

Madskolen – Skolen ved Dybbølsbro

Introduktion til medarbejdere

Din opgave som medarbejder - måltidet

Når du spiser med børnene deltager du i et (gratis) pædagogisk måltid, hvor du deltager aktivt i værtsrollen.

Der kan være rigtig meget at se til som den voksne vært ved måltiderne – og man kan have mange elever og borde, man gerne vil hjælpe. Så det handler ofte om at balancere mange opgaver – om det muliges kunst i forhold til det nedenstående:

- Du præsenterer og ”sælger” maden og ansporer til respekt for maden, både i forhold til den tid der er brugt på at tilberede den, til de der har lavet maden, økonomien, landmanden, transporten osv.
- Du placerer dig der, hvor der er behov for det (kun én voksen ved hvert bord), og hjælper meget gerne den gode stemning/hyggesnakken på vej.
- Du hjælper børnene med at finde ud af, hvor de kan få mere mad, hvis der ikke er mere på bordet – der kan være fyldte fade/skåle på andre borde, som de kan tage fra, før de stiller sig op i kø ved disken.

Alle børn skal opfordres til at smage på maden – men det duer ikke at nøde, hvis måltidet skal være hyggeligt. Når det med at smage er en udfordring, kan det hjælpe at tilbyde små smagebidder og evt. gøre det til en fælles ting omkring bordet – og nogle gange trække snakken om smag helt ud af kantinen og ind i klasserummet. Mæthed er et andet tema, det kan være vigtigt og nødvendigt at snakke med børnene om – fx om hvad der mætter eller hvordan man sørger for at blive mæt, hvis der er noget, man ikke bryder sig om.

Gennem måltiderne og det pædagogiske arbejde ved måltiderne vil vi gerne understøtte elevernes madmod og (mad)dannelse:

- De oplever, at de indgår i og bidrager til meningsfulde fællesskaber.
- De udvikler gradvist åbenhed over for nyt. At møde nyt med et nysgerrigt ”Neej, hvad er det?” frem for et ”Adr, hvad er det?”. Man skal ikke være modig for at gå ind i kantinen og for at spise maden – men man må meget gerne blive det hen ad vejen.
- De øver sig i at tage ansvar for fællesskabet omkring måltiden: Den gode stemning, respekten omkring maden og måltidet, og for at andre også har en god oplevelse.

Og gradvist bliver de bedre til at:

- opleve med alle sanser og fortolke egne oplevelser,
- reflektere over og sætte ord på sansemæssige oplevelser,
- tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre,
- give udtryk for sansemæssige oplevelsers samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider,
- kommunikere om og handle i forhold til æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger.

Madskolen – Skolen ved Dybbølsbro

Værtskabet er fælles (både børn og voksne), og alt efter alder kan man gøre børnene til medværter og opfordre til hjælpsomhed.

En af måderne, hvorpå vi uddelegerer værtskab til børnene, er arbejdet med **bordformænd** – se mere om værtskab og bordformænd i Måltidspædagogikken i Teams (GASV Fag Team), under kanalen Madskole.

Hver årgang har egen plan for spisetid, borddækning og dukse. Lav aftaler med teamet om hvem, hvornår og hvordan.

10 gode vaner i Madskolen

Det er et vigtigt led i maddannelsen og i opbygningen af en god måltidskultur, at vi bevidst arbejder med at skabe en god og hyggelig stemning omkring spisningen – det indebærer, at I som lærer-/årgangsteam løbende iværksætter aktiviteter og snakke med eleverne om det gode måltid og en god måltidskultur. Et redskab i dette arbejde er de 10 gode vaner:

1. Alle vasker hænder inden spisning.
2. Læreren går forrest ind og hele klassen følges samlet og roligt ind og sætter sig. Der er faste pladser.
3. Man holder bordskik; sidder stille og roligt, taler hyggeligt med sidemanden og gør sit til at skabe engod stemning omkring bordet.
4. Alle hjælper med at sende fade og skåle rundt, og læreren hjælper med at servere, så alle får ligeligt af maden og lidt af det hele.
5. Man smager altid på maden - på lidt af det hele.
6. Hvis der er kø, holder alle kø-kultur.
7. Man går først i gang med at spise, når der er sagtværsgo.
8. Læreren sidder sammen med klassen under hele måltidet, og man bliver siddende, til alle ved bordet har spist færdig (men med mulighed for, at dem med behov rejser sig tidligere).
9. Man rydder sit bord; skrald, opvask ryddes op - man tørrer bordet af.
10. Man siger tak for mad til køkkenholdet.

Din opgave som medarbejder - undervisningen

Alle skolens årgange skal planlægge og gennemføre de obligatoriske madforløb i løbet af året. Denne undervisning er beskrevet med læringsmål og aktivitetsforslag i "Madkundskab og madskole", som du kan finde i Teams (GASV Fag Team), under kanalen Madskole.

I **indskolingen** er det årgangsteamet, der planlægger disse forløb for årgangen. Det er vigtigt at skrive forløbet i den fælles årskalender og meget gerne inddrage køkkenet i forløbet i det omfang, det er muligt. Man kan evt prøve at aftale besøg i køkkenet med eleverne – enten for at se produktionen eller for selv at lave noget praktisk.

På **melleminnet** planlægges forløbene af årgangs/-fagteamet i samarbejde med køkkenet. Hver årgang har et køkkenforløb på ca. 7-9 uger hvert år, hvor eleverne på skift deltager en uge i

Madskolen – Skolen ved Dybbølsbro

køkkenet som en del af deres madforløb. Mens børnene er i køkkenet, er der både deciderede læringsaktiviteter, og de er med til at tilberede og servere maden. Sideløbende med at børnene er i køkkenet, arbejder det relevante fagteam med madforløb i klassen i udvalgte fagtimer.

I **udskolingen** planlægges forløbene af de relevante fagteams, som også koordinerer forløbet med Lisbet og køkkenet.

Hvis du som medarbejder gerne vil lave et forløb eller en aktivitet, der indebærer mad/madlavning, så kom til køkkenet eller én af madskolekoordinatorerne (Charlotte (0. Årg), Pia (2. Årg), Janus (6. Årg) eller Charlotte (udsk.), så lader det sig som regel gøre.

Redskaber, materialer, råvarer: Vi prøver at oparbejde en rutine med, at man kan henvende sig til køkkenet/madskolekoordinatorerne for at låne køkkenredskaber og et lille "basislager" af mel, krydderier, poser, film mv. fra skolens udlånsdepot. Lav en aftale om det på forhånd. Yderligere materiale/råvareindkøb foretages af klassepengene.

Turdage = madpakkedage

Eleverne skal have madpakke med hjemmefra på turdage, og prisen er derfor reguleret, så turdagene er fratrukket den månedlige pris.

Indskoling: Hver årgang har en fast madpakkedag, som ligger på turdagen.

Mellemtrin: Der er indregnet to turdage om måneden. Udregningen er baseret på en gennemsnitlig fordeling, så der kan være måneder med flere madpakkedage og måneder med færre madpakkedage, men det er jeres ansvar som lærere at sikre, at det går op henover året, da prisen er sat efter dette gennemsnit – ellers skal man komme til Lisbet forud for den pågældende måned, så prisen kan reguleres. Eleverne skal have madpakke med hjemmefra på turdage, og I skal sørge for at informere forældre og elever, når der skal madpakke med.

Udskoling: Der er indregnet én turdag om måneden. Turdage til UU-aktiviteter, lejrskole mv. som er lagt i årsplanen fra årets start er desuden fratrukket. Udregningen er baseret på en gennemsnitlig fordeling, så der kan være måneder med flere madpakkedage og måneder med færre madpakkedage, men det er jeres ansvar som lærere at sikre, at det går op henover året, da prisen er sat efter dette gennemsnit – ellers skal man komme til Lisbet forud for den pågældende måned, så prisen kan reguleres. Eleverne skal have madpakke med hjemmefra på turdage, og I skal sørge for at informere forældre og elever, når der skal madpakke med.

Hvis der er ændringer i forhold til turdagen – og for udskolingen og mellemtrinnet; når der er turdage, skal køkkenet have besked via mail – brug outlook-adresserne:

Lail2672@undervisning.kk.dk

Elke0a0a@undervisning.kk.dk

ande617w@undervisning.kk.dk

Besked senest torsdag kl. 12.00 ugen før.

Kalender

Madskolen – Skolen ved Dybbølsbro

Dage uden mad:

Der er ingen mad første skoledag

Der er ikke mad sidste dag inden juleferien og de sidste to dage inden sommerferien.

Særlige dage:

På skolernes motionsdag er der frokost til alle.

Bestilling af mad

Vil du spise måltidet fra madskolen, når du ikke deltager i et pædagogisk måltid, bestilles det på skolemad-klub.kk.dk

Er du i tvivl om noget, eller vil du bare gerne vide mere om madskolen, er du altid velkommen til at kontakte skolens madskolekoordinatorer eller køkkenet.