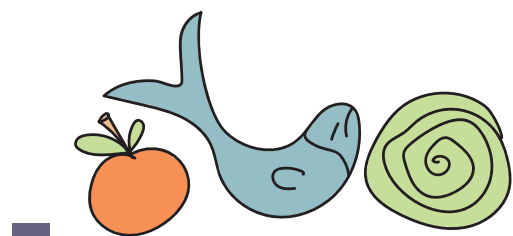


Principper for mad og måltider i dagtilbud og skoler



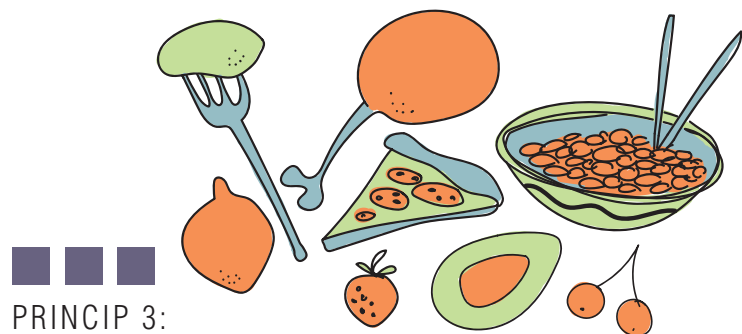
PRINCIP 1:

FØDEVARESTYRELSENS OFFICIELLE KOSTRÅD

Som kommune er vi forpligtet til at sikre, at børn i dagtilbud og skoler får sunde og nærende måltider, der understøtter deres udvikling og trivsel. Vi følger Fødevarestyrelsens officielle kostråd, som lægger vægt på varieret mad, der giver børnene de nødvendige næringsstoffer.

I overensstemmelse med kostrådene sørger vi for, at måltiderne indeholder en balance mellem protein, kulhydrater, fedt og vitaminer. Derudover inkluderer vi frugt og grønt, fuldkorn og fisk i måltiderne, samtidig med at vi begrænser mængden af sukker og fedt.

Ved at følge disse kostråd sikrer vi, at børnene får den bedst mulige ernæring, som understøtter deres vækst og læring. Samtidig er intentionen at fremme børnenes sunde spisevaner.

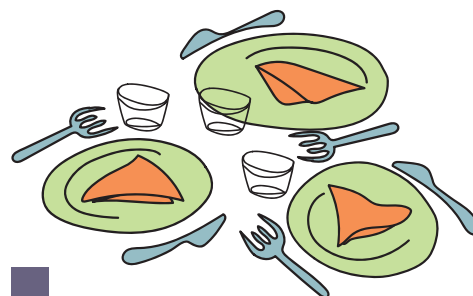


PRINCIP 3:

MANGFOLDIGHED OG TRADITION

Måltiderne skal samlet set afspejle Ishøjs mangfoldighed og danske traditioner. Vi serverer alle typer mad, men tager hensyn til børns kulturelle baggrund, samt lægeligt begrundede kostbehov og allergier. Det er fx altid muligt at tilvælge et måltid uden svinekød eller oksekød, men begge dele indgår alle steder i den samlede kødservering. Vi stræber efter et inkluderende måltid, hvor maden afspejler den lokale mangfoldighed og giver indsigt i dansk madkultur, blandt andet ved højtider.

Vi anerkender, at overgangen mellem hjem, dagtilbud og skole kan være udfordrende for både børn og forældre, også når det gælder måltider og madvaner. Vi stræber derfor efter at skabe en fælles forståelse og et samarbejde omkring børns måltider, både i forhold til madpakker og de måltider, der serveres i dagtilbud og skole.



PRINCIP 2:

MÅLTIDSFÆLLESKAB OG MADDANNELSE

Måltidet skal være en positiv og meningsfuld oplevelse, hvor både mad og relationer vægtes højt. Vi stræber efter at skabe rammer, der understøtter et inkluderende fællesskab og sikrer, at måltidet fremmer sundhed og trivsel. Der skabes en god stemning før, under og efter måltidet, og der tages særligt hensyn til meningsfulde overgange til de efterfølgende aktiviteter. Fællesskabet omkring måltidet er essentielt, og der lægges stor vægt på nærvær, så børnene oplever måltidet som en tid for både ernæring og socialt samvær.

I dagtilbud skal måltidet være en integreret del af den pædagogiske praksis og et rum, hvor læring og udvikling finder sted. Vi ser måltidet som en mulighed for at inddrage børnene aktivt, både i sammensætningen af maden og i opdagelsen af nye smage. Børnene skal lære om de forskellige råvarer, og hvor de kommer fra.



PRINCIP 4:

BÆREDYGTIGHED OG OMVERDENSBEVIDSTHED

Ishøj Kommune har en vision om at skabe en bæredygtig kommune. Vi arbejder på at mindske CO2-aftrykket, blandt andet ved at reducere kødforbruget i overensstemmelse med Fødevarestyrelsens officielle kostråd. Dette princip understøtter vores målsætning om at fremme sundere og mere bæredygtige valg i mad og indkøb. Vi fokuserer også på at minimere madspild i vores dagtilbud og skoler, og vi anvender mindst 50 % økologiske råvarer i vores måltider. Gennem anvendelse af økologiske råvarer vil der således også være fokus på dyrevelfærd.

