

Principper for Thy Privatskoles madordning i børnehuset.

Baggrund for madordningen:

Læring om mad og måltider handler ikke bare om at lave mad. Det handler om at vide, hvor råvarerne kommer fra, hvad de bruges til, hvad der sker, når de mugner, hvorfor man i sin tid begyndte med at spise dem, og hvad de betyder for landbruget, for erhvervet og for madkulturen.

Mad og måltider kan være vejen til læring om det hele. Mad og måltider taler til alle sanserne, på tværs af fag og kompetencer og til alle uanset ressourcer.

Bl.a. derfor vil vi i Thy Privatskoles børnehus gerne præsentere børnene for en varieret og alsidig kost, med fokus på sundhed og med en opmærksomhed omkring kroppens fysiske og psykiske behov. Vi har på Thy Privatskole ansat en uddannet ernæringsassistent, og dette giver os basis for at vejlede og lære børnene om, hvilken betydning et fornuftigt og alsidigt forhold til maden har for et sundt liv.

Indholdet af ordningen:

- Der serveres middagsmad alle dage hele året, også i de normale ferieperioder.
- Der serveres morgenmad hver dag indtil kl. 07:30.
- Der serveres frugt i løbet af formiddagen.
- Børnene har selv madpakker og drikkedunk med, når de er på længere ture. I den forbindelse forventes det, at børnene er på længere ture gennemsnitligt en gang om måneden. Det betyder flere ture i sommerperioden og færre i vinterperioden. Når børnene skal have madpakker med, meddeles dette via Viggo og på infoskærmen senest 3. Dage inden turen.
- De turdage, hvor børnene selv har madpakke med, serveres der eftermiddagsmad i børnehuset.
- På almindelige dage har børnene selv eftermiddagsmad med. Vi forventer, at den medbragte eftermiddagsmad er nærende, således at børnene opnår en mæthedsfornemmelse, der tilgodeser børnenes læring og lege gennem hele eftermiddagen.
- De børn, der er tilknyttet SFO'en, får serveret middagsmad i ferieperioderne.

Vores forventninger og ønsker til madordningen:

- Fællesskab i og omkring måltiderne.
- Fokus på den sociale samhørighed og normer, der er omkring måltidet.
- Sammenhæng mellem den mad der serveres, og det vi fortæller om den.
- At lære om madens betydning for kroppen, sundhed og kroppens energiforbrug.
- At udfordre børnenes smagsoplevelser – vi smager selvfølgelig på alt, hvad der stilles på bordet.
- Børnene er på skift med til at lave maden.
- Synliggørelse af, hvor fødevarerne kommer fra.

Fokus på sundhed.

- Friske grønsager der vælges efter årstiderne.
- Begrænset brug af hel- og halvfabrikata.
- Følger de officielle kostråd fra fødevarestyrelsen.

<http://altomkost.dk/deofficielleanbefalingertilensundlivsstil/de-officielle-kostraad/>