

Mad og Måltider –

Astrup Skole lokal handleplan

De officielle anbefalinger

- Mad og drikke der serveres på Astrup Skole lever op til de officielle anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen og Fødevarestyrelsen
- Officielle anbefalinger findes på AULA.

Gode råvarer

- Råvarer som mælk, frugt og grønt prioriteres, så det så vidt muligt er lokalt, dansk produceret, nøglehulsmærke og/eller økologisk.
- Brug sæsonens udvalg af frugt og grønt.
- Det eleverne spiser på skolen skal være af en god kvalitet, så eleverne får sund, varieret og velsmagende mad baseret på gode råvarer i undervisningssammenhænge.

Søde sager

- På Astrup Skole begrænses elevens indtag af søde sager.
- Når/hvis der serveres søde sager udspringer det af et pædagogisk formål eks. pebernødderbagning eller en særlig lejlighed, så som højtider eller fødselsdage.

Eleverne inddrages

- Eleverne inddrages i forhold til deres alder og udviklingstrin i eks. smørselv, forberedelse af måltiderne - før under og efter.

Rammer om måltidet

- Elever og medarbejder vasker hænder før og efter måltidet. Der er generelt god hygiejne omkring måltidet.
- Der er tid, ro og hyggelig stemning ved bordet, hvor der bl.a. snakkes om maden.

Vi er alle rollemodeller

- Det er vigtigt, at medarbejdere er en god rollemodel ved at spise sammen med eleverne, når det er muligt.
- Vi viser madmod og madglæde ved at introducere forskellige madvarer.
- Vi udstråler ro, tid og plads til, at man spiser i forskelligt tempo.
- Vi viser vores værdier ved selv at efterleve de gode madvaner og bordskik.

Mad og mangfoldighed

- Vi er åbne og nysgerrige over for andre kulturer og madtraditioner. Vi fremmer fællesskaber og taler om forskellighed.
- Vi smager forskellige ting - madmod – og byder det velkomment, hvis forældre vil tilbyde et supplement fx æbler fra haven, en ret eller lign.

Forældreinddragelse

- Medarbejdere og forældre samarbejder om, at eleven i løbet af dagen får de ernæringsmæssigt rigtige byggeklodser. Det er en del af den gode dialog.
- Man kan også samarbejde om jord til bord, madspild, dannelse/bordskik, rammer om måltidet mm.