינו מפני הפיתוי לרכוש יותר מזון מכפי שאנחנו צריכים וצורכים.

קנייה חכמה של פירות וירקות

קנייה נכונה של ירקות ושל פירות תתרום לכך שאלו יחזיקו זמן רב יותר. כאשר בוחרים פירות וירקות, רצוי להשקיע תשומת לב ולוודא שהם ללא פגמים, אין נזקי חרקים או סימני ריקבון. מומלץ לא לקנות תוצרת שעמדה בשמש, שכן אורך חיי המדף שלה קצר יותר.

ירקות ופירות בשלים ורכים אפשר לאכול באופן מיידי. כאשר מתכננים אחסון לתקופה ממושכת מומלץ לבחור פירות וירקות מוצקים יותר, לעומת זאת פירות בשלים ורכים מעט מתאימים לצריכה מיידי.

כדי למנוע נזק מעיכה, את הפירות והירקות יש להניח באופן זהיר מעל שאר המוצרים שבסל הקניות. מסיבה זאת כדאי להניח את התוצרת הרכה, לדוגמה תות שדה, מעל התוצרת הקשה – כמו תפוחי אדמה.

קניית ירקות ופירות עם אופי

לעתים קרובות ירקות ופירות שאינם מושלמים למראה כלל לא מגיעים לחנויות אלא נזרקים לפח כפסולת וכלל לא נמכרים. ירקות ופירות שהגיעו לסופר אך אינם יפים למראה, לא נבחרים על ידי הלוקוחות ואף הם נזרקים לפח כפסולת. נוכל לחקור את נושא התוצרת החקלאית יוצאת הדופן, למצוא את האטרקטיביות והעניין שיש בפירות והירקות הללו ולחגוג את השונות שלהם. במדינות שונות באירופה, מתקיימים מסעות פרסום (קמפיינים) לעידוד צריכת פירות וירקות עם אופי!

אחסון מזון חכם

המזון המאוחסן אצלנו בבית רגיש ועלול להתקלקל במהירות. אנו יכולים לבצע כמה פעולות אשר יסייעו לשמור על המזון מפני קלקול.

פירות וירקות:

- ✖ את הפירות ואת הירקות כדאי לשטוף במים זורמים תוך שפשוף בסקוץ' רך. מומלץ לא להשתמש בסבון שעלול להישאר על פני הפרי או הירק;
- ✖ לאחר מכן הרחיצה יש להניח את הפירות ואת הירקות לייבוש במקום נקי ליד הכיור;
- ✖ רצוי לאפשר להם להתייבש היטב או לנגבם היטב במגבת נקיה;
- ✖ את הפירות והירקות מומלץ לאחסן בתא הירקות שבמקרר – חייבים להקפיד על נקיון של תא זה. אם יש ירק או פרי שמתחילים להירקב – יש להוציאם מיד ולנקות את המגירה כולה.

סידור המקרר: איפה הקר ביותר במקרר ואיפה החם ביותר?

האזור הקר ביותר במקרר נמצא באזור המדפים העליונים. במדפים אלו כדאי להניח את המוצרים הרגישים לקלקול כמו מוצרי בשר וביצים. האזור התחתון קר פחות, ודלת המקרר היא אזור האחסון החם ביותר. מקררים שונים מאופיינים בטמפרטורות שונות. מומלץ לבדוק בחוברת ההדרכה שמספק היצרן, היכן האזורים הקרים יותר ושם לאחסן את מוצרי המזון המתאימים. כדי למנוע ריקבון מומלץ לא לאחסן את הפירות והירקות כשהם ארוזים בשקיות פלסטיק. פירות וירקות שונים, כגון תפוח, אגס, ענבים, גזר וחסה, אוהבים קור, ולכן אפשר לאחסן אותם בטמפרטורות נמוכות מאוד במקרר. עגבנייה ומלפפון – אוהבים קור אך שלא יהיה קר מידי – על כן מומלץ לשמור אותם במגרות שבמקרר. לעומתם בצל יבש, שום, בטטות ותפוח אדמה רצוי לשמור במקום יבש וחשוך – אבל מחוץ למקרר.

מוצרי חלב:

- ✖ פעם ביומיים או שלושה ימים בדקו את תאריך התפוגה של המוצרים במקרר;
 - ✖ אם נמצא שיש שלכמה מוצרים מאותו סוג תאריך תפוגה קרוב, בדקו עם ההורים: אולי כדאי להקפיא חלק מהמוצרים לצריכה בשלב מאוחר יותר?
 - ✖ סדרו את המקרר כך שתמיד המוצרים שכדאי לאכול לפני שהם מתקלקלים יהיו קרוב לפתח המקרר.
-

כל קבוצה תחשוב על רעיון לפרויקט שיתן מענה לנושא צמצום בזבז מזון. הקבוצה נדרשת לחשוב יחד:

- כיצד הפרויקט מסייע לצמבו"ז?
- מי יכול לקחת אחריות על מימוש הרעיון?
- במי\מה אפשרי להיעזר?

לסיום נציגים מכל קבוצה יציגו את הרעיון מול הכיתה

רעיונות לפרויקטים לדוגמא: מקרר מזון קהילתי, שוק שישי בבית הספר/בקהילה להצלת מזון, דוכן שייקים בית ספרי מפירות מוצלים, קמפיין הסברה בית ספרי, הכנת כיבוד לאירוע בית ספרי ממזון מוצל ועוד.

סיכום השיעור

נסכם את השיעור לכיתה (שקופיות 39-40)

נשאל את הכיתה- אילו מהפתרונות אתם/ כבר עכשיו מיישמים/ות בבית? אילו פתרונות תרצו לנסות? ניתן להכין יחד עם התלמידים/ות רשימת טיפים לצמצום בזבז מזון בבית מתוך כל הדוגמאות שהזכרנו בשיעור. נציג את האתגר המשפחתי-

- צלמו את המקרר הביתי שלכם מבפנים
- תעדו בדוח המצורף את כל המזון שנזרק במהלך השבוע לפח-עדכנו את בני המשפחה שלפני כל זריקה של מזון הם צריכים לעדכן אתכם לצורך המעקב
- בהתייחס לנתוני הדוח, מהם מוצרי המזון שנזרקו יותר לפח? ירקות/פירות/גבינות/מזון יבש/מזון מבושל?
- מה לדעתכם/ ניתן לעשות בכדי להפחית את בזבז המזון בבית להבא?
- נסחו משפט קצר וקליט שיביא לידי ביטוי את הפתרון לבזבז המזון בבית, כתבו על שלט ותלו על מקרר ביתכם!

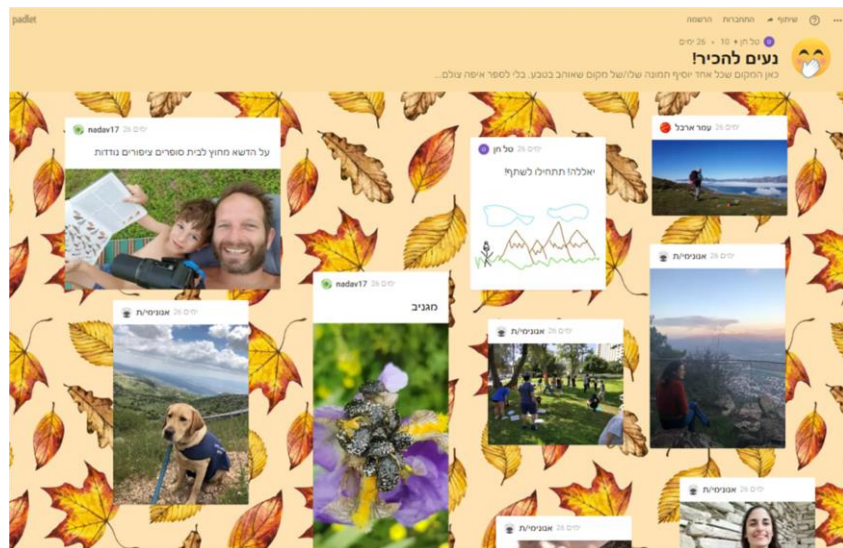
- צלמו את המשפט התלוי על המקרר ושימו לב לתגובות המשפחה 😊 צלמו את תגובות המשפחה
- בארוחה המשותפת ספרו להם על התוכנית שלנו ועל נושא צמצום בזבז המזון. נסו לחשוב יחד עם משפחתכם על פתרונות משותפים
- סכמו את השבוע בסרטון טיק-טוק קצר

נספח 1: הנחיות לשימוש ב-PADLET

פדלט זהו כלי דיגיטלי המאפשר ארגון ועיבוד מידע על גבי לוח שיתופי, הצגת מידע ושיתוף תכנים בדרך חזותית של לוח וירטואלי. ניתן להשתמש בכלי זה כפתיחה וסיכום נושא, תיעוד ידע שנצבר או נלמד, סיעור מוחין, שיתוף מידע ועוד. מאפשר ליצור פתקיות על גבי לוח וירטואלי, כאשר המשתתפים והמשתתפות יכולים להוסיף להן מידע (תמונות, לינקים, רעיונות ועוד).

- [מדריך הפעלה 1](#) // [מדריך הפעלה 2](#)

- [סרטון הדרכה 1](#) // [סרטון הדרכה 2](#)



- [דוגמה ללוח פדלט](#)

נספח 2: אתגר משפחתי

תלמיד/ה יקר/ה!

לפניכם אתגר משפחתי לשבוע הקרוב 😊

קראו את המשימות, תעדו ושתפו אותנו בתמונות/סרטונים תוך כדי השבוע ובסיומו.

שם התלמיד/ה: _____

1. צלמו את המקרר הביתי שלכם מבפנים. שלחו את התמונה בקבוצת ווטסאפ הכיתתית/למורה
2. תעדו את כל המזון שנזרק לפח במהלך שבוע שלם (7 ימים) בטבלה המצורפת. עדכנו את בני המשפחה שלפני כל זריקת מזון הם צריכים לעדכן אתכם לצורך המעקב.

מזון מבוזבז בביתי

יום בשבוע	מוצר מזון שנזרק לפח	כמות (גרם/ק"ג/ליטר/מ"ל וכדומה)

3. בהתייחס לנתוני הדוח:

מהם מוצרי המזון שנזרקו יותר לפח? ירקות/פירות/גבינות/מזון יבש/מזון מבושל?

באילו ימים דורקו יותר מוצרי מזון לפח? מהי לדעתכם הסיבה?

4. חשבו על פתרון להפחתת בזבז המזון בבית להבא:

5. נסחו משפט קצר וקליט שיביא לידי ביטוי את הפתרון לבזבז המזון בבית. כתבו על שלט ותלו על מקרר ביתכם! צלמו את המשפט התלוי על המקרר ושלחו בקבוצת הווטסאפ הכיתתית/למורה. שימו לב לתגובות המשפחה לשלט 😊 תעדו את תגובות המשפחה

6. בארוחה המשפחתית הבאה ספרו לבני משפחתכם/ על התוכנית שלנו ועל נושא צמצום בזבז המזון. נסו לחשוב יחד עם משפחתכם על פתרונות יצירתיים לצמצום בזבז מזון בבית- כתבו אותם:

7. סכמו את השבוע בסרטון טיק-טוק קצר ושלחו בקבוצת הווטסאפ הכיתתית/למורה