

Elevinddragelse

Hvordan kan det gøres?



Hvorfor inddrage elever i skolemadsordningen?

Selvbestemmelsesteorien (Self-Determination Theory - SDT)

Følelsen af autonomi



Oplevede kompetencer



Følelsen af tilhørsforhold



Autonomi: at have indflydelse og opleve ejerskab

- Opleve at få valg, fx er der **retter at vælge i mellem, hvad bliver øst på tallerkenen og hvor meget**
- **Involvering i beslutningerne om maden** – hvad serveres der, hvordan smager det, feedback til køkkenet
- Indflydelse på **måltidsrammen**

” madskolen får vi brugt vores hænder mere og bevæget os mere end oppe i klassen, hvor vi bare skal sidde stille. Det der med at se noget, vi laver selv fra bunden – se det blive til noget, det er sjovt. Man får et bedre sammenhold i klassen – det er fedt at kunne lave mad til sine venner og resten af skolen.”

**Elev fra 5. - 9. årgang om deltagelse
i madskolen på Helsingør skole**



Kompetence: at kunne mestre og bidrage

- Lære om: **Smag, madmod, ernæring og sundhed**
- Tildelte roller omkring måltidet – **værtsrolle/bordhelt**
- Måltidet som socialt rum – **øver sociale og praktiske færdigheder**

”Man får prøvet en masse forskellige ting. Det er noget andet end at have madkundskab. Hvis du har madkundskab, så kan det være du laver boller eller cookies, men i madskolen laver du rigtig mad, og det er til en hel skole, så der er lidt mere pres på, for man ved, at det her skal gøres ordentligt. Der er store forventninger til os, og det er også megafedt.”

Elev fra 5. - 9. årgang om deltagelse i madskolen på Helsingør skole



Samhørighed: at høre til i et inkluderende fællesskab

- Udvikle og tage del i den **fælles skolemadskultur**
- Sikre **lighed** mellem børnene
- **Udvikle relationer** – både eleverne imellem og mellem elever og det pædagogiske personale

Lærer på SUNDSkolen fortæller, at det er nogle helt andre samtaler, man får med eleverne henover måltidet. Og en langt større indsigt i, hvem de er som mennesker

”Man bliver lidt tryggere med sin klasse, for så sidder man og hygger sig, når man sidder og spiser.”

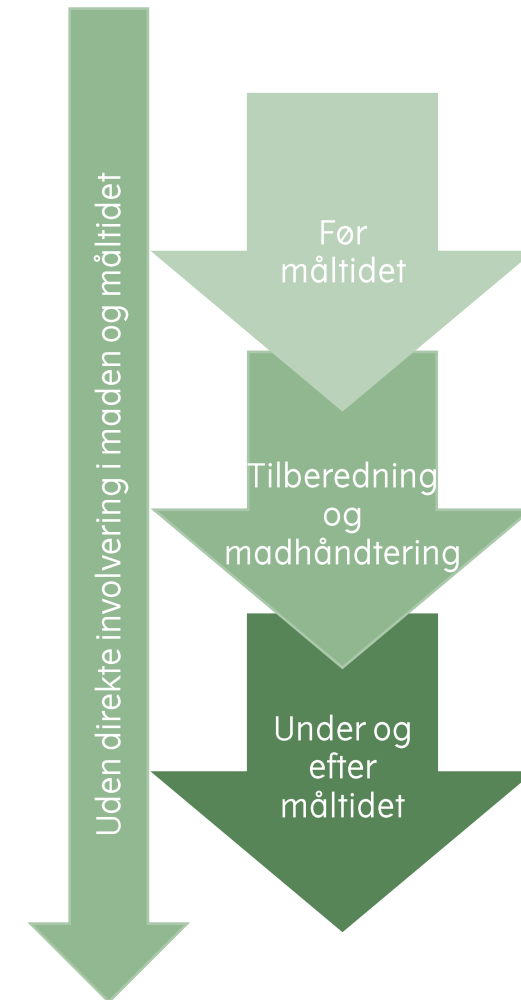
**Elev fra 5. - 9. årgang om deltagelse
i madskolen på Helsingør skole**



Elevinddragelse

Elever kan inddrages på mange måder

– også uden selvom eleverne ikke er en del af madproduktionen på skolen



Elevinddragelse før måltidet



Skolemadskultur

- Udforme spisebud og gode vaner for spisepausen
- Tale i klassen om, hvad der gør spisesituationen rar
- Sætte regler for sproget om maden og det fælles måltid
- Sikre, at alle føler sig inkluderet – uanset skolemad eller madpakke

Planlægningen af måltidet

- Næringsberegne og arbejde med madpolitik og kostråd
- Designe måltider, uge- og månedsmenuer
- Bruge forslagskasse, sæsoner og højtider i planlægningen
- Menuplanlægge sammen med køkkenet

Elevinddragelse igennem tilberedning og madhåndtering

Maden leveres til skolen

- Tage imod og tælle op
- Sætte varer på plads og pakke ud
- Affaldssortere
- Udføre egenkontrol

Maden tilberedes

- Snitte, skylle og skrælle
- Koge, bage og stege
- Måle, piske mm

Klargøring af maden

- Pakke, fordele, organisere
- Levere/afhente maden



Elevinddragelse under og efter måltidet

Måltidsværter

- Være afsender på maden og måltidet
- Præsentere dagens menu
- Hente vand og fylde fade
- Sende maden rundt
- Forberede et samtaleemne til det fælles måltid

Maddukse

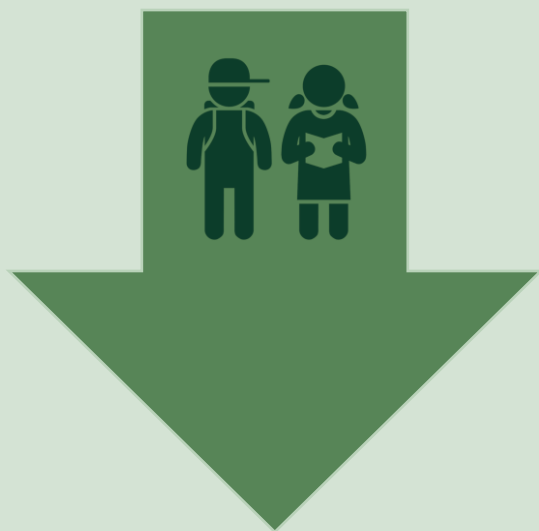
- Hente vand
- Dække borde
- Klargøre til måltidet

Oprydningshold

- Arrangere borde / overgangen til måltidet
- Rydde af, feje gulvet og lufte ud

Evaluering

- Indgå i skolemadsudvalg – evt som elevrådsrepræsentanter
- Etablere feedback-postkasse
- Arrangere madafstemninger, madvalg



Elevinddragelse uden direkte involvering i maden og måltidet

Tværfaglig undervisning eller kobling til madkundskab

- Forløb om maden, måltidet, rammer, vaner, kulturer
- Arbejde med Kostråd
- Lave undersøgelser på salgstal, tilfredshed
- Etablere en forældrerestaurant – børnene laver maden

Uden for skolens matrikel

- Besøg hos en lokal madproducent
- Afdække og analysere det lokale madlandskab
- Lokale samarbejder med detailbutikker osv



Elevinddragelse uden direkte involvering i maden og måltidet

– sådan kan det gøres



Velling friskole har en ekstern men lokal leverandør, som har inviteret eleverne fra 7. og 8. årgang ind for at se hans køkken. Samtidig er han løbende i dialog med eleverne, om deres ønsker til maden, og hvordan han kan lave en sundere udgave af retterne.

Skolen laver sideløbende et forløb om skolemad i madkundskab. Desuden har eleverne køkkentjanser, så eleverne er med til at planlægge, klargøre og rydde op efter maden i det omfang det kan lade sig gøre med skolens rammer.

Velling friskole, Ringkøbing

Kontakt os

Det hele starter her:

→ madkulturen.dk/skolemad

→ skolemad@madkulturen.dk

→ Tlf. 2092 4015





MADKULTUREN
bedre mad til alle

Madkulturen • Holbergsgade 6 • 1057 København