

## Matråd 26.9.2012

Närvarande: Alexandra Hedqvist , Jennifer Melén, Anu Hintikka, Clara Svärskog, Axel Schönberg, Nina Lidfors, Jenny Rönqvist.

### - Elevens val salladsbordet:

- Axel och Clara berättade om hur valet gick till i deras klass och presenterade klassens fem favoriter: gurka, pastasallad, majs, granatäpple,
- Hela skolan röstade fram följande grönsaker som favoriter: gurka, oliver, majs, ananas och melon, följt av paprika, tomat, ost (feta /riven ost), riven morot, pastasallad, grönsallad, äpple/päron/kiwi, vindruvor, citronskivor, mango och granatäpple. Dessa förslag kommer att bidra till större variation på salladsbordet.
- För att ytterligare få eleverna mer intresserade att prova på nya och äta mer grönsaker kommer föreslås att vi ordnar ”**grönsaksmingel**” - provsmakning av nya grönsaker och röror. Det kommer att ske under förmiddagsrasterna v. 46 under ledning av personal från köket.

### - Uppföljning föregående protokoll:

- Exempelportioner - kommer att införas i år med start på måndag v.40.
- Jobba med teman kring mat: vi har börjat med sallad som tema, elevens val. Följs upp av grönsaksmingel v. 46.
- Grönsakernas placering i matsalen: är flyttade så att barnen börjar med att plocka grönsaker. Bra idé tycker eleverna, annars händer det att de glömmet grönsakerna.
- Soppor - hädanefter serveras inte soppa på torsdagar som tidigare. Ärtsoppa och pannkakor kommer fortfarande att serveras med jämna mellanrum.
- Fr.o.m v. 38 serveras det dagligen en soppa som alternativ till huvudrätten. Soppan är alltid vegetarisk. Det innebär att **skolan nu serverar två alternativa lunchrätter**.
- Ljudnivån i matsalen - bättre nu enligt eleverna. Framför allt i nya matsalen ”pikku kamari. Nu tillåts viskande så länge det sköts bra. Eleverna sitter minst 15 min innan de får gå på rast.
- Vett och etikett som tema - återkommer som påminnelse varje höst och varje vår.
- Skolmat Sverige - vi fyller i och sammanställer till följande möte med matrådet.

### Övrigt

- Sanna Cramér och Ida Engesvik har tagit fram ett förslag på riktlinjer gällande utbud och variation för frukost och mellanmål. Dessa har Elsas skafferi utgått från vid planeringen av höstens frukostar och mellis.
- Jennifer har hört sig för bland barnen om vad det tycker om skolmaten. De är nöjda och tycker om maten, hade bara positiva kommentarer.
- Vi är måna om vår hälsoprofil - vi undviker sockrade ingredienser i skollunchen, frukost och mellis. Det gör att vi kan unna barnen saft och bulle t.ex. i samband med expeditioner. Om vi har en hälsosam kost i övrigt kan man unna sig något sött ibland.
- Näringsberäkning - Alexandra följer livsmedelsverkets rekommendationer ”bra mat i skolan”. Där ges tydliga direktiv för portionsstorlek och innehåll.
- Allergikost - personalen på Elsas skafferi har gått utbildning i livsmedelshantering. Ytterligare utbildning kommer att hållas under hösten för både skolans kökspersonal och personalen från Elsas skafferi.

## Matråd 26.9.2012

- Under våren bestämdes att alla elever i behov av specialdiet bör lämna in ett läkarintyg till skolan. Detta är viktigt för att hanteringen av allergikosten ska bli rätt. Nina sätter ut information på aktuellt sidan för att påminna hemmen om detta.
- Elsas skafferi har presenterat sig själva och skrivit ner sina tankar kring arbetet med skolmaten: [www.elsasskafferi.se/skolmat.pdf](http://www.elsasskafferi.se/skolmat.pdf)
- Nästa möte: Onsdag 28.11 kl. 8.15 i Pikku kamari. Följande möte efter det hålls vid Elsas skafferi.