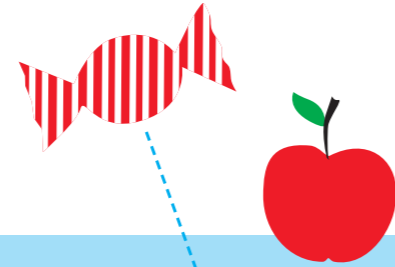


USKONTO/ET

- Etiikka: ruoka-avustukset, kehitysapu, hyväntekeväisyys, ruokaturva, nälänhätä
- Tuotantoeläimet, eläimet eri uskonnoissa
- Ruoka ja juhlapyhät, ruoka ja muut perinteet
- Ruokaan liittyvät rituaalit eri uskonnoissa
- Uskontojen ruokavaliot
- Miten ruoka näkyy eri maissa, kulttuureissa ja uskonnoissa – yhdistääkö, erottaako?

FYSIIKKA

- Energia
- Ruoanvalmistukseen ja ruoan tuotantoon kuluva energia
- Teknologia, sovellukset
- Ammatit



Laske välipalan energia-
pitoisuus ja selvitä, miten
välipalasta saatu energia
kulutetaan liikkumalla.
Käytä esimerkkinä itsellesi
tuttua lajia (esim. uinti,
jalkapallo tai tanssi).

(L1, L3, L4)



BIOLOGIA

- Elintarvikehygieniä (mikrobiologia)
- Maatalous, tilavierailu
- Tuotantoeläimet
- Geenimuuntelu ruoantuotannossa
- Mainosanalyysit, luomu ja tavanomainen
- Luonnontuotteet, ruoaksi sopivat kasvit
- Ilmastonmuutos



Aistit ja tunnetilat:
Pohdi musiikkia, josta
pidät. Millaisia tunteita
ja muistoja se sinussa
herättää? Saako ruoka
aikaan vastaavia
tunteita?

(L1, L2, L3, L4)

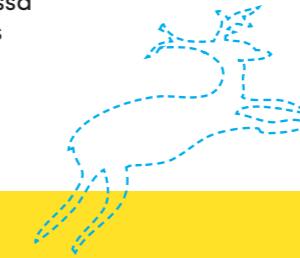


MUSIIKKI

- Ruokalauluperinne
- Maakuntien rikas laulu- ja ruokakulttuuri
- Musiikki tunnelmanluojana
- Eri maiden ja kulttuurien musiikki ja ruoka
- Vuoden juhlat: laulut ja ruoat

HISTORIA JA YHTEISKUNTAOPPI

- Nälänhädät, ruokaturva
- Ammatit
- Ruokapolitiikka Suomessa ja muualla
- Yhteiskunnan muutos ja ruoka
- Ruoan sosiaalinen näkökulma
- Itsenäisyyspäivän leivonnaisen ideointi
- Ruoka eri kulttuureissa
- Ruokaketjun muutos



Pohtikaa metsäretkellä, mitä metsästäjä- ja
keräilijäkulttuurin aikaan sieltä saatiin ruoaksi.
Ajoittakaa eri ilmastovyöhykkeiden satokausia
ja miettikää, miten satoja on hyödynnetty
eri puolilla maailmaa. Tähän sopii myös
maatalouden muutos sekä maantiedon että
historian näkökulmasta.

(L1, L2, L3, L4, L5, L6, L7)



MAANTIETO

- Satokaudet
- Mitä viljellään Euroopassa?
Entä muualla maailmassa?
- Eri maiden, kulttuurien ja uskontojen ruoat
- Maidon matka, ruoan reitti

Mene esimerkiksi WHO:n Food Safety -sivuille
ja etsi sieltä tietoa ruokaturvaan liittyvistä
aiheista. (L1, L4, L5, L7)



KIELET

- Ruokablogit
- Ruokaohjeet:
kuullun
ymmärtäminen
ja lukeminen
- Kauppalistan tai
menun laatiminen
- Ravintolassa asiointi

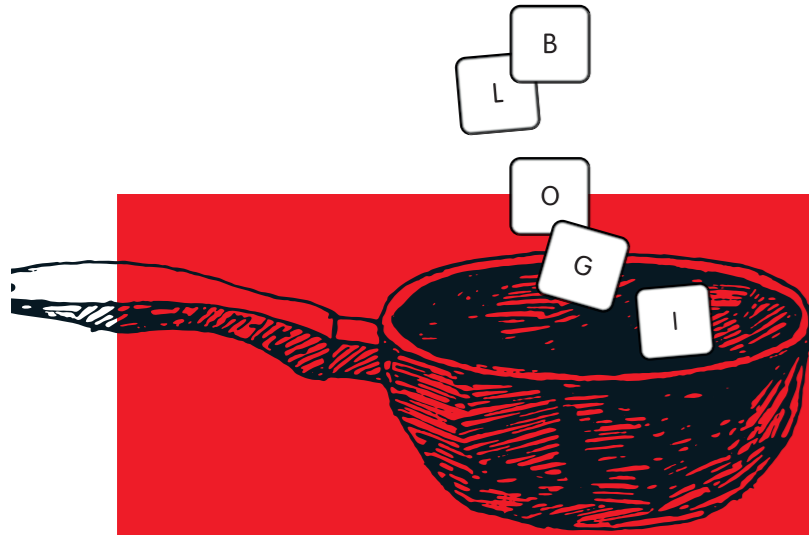


Ideoita integrointiin:
ruokakasvatus
perusopetuksessa



ÄIDINKIELI JA KIRJALLISUUS

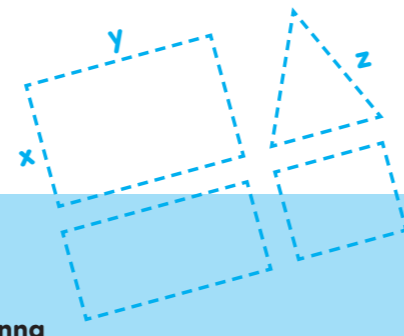
- Ruoka kirjallisuudessa
- Ruokaohjeiden tekstit
- Ruoka eri kulttuureissa
- Ruoka-aiheinen väittely, puheenvuoro tai mielipidekirjoitus
- Ruokamuistot



Pidä ruokablogia yksin tai yhdessä! Rajaa aihe kiinnostavaksi. Kirjoita ja kuvita. Vastaa kommentteihin. (L1, L2, L4, L5, L7)

MATEMATIIKKA

- Budjetin tekeminen – kuukauden ruokaostokset
- Ruoan kulkema matka
- Ajanhallinta
- Reseptimuunnokset
- Ruoan energiapitoisuus
- Laskun jakaminen ravintolassa

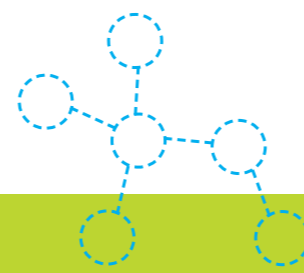


Suunnittele ja rakenna piparkakkutalo. Laske taikinan riittävyys ja talon koko ja piirrä kaavat matematiikantunnilla. Leivo ja kokoa talo kotitaloustunnilla.

(L1, L3, L6)

KEMIA

- Ruoan yhdisteet
- Lisäaineet
- Lannoitteet
- Vitamiinit, ravintoaineet, lisäaineet
- Sitko, ruoanvalmistuksen reaktiot
- Ruoan ominaisuuksien luokittelu



Etsikää verkosta lisäaineita ja ravintoaineita ja perehtykää niiden kemialliseen rakenteeseen ja käyttäytymiseen elimistössä. Tutkikaa ruokasuolan liukenemista veteen ja pohtikaa, miten suola käyttäytyy solutasolla.

(L1, L3, L4, L5)

YMPÄRISTÖOPPI

- Ruoantuotannon ympäristövaikutukset
- Luonnontuotteet, ruoaksi sopivat kasvit
- Kasvien kasvattaminen, esim. herneet tai viljakasvit
- Ruoantuotanto lähiympäristössä
- Juomaveden alkuperä
- Maaperän ja ilmaston soveltuvuus ruoantuotantoon
- Ruoan ominaisuuksien luokittelu
- Ruoanlaiton ja -tuotannon teknologia
- Ilmastonmuutos
- Hävikki

Suunnitelkaa, valmistakaa ja arvioikaa kestävyysarvoja kunnioittaen arjen käyttövälineitä tai -tekstiilejä.

(L1, L2, L6, L7)



KUVATAIDE

- Ruoka maalauksissa, valokuvissa tai piirroksissa
- Ruokablogien kuvat
- Ruoka kuvataiteessa, pääosassa tai sivuosassa
- Pakkaussuunnittelu



KOTITALOUS

- Elintarvikehygienia
- Annoskoot
- Vieraskielinen ravintola
- Tuunaus, hävikin vähentäminen
- Luonnontuotteet, ruoaksi sopivat kasvit
- Juhla koululla, järjestäjänä valinnaisen kotitalouden opiskelijat
- Itsenäisyyspäivän ruokalajin tai leivonnaisen kehittäminen

TERVEYSTIETO

- Monipuolisen ruokavalion ja normaalipainon merkitys
- Ruoan sosiaalinen merkitys, henkinen hyvinvointi
- Energiaravintoaineet, vitamiinit ja kivennäisaineet
- Ravitsemusta koskeva tieto, kriittinen lukutaito
- Terveellinen ja turvallinen ruoka
- Tavallisimmat erikoisruokavaliot
- Ravitsemus ja terveys
- Annoskoot

KÄSITYÖ

- Pöytäliinat, lautasliinat, esiliinat
- Kauhat, leikkuulaudat, veitset
- Kasvien osat ruokailuun liittyvien tuotteiden raaka-aineena
- Elintarvikepakkauksien uusiokäyttöä: käsitöitä kierrätysmateriaaleista
- Ruoka-aineet väriaineina
- Kauppakassit

Vinkkejä voi hyödyntää myös monialaisissa oppimiskokonaisuuksissa, koulun aamu- ja iltapäivätoiminnassa sekä kerhotoiminnassa.

