

Kemikaliesmart skola

Åtgärder för hem- och konsumentkunskap

Skolans arbete med mat och måltider är viktigt både för barnens hälsa och för en hållbar utveckling i stort. Produktion av livsmedel och varor kan ha stor påverkan på miljö, biologisk mångfald och klimat. Integrera de här tipsen i det praktiska arbetet i salen och förmedla även kunskapen till dina elever.

Följ stadens matstrategi

- Laga mer vegetarisk mat.
- Laga en varierad kost.
- Handla efter säsong.
- Välj i möjligaste mån ekologiska livsmedel.
- Minska svinnet i kök, servering och på tallriken.
- Välj kött och fisk med omsorg, använd gärna WWFs kött- och fiskguider.

Kemikaliesmarta förpackningar

- Kartongförpackningar (exempelvis Tetra Pak).
- Torra och frysta varor.
- Undvik metallkonserver och metalltuber.

Kemikaliesmarta material och produkter

- Rostfritt stål, härdat glas, porslin, gjutjärn och trä är bra material.
- Undvik non-stick-beläggning.
- Undvik plast i kontakt med varm mat.
- Undvik plastfolie av PVC (vinyl). Välj polyeten.
- Välj miljömärkt och parfymfritt diskmedel.



Fler tips att förmedla till eleverna

Städ

- Välj miljömärkta och parfymfria produkter och överdosera inte.
- Dammsug innan våttorkning så dammet hamnar i soppåsen istället för avloppet.
- Ställ en papperskorg på toaletten så att skräpet inte hamnar i avloppet.

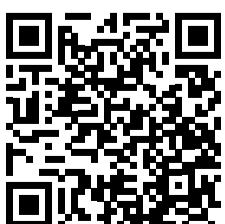
Tvätt och hygien

- Tvätta nya kläder innan du använder dem. Skippa sköljmedel.
- Tvätta inte för ofta – ibland räcker vädring.
- Välj parfymfria och miljömärkta tvättmedel och hygienprodukter.

Handla rätt

- Minska din konsumtion.
- Lappa och laga och handla gärna second hand.
- Kolla in "Kemikalieappen", den hjälper dig att fråga om din vara innehåller ett särskilt farligt ämne.

Mer information hittar du på leverantor.stockholm/kemikaliesmartaskolor



Stockholms
stad