



Skolebestyrelsens princip vedr. mad- og måltidskultur

Overordnet ønsker vi, at vores børn og unge får en varieret kost, der kan holde dem sunde og livskraftige.

Vi har fokus på sund kost, fordi vi ved, at sund kost betyder meget for elevernes indlæring og trivsel.

Dog ønsker vi ikke at lave lister med plusmad og minusmad i forhold til medbragte madpakker.

Vi "kontrollerer" som udgangspunkt ikke børnenes madpakker i forhold til sundt og usundt, men hvis en elev gentagne gange har meget usund mad/slik med som frokost, så kan der være grund til at tale med forældrene om det.

Der skal altid tales pænt om elevernes madpakke.

Vi vil gerne sørge for vejledning og inspiration til f.eks. den gode madpakke og vise eleverne i f.eks. madkundskab og valghold med Rikkens køkken, at sund mad også er indbydende og lækker mad.

Vi vil gennem oplysning om sund kost, gode rammer for spising af maden og gennem enkle hverdagsnormer bidrage til, at børn og unge har let ved det sunde valg i forhold til kosten.

Vi har pt. følgende hverdagsnormer i forhold til mad – og måltidskultur:

- Eleverne har generelt madpakke med og skolen/ SFO sørger for, at der er tid til at spise maden i rolig atmosfære.
- Skoleboden har åbent 1 dag i ugen i spisepausen. Der kan købes salatbar og et sundt måltid for rimelige beløb. Det er 6.kl, der står for boden.
- Skolen er tilknyttet Mejeriernes skolemælksordning, hvor familierne kan bestille og få leveret frisk mælk hver dag.
- De yngste spiser ofte en lynmad i 10-pausen. Vores frokost er i forbindelse med 12-pausen. Der spises i klassen eller nogle gange på skoletorvet.
- I forbindelse med madkundskab lærer eleverne at samle sig om det fælles bord og holde almindelig bordskik.
- I SFO-tiden serveres der eftermiddagsmad. Morgenmad i SFO kl. 6.30 – 7.30 består af gryn, mælk, brød og ost.
- Eleverne i 9.årgang har lov til at gå i Brugsen i 10-pausen med henblik på at købe sunde madvarer. Der er lavet en liste over, hvad der må købes, gennem elevrådet.



Visioner for skolen:

Vores vision er at arbejde yderligere med måltidskulturen, så vi lærer børn og unge, at mad og spisning også handler om fællesskab.

Årligt afsætter skolen fagdage/temauge hvor kost og mad kan arbejdes med i relation til andre fag; f.eks. sundhed og motion, Matematik og madlavning, madvarer og kemi. Som en del af dette kunne et mål være at man i 6./7. klasse bruger temaugen på MADlejr (Helnæs/ArlaFonden).

Formålet med at have fokus på mad og måltidskultur er at eleverne får et naturligt forhold til og begreb om vigtigheden af sund kost, samt det sociale aspekt.