

Matråd Mullhyttans skola 230505

Närvarande: 13 elever.

Besök av teamledare för köket, samt personal från vårt kök.

Personal berättar att pannkakfabriken har brunnit ner och det är anledningen till att vi inte har fått så mycket pannkaka nu ett på tag. Eftersom det är många skolor och förskolor i Lekebergs kommun att göra pannkakor åt så finns det varken tid eller möjlighet att steka själv i köken. Därför måste vi vänta på att pannkakfabriken byggs upp igen innan vi kan få mer pannkaka.

Vi pratar om man att våga smaka på salladen. Teamledare för köket berättar att det tar ca 30 gånger att lära sig att tycka om maten/grönsakerna. Modigt att smaka!

De berättar att kommunen och köket vill väldigt gärna göra maten från grunden. Det är många skolor/förskolor att göra t ex köttbullar till och det tar lång tid så därför väljer de att göra pannbiffar, köttfärslimpa istället.

Tänka på att inte slänga så mycket mat. Bättre att ta mindre och fler gånger än ta för mycket och slänga!

Köket svarar på varför vi får så mycket grytor i skolan. Hemma kanske man inte äter grytor, gratänger så därför har köket mycket sådant så alla ska få prova lära. Maten ska också vara näringsrik.

Teamledare berättar att menyn är satt för hela Lekeberg, skolor och förskolor. Alla har olika dagar och tider, svårt att lösa. Men vi kan tänka på att variera mat kanske inte grytor hela veckor eller fisk samma dagar.

*** Personal skickar med ut i klasserna:**

Stämningen i matsalen är bra. Eleverna är duktiga på tysta minuter. Tänk bara på att hålla tallriken- närmare matbyttorna när ni tar maten. 4 – 6 ska också börja med räkna på matsvinn. De funderar på om vi kan ha en tävling mellan klasserna och klassen som vinner kanske kan få önska mat. Alla elever ska se till att torka sin plats med trasa innan man går från matsalen.

*** Trivsel i matsalen**

Våra elever trivs i matsalen. Många klasser har fem tysta minuter inne i matsalen och det är mycket uppskattat. Vissa elever ser gärna att vi har fler tysta minuter. Det som är mindre bra är att många upplever att det kan bli lite pratigt i kön in till matsalen.

*** Önskemål och tankar från klasserna.**

Elevernas önskemål om mat som de skulle vilja få mer på matsedeln var många. Bland annat önskas det mer pannkaka, köttbullar, mer potatismos, köttfärslimpa, korv, godare fisk, vattenmelon i salladen, fiskburgare, hamburgare, nudlar, pizza, pasta Carbonara osv.

Eleverna önskar även mindre vegetarisk mat på matsedeln.

När det är tacos i skolan önskas det att köttfärsen är fast och inte som köttfärssås och gärna runda tacochips till.

Eleverna vill att köket fortsätter att göra krutonger och grönkålschips. De vill gärna ha olika grönsaker mer för sig, t ex gurka, melon osv. Köket förklarar att det kan vara svårt att bara ha vissa grönsaker för sig. Det är en kostnadsfråga och grönsaker är dyrt att köpa in just nu så därför kan man inte alltid heller köpa in alla grönsaker.

Skolans elever vill gärna att köket fortsätter köpa in små smörpaket, det känns mycket trevligare och blir mindre kladdigt än att alla ska ta smör från ett stort paket. Personalen berättar att det kostar dock mycket med små paket och vi måste tänka på ekonomi. Det är också en klimatfråga eftersom smörpaketen är gjorda av plast.

Eleverna önskar att man flyttar på hinken med diskvatten och trasor, för just nu står den vid glaset och det kan skvätta diskvatten på de rena glaset. Personalen ska flytta på hinken direkt.