Pædagogisk rammesætning

Hvad gør det pædagogiske personale hos jer for at skabe en god måltidssituation for eleverne?

En god måltidssituation bliver især skabt, når det pædagogiske personale deltager aktivt, rammerne er tydelige, og der er plads til socialt samvær og nysgerrighed på mad.

Tre tværgående tematikker i jeres bidrag på webinaret

Pædagogisk personale spiser med eleverne og er rollemodeller

I fortæller, at det pædagogiske personale deltager i måltidet, hjælper eleverne og viser gode måltidsvaner.

"Det pædagogiske personale spiser med eleverne og får derfor 15 minutters arbejdstid til frokosten."

"I alle klasser spiser pædagogiske personale med og sikrer ro omkring spisningen."

"Det pædagogisk personale spiser med eleverne og der er lavet faste pladser i spisesalen."

Faste rutiner skaber tryghed og tydelige roller

I bruger bl.a. kendte spisegrupper, faste pladser og tydelige elevroller. Det gør det klart for eleverne, hvad der skal ske før, under og efter måltidet.

"Elever står selv for, at der er bestik og vand på bordene. De har et fælles ansvar."

"Der er en tydelig struktur for måltidet, hvor der er mindre spisegrupper, som er kendte for eleverne."

"Vi har lavet en 'opskrift' i hver klasse, som beskriver hvordan måltidet skal være."

Samtaler om mad skaber nysgerrighed og fællesskab

I fortæller, at samtaler om menu, råvarer og smag kan gøre eleverne nysgerrige på maden og samtidig bidrage til, at måltidet bliver et socialt og lærende rum.

"Det pædagogiske personale taler med eleverne om, hvad de skal spise og hvad retterne indeholder. Det skaber snakke om råvarerne."

"Det pædagogiske personale fortæller bl.a. historier om råvarerne, som hver uge sendes af leverandøren."

"Det pædagogiske personale håndhæver vores Madskolemanifest og vores skik i Madskolen. Det pædagogiske personale har selv været med til at udarbejde dem."



Elevinddragelse

Hvad fungerer godt hos jer ift. at inddrage eleverne i skolemadsordningen?

Eleverne inddrages på mange niveauer, fra konkrete opgaver omkring måltidet til køkkenarbejde, menuvalg og feedback.

Tre tværgående tematikker i jeres bidrag på webinaret

Eleverne har faste og konkrete opgave før, under og efter måltidet

Hos mange af jer har eleverne faste og konkrete opgaver. De henter mad, dækker bord, serverer, rydder af og hjælper med klargøring og opvask.

“Eleverne henter mad, rydder af og gør klar til opvask.”

“Nogle af eleverne (indskoling) henter maden i køkkenet, de præsenterer maden for klassekammeraterne, og de udleverer maden.”

“Vi har elever som hjælper i kantinen med at anrette maden. Desuden har vi en dukseordning med klargøring af borde og oprydning efterfølgende.”

Elever er med til at etablere og udvikle madordningen

I bruger elevråd og madudvalg til at give eleverne en reel stemme. Nogle steder har eleverne også været med til at vælge leverandør eller forme rammerne omkring måltidet.

“Elevråd gav kriterier for valg af leverandør. De er med i madudvalget, hvor vi løbende udvikler madordningen.”

“Madudvalg, hvor man drøfter menuen. Eleverne føler, at de får en stemme.”

“Elevrådet er inddraget i den nye indretning af kantinen og aftaler om måltidets forløb.”

Elever inddrages også i tilberedningen af maden

Nogle af jer fortæller, at eleverne kommer tættere på selve produktionen af maden og får erfaring med køkkenets forskellige opgaver. Det sker både på faste køkkenhold og i mindre grupper.

“Et køkkenhold med seks elever fra 4.–6. årgang deltager i produktionen, præsenterer maden og serverer.”

“Fem elever er med i køkkenet hele dagen og deltager i alle facetter af forberedelsen og tilberedningen.”

“Køkkenpersonalet er ude i alle klasser for at beskrive Madskolen og fortælle, hvilke roller eleverne har før, under og efter spisningen.”



Madmod og madspild

Hvordan arbejder I med at styrke elevernes madmod og reducere madspild?

Madmod og mindre madspild går hånd i hånd gennem små smagsprøver, passende portioner og brug af rester.

Tre tværgående tematikker i jeres bidrag på webinaret

Madmod gennem genkendelighed og gentagelse

I udfordrer eleverne til at prøve nye retter og råvarer, samtidig med at der skabes tryghed omkring det at smage nye ting. Det gør I bl.a. gennem genkendelighed og gentagelse, så nye retter opleves som mindre fremmede for eleverne.

"Ved buffeten bliver eleverne udfordret med en lille bitte smagsprøve – og de ender ofte med at tage mere."

"Pædagogisk personale prøver at få eleverne til at smage på alt. Nogle er bedre end andre til det. Vi laver ofte børnevenlig mad, så vi ved, at de får noget at spise. Vi gør det genkendeligt."

"Lærerne opfordrer altid eleverne til at smage. Vi taler altid positivt om maden. Alle skal tage lidt af hvert på tallerkenen."

Tilpassede portioner mindsker spild

Flere af jer arbejder med at begrænse den første portion og i stedet give mulighed for at tage flere gange. På den måde undgår I, at der kommer mere mad på tallerkenen, end eleven kan spise.

"Vi underportionerer altid på fadene, så kan eleverne bede om mere."

"Vi spiser af små tallerkener, men så kan eleverne tage mere."

"Portionsstørrelsen tilpasses over tid, efterhånden som man lærer klasserne at kende."

Rester bruges og madspild følges tæt

I arbejder på at undgå madspild og bruge overskydende mad på andre måder. Rester bruges i nye retter, sælges eller tilbydes igen senere på dagen eller ugen. Flere af jer fortæller, at I systematisk registrerer eller observerer madspild og bruger erfaringerne til at justere portionsstørrelser og produktion.

"Vi har madspildsbuffet om fredagen."

"SFO'en får den mad og den frugt, der er til overs."

"Alt madspild bliver vejet og registreret, så produktionen kan tilpasses."

