



MAD – OG MÅLTIDSPOLITIK PÅ KLS

Overordnede mål:

- At skabe sunde kostvaner hos eleverne.
- At anvende økologiske produkter.
- At eleverne inddrages i tilberedningen af maden.
- At servere indbydende og sund mad af høj kvalitet.
- At måltidet er formidler af kulturværdier, hvor vi dyrker samtalen, deler glæder, oplevelser og bekymringer og lærer at fungere i et socialt fællesskab.

I tilberedningen af maden på KLS vægtes økologi højt, og der anvendes overvejende økologiske råvarer. Varerne indkøbes hos godkendte økologiske virksomheder, som leverer produkterne hos os. Så meget som muligt af maden tilberedes fra bunden, og der købes så få færdiglavede produkter som muligt. F.eks. bages alt brød selv: rugbrød, grovbrød, boller, pitabrød osv. Vi laver selv leverpostej og vegetariske postejer og frikadeller.

Årstidens variation følges og det bestræbes at købe danske produkter, hvor det er muligt. Der serveres meget vegetarisk mad, og der introduceres jævnligt nye retter/råvarer.

Maden skal være lækker, sund og mættende, og der varieres mellem kartofler, ris, pasta, brød og andre kornprodukter. Der serveres kold mad – rugbrød og pålæg en dag ugentligt. Der serveres vand til maden hver dag. Der tages hensyn til vegetarer og elever med anden etnisk baggrund.

Eleverne er med i tilberedningen af maden, hver elev er i køkkenet i en uge, hvor de indgår i alle arbejdsprocesser. Eleverne inddrages endvidere i madplanlægningen for den uge, de er i køkkenet. Det bestræbes, at der laves ernæringsberegninger på den mad, eleverne er med til at lave og beregningerne diskuteres på madholdet.

Maden spises i klassen i ro og orden sammen med klasselæreren. Det er op til læreren og eleverne selv at skabe gode og hyggelige rammer for spisningen, hvor alle får den ro, de har brug for. Eleverne skiftes til at hente service og mad i køkkenet, og der er afsat god tid til fælles spisning. Eleverne rydder af i klassen og bringer den beskidte service tilbage til køkkenet.

Kage, saftvand, sodavand, slik og chips serveres kun ved specielle lejligheder, f.eks. jul, fastelavn og andre fester. Eleverne kan have kage med til fødselsdag eller i klassens time, dette afgøres i den enkelte klasse.

Begrebet mad- og måltidspolitik er et bevidst valg. Mad og måltider handler ikke kun om selve maden, men også de sociale, fysiske og tidsmæssige rammer, eleverne har til at spise maden i. Eleverne oplever tilberedningen af maden og måltiderne som en helhed, og det kan medvirke til at styrke deres maddannelse og deres kompetencer til at vælge sundt.

Ved skolens arrangementer og fester finder bestyrelsen for Køge Lille Skole det vigtigt og har tillid til, at arrangementer afvikles i tråd med skolens politik på området, og det tilstræbes at der videst muligt anvendes økologiske varer. Der kan laves en aftale om at gøre større indkøb gennem skolens køkken.