

## Hokus pokus mad i fokus

### **Kolbøtten madordning:**

I kolbøtten har vi et guldmærke i økologi, og det vil sige at 90-100% af maden er økologisk, uden sprøjtemidler og andet usundt for den lille barne krop. Det er noget vi er meget stolte over at kunne bibeholde her i institutionen. Dermed ikke sagt, at vi ikke kan gå ned i mærke til eventuelt sølv eller bronze.

Det er sådan, at inden for det offentlige er der 8 kr. pr barn pr dag og desværre får man ikke et tilskud fordi man gerne vil leve økologisk, det kræver at køkkenpersonalet og det pædagogiske personale i institutionen er rigtig gode til at bakke op omkring evt. madspild og at bruge råvarerne på den rigtige måde. Hvis vores køkkenansvarlige en dag udtrykker at det ikke hænger sammen for hende i køkkenet vil vi selvfølgelig ”gå ned” i mærke. Det er sådan, at børnene SKAL have nok at spise og de skal være mætte, det er første prioritet for os.

Ifølge fødevarestyrelsen skal børn have ca. 1½ glas mælk pr dag. Da der kun serveres mælk til morgenmaden, skal de børn som ikke spiser morgenmad i børnehaven have dækket sit behov derhjemme.

I kolbøtten prioriterer vi at servere en kost for børnene, der i høj grad har fokus på ernæringsanbefalingerne fra Fødevarestyrelsen. Eftersom der er et begrænset udbud af økologiske fisk, serverer vi vilde fisk fra havet såsom torsk, rødspætter, sild m.fl. Disse medtages ikke i børnehavens øko-regnskab og udgør ca. 2 % af fødevarerne i køkkenet. Børnehavens køkken planlægger menuerne ugevis, og det sker, at leverandørerne ikke altid kan levere en given økologisk råvare, derfor har vi altid mad i fryseren til mindst en uge som kan tages op og kompensere for den manglende varer. Vi sætter en stor ære i at alt mad er økologisk, og tilpasser menuen efter hvad der er at få økologisk.

## **Eftermiddagsmad:**

Når eftermiddagsmaden serveres bliver dagens ret udleveret af en voksen, og barnet bliver afkrydset på et afkrydsningsskema, dette kan godt virke meget kontrolleret i forhold til hvor meget mad der er, men dette er ikke tilfældet. Personalet bruger dette skema for at holde øje med at alle børn får noget mad i maven inden leg og afhentning, ligeledes fungerer det som en kontroltælling på at alle børn er kommet ind efter leg på legepladsen. Hvis børnene er mere sultne kan de naturligvis forsyne sig af det som står fremme på bordet

## **Sukkerpolitik i kolbøtten:**

Slik gives kun i små mængder og ved helt særlige lejligheder, f.eks. til påske og fastelavn. På børnefødselsdage bager vores køkkendame en bolle-kagemand/kone, som barnet er med til at pynte med glasur. Kage og kiks serveres kun ved særlige lejligheder og forekommer således ikke dagligt i børnehaven. Saft er også noget der kun serveres ved særlige lejligheder.

## **Børn fra andre kulturer:**

Maden i børnehaven kolbøtten tager udgangspunkt i dansk madkultur. Andre kulturers regler og traditioner skal dog ALTID respekteres, sådan at ingen får mad, der strider mod familiens religion eller kultur. Det ser vi også som en fordel i forhold til at lære børnene forskellig kultur

## **De pædagogiske overvejelser:**

Det er vigtigt for os i Kolbøtten at pædagogerne også tager del i selve måltidet, det vi også kalder "et pædagogisk måltid". Det er vigtigt for os fordi børnenes forståelse af mad og måltider former sig efter det, de oplever i institutionen. De kopierer de voksnes måde at spise på og tale om maden på. De lærer af relationen til kammeraterne og til pædagogerne. Dette er sig også gældende i hjemmet og derfor er det også vigtigt at det er noget man som forældre også prioriterer derhjemme.

I kolbøtten prioriterer vi at der på personalemøderne løbende bliver snakket om det pædagogiske måltid, dette er for at vi i fællesskab kan gøre os pædagogiske overvejelser omkring maden i børnehaven, det er vigtigt for os at vi får dækket alle aspekter, og det ikke bare bliver et holdningsspørgsmål. Derudover er det også noget vi snakker om løbende i forældrebestyrelsen.

## **En god madoplevelse**

Der er det daglige måltid. Og så er der alt det, der sker uden for selve måltidet, hvor maden gøres til en pædagogisk aktivitet. Det kan være at involvere børnene i at lave maden eller sætte fokus på mad i andre kulturer evt.

Vi syntes det er vigtigt, at måltidet i sig selv ikke bliver en pædagogisk aktivitet. Selvfølgelig kan der af og til være pædagogiske aktiviteter knyttet til måltidet, f.eks. smagstest. Men i hovedreglen skal måltidet alene være en god oplevelse og give plads til samtalen.

## **Ernæring bliver i køkkenet**

Sundhed er en langsigtet gevinst, børnene forstår det ikke, og det skal de heller ikke. De skal ikke spise, fordi det har et formål, ernæring er en ingrediens i køkkenet. Ikke en gæst ved bordet. Vi vil gerne at børnene smager på alt hvad der bliver serveret i Kolbøtten, og hvis man ikke kan lide den mad man får, får barnet tilbudt et stykke rugbrød (med smør / leverpostej) det lyder måske lidt kedeligt med et stykke rugbrød, men det er også vigtigt at den mad man kan få hvis ikke man kan lide det der bliver serveret, ikke er mere lækker end den oprindelige ret, så har vi pludselig 40 børn der gerne vil have noget andet.

Det er vigtigt, at voksne er parate til at gribe situationen, hvis et barn ikke vil spise, og bruge det som en invitation til at tale om smag og vise, at det er naturligt og acceptabelt, at der er noget, vi kan lide, og andet, vi ikke bryder os om. I Kolbøtten kalder vi det at være ”madmodig”. De voksne skal gøre børnene trygge i rollen som ‘smagere’. Det gør dem mere modige og nysgerrige og giver dem lyst til at eksperimentere. Dermed er der også lidt hjemmearbejde til alle forældrene 😊

## Hvorfor prioriterer vi at have en madordningen i Kolbøtten

Den fælles frokost lægger op til et andet fællesskab om maden end det man har, når der er madpakker på bordet. Når børn sidder med hver deres madpakke, er det deres mad. Når der er fælles mad, taler man mere om maden, der skabes relationer mellem børnene, når maden bydes rundt, og endelig er der fælles regler, fordi man tager af samme fad.

Vi oplever i kolbøtten, at børnene er nysgerrige og vil meget gerne være med. De udvikler sig både motorisk, sensorisk, sprogligt og socialt, når de er med til at tilberede maden

Hvis man som forældre går rundt med spørgsmål som ikke fremgår af dette dokument er man altid velkommen til at tage den gode dialog op med personalet eller forældrebestyrelsen ingen spørgsmål er forkerte. Man kan også altid forhøre sig hos k hvis der er eventuelle spørgsmål om maden som personalet måske ikke kan svare på. Vi syntes det er meget vigtigt at vi har et godt forældresamarbejde her i børnehaven

Notatet er lavet af personale og forældrebestyrelse maj 2018

