

Matråd den 29/1, åk 3-6 på Prästavångskolan

Närvarande:

Wilda Lindh 4C

Tilda Jönsson 4A

Birkan Ates 6A

Emmie Thomasson 5A

Wanda Lindh 5B

Julia Sulinska 4 B

Oliver Stjernqvist 3A

Kevin hansson 3B

Elvis Erlandsson 6B

Kicki Bertilsson, elevråd

Jenny Bengtsson, kökschef (*sekreterare pga Madde sjuk*)

Madde Bergh, kock

- Eleverna tycker det är hög ljudnivå i matsalen. Eva Zaar har köpt in ljuddämpande i matsalen, som Dan nu har hängt upp.
- Eleverna vill ha mera musik. Köket ska köpa in en skiva som ska spelas i matsalen.
- Det är viktigt att eleverna tar av alla komponenter, inte bara av köttet.
- Eleverna tycker det är roligt med temadagar. Det kommer att vara en temavecka ”**God mat i rätt miljö**” under v.13. Det är ett samarbete mellan pedagoger och kökspersonal.
- Eleverna tycker det är för ofta kokt potatis. Ibland serverar vi alternativ till kokt potatis. Vi kör efter en rullande 10 veckors matsedel.
- Eleverna tycker inte att eleverna från Glimåkraskolan torkar borden ordentligt.
- Eleverna vill ha separata komponenter, tex bara tomater i en sallad. Salladsbuffén ska innehålla både blandade sallader och separata komponenter.

- Eleverna tycker inte att besticken är så rena. Köket kollar över det.
- Eleverna önska dessert oftare. Vi följer livsmedelsverkets rekommendationer.
- Madde är favorit.
- Eleverna tycker det är bra att det finns kryddor framme.
- Eleverna undra varför ”den goda” maten kommer efter den ordinarie maträtten? Köket försöker att sätta ut ”rester” så att det blir lika, dvs ibland får årskurs 1, ibland årskurs 2 osv.
- Eleverna tycker att kökspersonalen ska ha bättre hårnät. Personalen har mössor, ibland kan det även komma hårstrå när eleverna tar maten.
- Eleverna tycker det är för ofta fisk. Vi ska servera minst 1 ggr/v fisk enligt SLV rekommendationer.
- Vill inte ha fisk och soppa på långa dagar. Vi har en gemensam matsedel för alla skolor tillsammans, och eleverna i Broby går inte alltid långa dagar på samma dagar som tex i Knislinge.

Eleverna önskar:

- Pålägg till knäckebröden, önskar även frukostknäcke oftare. Köket kommer att testa att servera leverpastej vid tillfällen. (Brist på järn har i studier visat sämre skolresultat enligt SLV). Leverpastej innehåller mycket järn.
- Här kommer några exempel på önskematrätter: Pizza, chicky nuggets, hamburgare, pommes. Vi följer SLV riktlinjer.
- Pannkakor oftare. Vi serverar det ibland som dessert efter soppan.
- Tacos oftare. Det serveras ca 1 ggr/termin.
- Rivna morötter varje dag. Det ska finnas på salladsbordet dagligen.
- Gurka, majs, tomater oftare. Det kallas salladsgrönsaker. Det serveras inte lika ofta som fiberrika grönsaker (tex vitkål) och baljväxter (ärtor) pga näringen.
- Nudlar med kycklingsmak, oftare. Bra tips!
- Potatismos och korv oftare.
- Vill prova stenåldersmat en dag
- Kokta grönsaker, frukt oftare. Det ska köket införa.