

Matsedel till förskola och skola

Vid planering av matsedeln till förskolor och skolor finns det viktiga parametrar att ta hänsyn till. Exempel på dessa är skollagen, styrdokument, rekommendationer, samverkan med elever, näringsaspekt, miljöaspekt, kostnadsaspekt och logistik i kök.

Skollagen

I Sverige ska alla elever, oavsett vårdnadshavares inkomst, erbjudas en kostnadsfri och näringsriktig skolmåltid. I skollagen finns inga specifika krav för förskolans måltider men de ska vara varierade och näringsriktiga.

Rekommendationer

Livsmedelsverkets råd "Bra måltider i förskolan" och "Bra måltider i skolan" är rekommendationer baserade på Nordiska Näringsrekommendationer (NNR 2012). Råden beskriver måltiden som en viktig och naturlig del av dagen. Hållbarhetsaspekten både kopplat till hälsa och till miljö tas upp i råden.

Samverkan med elever

I Östra Göinge kommun vill vi att barn och elever ska få vara med och påverka sin lunch i förskolan och skolan. Genom att delta på matråd kan barn och elever göra sin röst hörd. På matsedeln finns även dagar där barn och elever får vara med och önska fram maträtt tillsammans med köken.

Miljöaspekt

I Östra Göinge kommun vill vi minska vårt klimatavtryck, d.v.s. den påverkan vi har på vårt klimat. Ett sätt att minska klimatavtrycket är genom att äta mindre kött. Det kött som har störst klimatavtryck är nötkött varför vi valt att minska ner på antalet tillfällen detta kött serveras till våra barn och elever. Näringsriktiga alternativ till kött är linser och baljväxter. I Östra Göinge kommun finns alltid möjlighet att välja lakto-ovo-vegetariska måltider för de som av olika anledningar önskar måltider utan kött.

Kostnadsaspekt

Förutom att skolmåltiden ska vara näringsriktig att äta behöver den även hållas inom budgetens ramar att tillaga. Det är en av anledningarna till att vissa maträtter inte kan serveras så ofta som en del barn och elever önskar.

Logistik

Vilka maträtter som finns på matsedeln och vilken dag maträtten serveras styrs bland annat av logistik. Maträtterna på matsedeln måste fungera att tillaga och servera oavsett kökets storlek, om det är en förskola eller skola och om det är ett kök som tillagar maten på plats eller tar emot den från ett annat kök.



