

Måltidspædagogik

Overordnet holdning til mad og måltid

Skolens værdier

Når vi spiser sammen, bidrager vi til opbygningen af meningsfulde fællesskaber og trivsel for både børn og voksne. Vores anerkendende udgangspunkt tager vi med til spisebordet, hvor anerkendelsen af både børnene og hinanden, maden og dem, der har lavet den, er vigtig for det gode måltid. Vi tilstræber en balance mellem nyt og genkendeligt, udfordring og tryghed, for mad og måltid må gerne give udfordringer fx i form af smag eller nye råvarer for at pirre nysgerrigheden og madmodet.

Måltidskultur

Hele klassen spiser sammen – også dem med madpakker. Klassens lærere er de voksne værter ved spisningen. Vi spiser sammen med børnene som et led i arbejdet med børnenes maddannelse og det at skabe et godt måltidsfællesskab.

Det er et vigtigt led i maddannelsen og i opbygningen af en god måltidskultur, at der arbejdes bevidst med at skabe gode rammer og en hyggelig stemning omkring spisningen. Derfor opererer vi med faste pladser, hvor lærerne har tænkt over, hvordan eleverne sidder i forhold til hinanden. Det er desuden vigtigt, at lærerne sætter sig ved borde med evt. elever, der har brug for voksenstøtte under spisningen. Målet er, at alle bidrager både med de praktiske opgaver og til den gode stemning.

Det tager tid at udvikle gode traditioner for dette, og vi skal alle øve os. Vi arbejder derfor med følgende elementer i vores måltidsfællesskab:

- At man spiser sammen og konverserer med sidemanden, at der holdes bordskik, og at alle bidrager til den gode stemning.
- At maden appellerer til sanserne og mætter. At alle tager imod og smager på maden åbent og nysgerrigt.
- At der er voksne værter, og at opgaver og ansvar omkring det praktiske er uddelegeret.

Næringsmad og læringsmad

Køkkenet serverer både koldt og varmt. Vi kan servere enkel hverdagsmad, være restaurantagtige, konceptuelle eller tilpasse maden et tema, der arbejdes med på skolen. Med andre ord er maden både udfordrende og genkendelig, fordi vi ønsker at pirre børnenes nysgerrighed og bibringe madmod.

Vi laver mad med næring og læring! Det betyder, at de to principper næring og læring er styrende for valgene i køkkenet og udarbejdelsen af menuen:

Næringsmad:

Udgangspunktet er, at maden skal være sund, varieret og af høj kvalitet. Maden skal appellere til vores sanser, dufte, smage af noget og mætte. Maden skal leve op til officielle anbefalinger om sund skolemad og bidrage med de rette næringsstoffer.

Vi har et bæredygtigt udgangspunkt og samarbejder med organisationer, skolehaver og lokale landbrug. Et bæredygtigt udgangspunkt betyder, at grønsagerne dominerer, mens kød og fisk serveres en gang om ugen. Det betyder også, at maden er så økologisk som muligt (mellem 85 og 90%), er lavet af årstidens råvarer – og så vidt muligt ud fra tanken om den korteste vej fra jord til bord.

Læringsmad:

Børnene skal kunne lære af maden i køkkenet og ved spisebordet – valg af råvarer, smagssammensætninger, tilberedningsmetoder mv. skal i høj grad give mulighed for at børnene udvikler kendskab til gode næringskilder og råvarer, tillærer sig tilberedningsmetoder og eksperimenterer med og udfordres på smag, duft, konsistens, former og farver.

Det er en vigtig del af læringsperspektivet for børnene, for at de med tiden bliver fortrolige med og åbne overfor nye indtryk.

Det betyder, at vi ofte vælger at sammensætte hele retter i stedet for at dele maden/råvarerne op. Vi tænker i helheder, både hvad angår ernæring, smagssammensætning, årstidens råvarer og det visuelle udtryk.

Den pædagogiske opgave

Værtskab

Rollen som vært handler om at præsentere og ”sælge” maden – derfor er det vigtigt, at værten spiser med. God mad er jo ikke rigtig god, før den er spist!

Opgaven som vært indebærer, at man ansporer til respekt for maden, både i forhold til den tid der er brugt på at tilberede den, de der har lavet maden og økonomien.

Alle skal opfordres kraftigt til at smage på maden – men det duer ikke at nøde, hvis måltidet skal være hyggeligt. Derfor er det vigtigt at flytte noget af det pædagogiske arbejde ud af kantinen og ind i klassen: Arbejde med smag og madglæde i klassen og italesætte, at her er det kutyme, at alle smager på maden. Have classesamtaler om, hvordan man sikrer at alle får ligeligt af maden og lidt af det hele – og hvordan man kan tage lidt ad gangen, så der er til alle, og så vi mindsker spild. Det er også vigtigt at tale om, at man er nødt til at spise for at blive mæt. Det kan desuden være en fordel at tage en snak med kræsne/forbeholdne elever inden måltidet.

Værtskabet er fælles (både børn og voksne), men det er de voksne, der er forbilleder og sætter rammerne. Den pædagogiske opgave indebærer, at de voksne fordeler sig og placerer sig der, hvor der er behov for det og sørger for den gode stemning/hyggesnakken. Det er som vært, man kan arbejde bevidst med at skabe gode rammer og understøtte, at alle får en god oplevelse med spisningen. Det er vigtigt, at give plads til de

indbyrdes forskelligheder; at nogle er fordybede i maden, mens andre er mere opmærksomme på det, der foregår andre steder.

Alt efter alder kan man gøre børnene til medværter: Opfordre til hjælpsomhed. Gøre dem ansvarlige for at fortælle, hvad de spiser. Værtskab bidrager til dannelse og udvikling. En måde at uddelegere noget konkret værtskab til børnene er at arbejde med bordformænd.

Bordformand

Som et led i at inddrage eleverne i værtskabet og styrke deres følelse af ansvar for en god og rar stemning under spisningen arbejder vi på alle årgange med bordformænd. Lærerne laver en fordeling af bordformænd i forbindelse med, at de laver de faste pladser.

Hvert bord har en bordformand – denne rolle går på skift mellem eleverne. Man er bordformand en uge ad gangen.

Bordformanden har disse opgaver:

- 1: Sørge for at der er mad på bordet og sige værsgo (Mad hentes i køkkenet eller på et nabobord, hvis der er "delefade").
- 2: Bordformanden kan opfordre til at alle får smagt på alle tingene og sætte en snak i gang om maden – det kan handle om smag, om hvad tingene hedder mv.
- 3: Når alle ved bordet er færdige med at spise, siger bordformanden, at man må rejse sig (tidligst kl. 11.20/11.50/12.20) – og så hjælper alle med at alt bliver båret ud og bordet bliver dækket igen.
- 4: Bordformanden skal have godkendt bordet af læreren.

Det pædagogiske måltid

Alle voksne, der påtager sig de pædagogiske og de praktiske opgaver, der er forbundet med værtsrollen, kan spise et (gratis) pædagogisk måltid sammen med børnene. Der kan ikke komme for mange voksne værter!

Vil du spise måltidet fra madskolen, når du ikke deltager i et pædagogisk måltid, bestilles det på gas.frokostbutik.dk. Prisen er pt. 25 kr. for et måltid.

Gode vaner i skole og KKFO

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. Skolen har arbejdet vedvarende med at udvikle gode traditioner for dette. Et redskab i dette arbejde er de 10 gode vaner:

10 gode vaner i kantinen

1. Alle vasker hænder inden spising.
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 en god 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 sagt værsgo.
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.

Læringsmål ved måltidet og ved maden

Gennem måltiderne og det pædagogiske arbejde ved måltiderne understøtter vi elevernes evner til at:

Madkundskabsfaglige mål:

- 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.

Dannelsesmål:

- Oplevelse af at indgå i og bidrage til meningsfulde fællesskaber.
- Åbenhed overfor nye ting. At møde nyt med et nysgerrigt "Neej, hvad er det?" frem for et "Ad, hvad er det?".
- At tage ansvar for den gode stemning, respekten omkring maden og måltidet og for at andre også har en god oplevelse.