

Summering av centrala matråd

Medverkade gjorde elever från Arnljotskolan, Lugnvikskolan, Vallaskolan, Treälvens skola, Bringåsens skola, Häggenås skola, Östeberg, Parkskolan, Torvallaskolan

Centrala matråden genomfördes under december 2024, över teams för klasser i låg- och mellanstadiet. För högstadiet genomfördes matrådet på plats med måltidsutvecklare och kock från måltidsservice närvarande.

Frågan om vegetarisk mat lyftes av alla klasser som någonting man önskade mindre av, eller att det alltid ska finnas ett icke vegetariskt alternativ att välja av. Vi pratade kort om hur vegetabilier hör ihop med både hälsa och klimat, om det nya förslaget till kostråd från livsmedelsverket som säger att man bör begränsa mängden rött kött till max 350 gram per vecka. Vi pratade också kort om vilka lagar och regler som styr måltidsplaneringen, bland annat att vi är en politisk styrd organisation som sätter mål och riktning.

Frågorna inför mötet var uppdelade i tre olika frågeområden, för att visa vad måltidsutvecklare tycker är viktigt. Näring, klimat och måltidssituation. Förståelsen för hur mat och hälsa hänger ihop skulle kunna förbättras. Matens betydelse för miljö och klimat verkar det finnas lite mer kunskap om bland eleverna.

Populära rätter och önskemål

Pizza, hamburgare, nuggets, kebab, hotwings, pannkaka, pasta köttfärssås, biff och kyckling, korv och makaroner, stuvade makaroner, Lasagne med tomat och linser & fetaostkräm, Veg schnitzel, lasagne, vego nuggets, potatisbullar, Pastasallad, Sprödbakad fisk, blodpudding, Broccolisoppa, korvstorganoff, purjolökssoppa, fiskburgare, tacosoppa, fisk och potatis, pasta laxsås, skärgårdstorsk, tacos, pasta skinksås, älgkött, currysoppa, raggmunk, nudlar, quorn gryta, tiktok-pasta, potatisbullar, Matsallad, fisk och nudlar, veg fajitas, Wrap, falafel, crispy nuggets, Grön bollo, veg korv, veg köttbullar, tacos med vegofärs, pannkaka med kikärter, carbonara, tomtegröt, falukorv, makaronipudding. Tacobiff, crispy nuggets, sushi, italiensk mat, pastagrätäng med tomat och mozzarella, ost- och broccolisoppa, svampsoppa, kycklinglasagne, currygryta, fröbakad sej.

Många av önskemålen kommer att finnas med under våren. I planering av menyn kommer vi att försöka få med så många som möjligt av de populära rätterna, så ofta som möjligt. Det som brukar påverka hur ofta rätter som lasagne, skinksås, pastagrätäng (och liknande rätter som innehåller mycket grädde och ost) samt exempelvis chicken nuggets (som inte innehåller några grönsaker) är att näringsberäkningen inte blir bra. Rätter som innehåller mycket grönsaker som exempelvis köttfärssås, purjolökssoppa och grön bollo kan vi servera oftare.

Grönsaksbuffé & tillbehör

Man önskar mer av: Broccoli, paprika, morötter, Rostade rotfrukter, gurka, morotstavar, Svenska grönsaker, majs, tomater och svarta oliver, grönkålschips, rostade frön,

Man önskar få vitkål på andra sätt än bara som pizzasallad.

Man föreslår att skolan bjuder på frukt eller bär i salladsbuffén, som efterrätt eller under andra tider än lunch, som förmiddagsfika eller mellis.

Man önskar Hummus, tsatsiki och andra såser oftare i salladsbuffén.

På flera håll efterfrågas pålägg till smörgåsar fler dagar än vad som erbjuds idag. Idag erbjuder vi pålägg dagar då det serveras soppa, för att tillföra extra näring till måltiden. Vi kommer inte erbjuda pålägg i form av ost/skinka eller liknande fler dagar, däremot kan köken välja att erbjuda rörer som hummus, baba ganoush eller tapenade exempelvis. Det kan ni fråga kökspersonalen om direkt.

Måltidsmiljö

Man tycker att bemötandet från kökspersonalen är viktigt. På många ställen fungerar detta väldigt bra i dagsläget, på andra ställen finns förbättringspotential menar eleverna. Annat som lyfts är hygien i matsalen, man tycker att det är otrevligt när borden och golven är smutsiga. Likaså om smörknivar blir kladdiga eller om det blir smulor i smörpaketet. Där lyfter flera elever att det är viktigt med egenansvar, att torka sin plats själv och att se till att torka av smörkniven om den blir kladdig. På Lugnvikskolan ska man prova att uppmana eleverna att ta en klick bordsmargarin på sin tallrik och sedan bre sin smörgås på sin plats. Man ska även se till att det finns servetter att torka smörkniven med och en liten sopkorg att slänga servetten i.

Högstadiel eleverna är ofta de som äter sist i matsalen. Flera klasser lyfte att maten ibland tar slut när de kommer till matsalen. Att det blir stressigt att hinna äta, då man har kort om tid till nästa lektion. Flera upplevde också att det var mer stökigt och sämre kvalitet på maten. Någon berättade att de hade ätit tidigt en gång på grund av schemaändring och då upplevt en mycket bättre servering. Det såg inte kladdigt ut runt maten och salladerna hade inte blandat sig med varandra, något som man annars kunde uppleva när man åt sent.

Utsmyckning i matsalen är ett annat ämne som lyfts av flera, man önskar mer färg, små lampor och pynt i matsalen så att den blir mysigare.

Tiden i matsalen är också viktig, flera lyfter att man ibland inte hinner äta upp sin mat innan man måste gå igen. Några skolor kör med ”fem tysta”, då man sitter tyst i fem minuter innan man får prata med sina kamrater runt bordet. Någon säger att det ibland kan komma tråkiga kommentarer från klasskamrater, något som inte borde förekomma överhuvudtaget.

Matsvinnstävling

De elever som medverkade fick berätta vad de tyckt om matsvinnstävlingen. Alla utom någon enstaka tyckte det var bra och roligt och ville gärna att vi kör igen, så det kommer vi göra. Det man hade synpunkter på vad kommunikationen inför tävlingen. Några upplevde att det helt plötsligt var dags, utan någon förvarning. Det ska vi jobba för att det ska bli bättre till nästa gång. I högstadiet lyfte flera att det vore roligare om man fick tävla mot andra skolor, att de är synligt i matsalen hur de andra skolorna ligger till. Man menar att det är mer sporrande än att tävla mot sig själv.

Övrigt

Namnen på rätterna tycker de flesta inte spelar så stor roll, utan att det är kvaliteten på maten som avgör om man äter eller inte. På högstadiets matråd berättade eleverna att man vissa dagar inte går in i matsalen överhuvudtaget. I samband med det diskuterade vi om namnen på rätterna kan påverka det. Man tyckte att tydliga namn är det bästa alternativet, att inte försöka ”förfina” maträtterna genom fyndiga namn utan att det ska vara tydligt vad maträtten innehåller. Det jobbar måltidsservice med redan och kommer att fortsätta förbättra ytterligare.