



Ekonära skolmat

Journalnummer 2010-3028 'Ekonära skolmat', Pengsjö Intresseförening

Kontaktpersoner

Projektledare: Marianne Sandström

Pengsjö 71 911 94 Vännäs

tel: 0935-23048 eller 073-7273048

marianne.sandstrom@vannasmail.se

Kock Susan Olofsson

Pengsjö skola 911 94 Vännäs

0935 14 603

Sammanfattning av projektet

Pengsjö skola tillsammans med Pengsjö Intresseförening ville försöka leva upp till riksdagens mål att inhandla 25 % ekologiska produkter. Vännäs kommun har inte lagt fast något mål kring omfattning av inköp av ekologiska produkter. Pengsjö skola ville påskynda denna process och noga följa kostnaden för detta. Dessutom var viljeinriktningen att kunna laga all mat från grunden och att servera eko-nära skolmat med råvaror från lokala och regionala producenter. Pengsjö skola är en liten byaskola med 24 elever från förskoleklass t.o.m. år 6 och 16 barn vid förskolan och ca 10 personal.

Planerat projektgenomförande

Uppdraget till kockens blev att få ett avtal med leverantören av matprodukter (Servera) i samverkan med Umeå kommun kring möjligheten att handla lokalt och att undersöka vilka lokala producenter som fanns inom närområdet. Fortbildning för kocken och olika studiebesök planerades.

Genom Pengsjö Intresseförening planerades information till alla i byn om projektet och att de skulle bjudas in till olika aktiviteter.

För att synliggöra projektet inom byn och skolan samt ut mot omvärlden ville vi ta fram en logga för projektet och fixa en skylt att sätta upp på skolan.

Viktiga målgrupper att få med var elever och föräldrar då vi ville skapa ett intresse hos barnen kring matens betydelse för hälsan. Barnen skulle få lära sig om mat och hur den producerades genom studiebesök hos bönder i byn, där barnen skulle möta nötboskap, lamm och grisar.



Fortbildning för personalgruppen och information till föräldrar var viktiga att planera in.

Verkligt projektgenomförande

Vi bildade en projektgrupp bestående av två föräldrar med barn i skolan, rektor, personalrepresentant, kocken och projektledaren. Denna grupp har träffats regelbundet – ca 1 gång per månad. Vid dessa träffar har vi planerat vad som skall ske och utvärderat genomförda aktiviteter.

Vi fick ett avtal med möjligheter att handla lokalt.

Invigning av projektet skedde genom att påbörja sättning av potatis efter att ha ätit en ekonära Tacobuffé. Ca 80 personer deltog vid detta tillfälle.

Vi utlyste en loggatävling bland elever, föräldrar och personal. Vinnande bidrag har sen funnits på all dokumentation och en skylt på skolans fasad.

Kocken har etablerat kontakt med flertalet lokala leverantörer.

Information till föräldrar har skett vid föräldramöten och skolråd.

Fortbildning till personal genomfördes där det gjordes ett handlingsprogram för hur arbetet sedan skulle ske i klassrummet.

Fortbildning och studiebesök för kocken har skett för kocken som bl.a. har deltagit i en kurs anordnad av länsstyrelsen vid 4 olika tillfällen kring upp Lagen om offentlig upphandling.

Pengsjö Intresseförening har följt projektet genom att berätta om hur projektet fortlöpt vid alla styrelsesammanträde.

Erbjudande till alla inom byn att komma och äta vid skolan ca 1 gång per månad.

Kocken var under en dag till Åkullsjöns skola i Robertsfors kommun – fick bra tips på vunna erfarenheter vid den skolan.

Projektgruppen deltog i en utbildning om hur skolor kan arbeta med KRAV-märkning av sina måltider vilken genomfördes för all skolmåltidspersonal inom kommun.

Projektets resultat

Skolan har ökat andelen inköp av ekologiska o närproducerade varor.

Projektet har väckt intresse hos media- vi har haft besök av TV 4, Sveriges Radio, Västerbottningen, Vk och VF, Allers.

Vi har fått Hushållningssällskapets diplom, se bilaga.



Barn och Utbildningsnämnden har besökt skolan och fått information om projektet.

Kommunfullmäktige och kommunalrådet har informerats om projektet.

Kocken har informerats andra kök och även Bjurholms kommunfullmäktige.

Genom projektet kommer vi att kunna påvisa kostnader för ekologiska inköp och hur mycket vi ökat andel inköp av ekologiska och närproducerade produkter.

Positiva effekter av projektet

Enligt både skolpersonal, föräldrar barnen själva har barnen blivit mer intresserade av vad de äter och varifrån maten kommer.

Pengsjö skola har hamnat på "kartan" över bra skolmat genom det intresse som media och övriga visat.

Leader URnära nominerade oss till Ullbaggen som årets leaderprojekt 2010. (2012 har vi nominerats av Länsstyrelsen i Västerbotten som årets ungdomsprojekt).

Projekterfarenheter som kan vara till nytta för andra

Viktigt att ha en projektgrupp som är engagerad i frågan och som kan hjälpa till att sprida information.

Vi har fått kunskap om kostnadsskillnader mellan vanliga varor och ekologiska varor.

Vi har fått erfarenhet av hur man skapar intresse från elever, föräldrar och personal.

Genom en enkät till alla föräldrar har vi fått svar på frågan: tror du att projektet har påverkat ditt barns tänkande om mat?

Alla andra kök inom Vännäs kommun och andra kommuner får ta del av våra erfarenheter.

Projektgenomförande

Medverkande i projektet

Alla elever vid skolan i Pengsjö från förskoleklass t.o.m. år 6 och förskolebarn vid Gläntan anpassat efter deras ålder.

Samtlig personal vid skolan och förskolan Gläntan och föräldrar fick information vid föräldramöte och vid temakvällar föräldrar-barn.



Projektets förankring

Vid alla skolråd har ekonära skolmat varit en punkt på dagordningen.

Sammansättningen av aktiva föräldrar i projektgruppen har varit viktigt för projektets förankring. De har tagit initiativ till temakvällar kring matlagning för föräldrar/barn.

Pengsjö Intresseförenings styrelse har informerats vid varje träff.

Information till Barn och Utbildningsnämnden och Kommunfullmäktige och kommunalrådet.

Info vid kockträffar till andra kök inom kommun.

Samarbete under projektet

Under projekttiden har vi haft kontakt med andra kommuner för att ta del av deras erfarenheter och att vi har fått berätta om vårt projekt. Genom den mediala uppmärksamheten vi fått, har många hört av sig för att få veta mer om projektet. Kocken har vid ett flertal tillfälle informerat kring projektet till bl.a. kockträffar och till Hushållningssällskapet.

Nytt samarbete

Ett speciellt samarbete mellan en förskola i Vännäs och Pengsjö skola har etablerats. Under resten av 2012 kommer kocken att i kommunens regi fortsätta att implementera gjorda erfarenheter av projektet till övriga kök i kommunen – ett viktigt steg för att engagera mer personal i dessa frågor.

Varför vi ville genomföra projektet

Kocken hade en ambition att utveckla matlagningen från grunden - utöka inköp av ekologiska och närproducerade produkter i samråd med elever/föräldrar. Skolan hade en väldigt låg nivå på inköp av ekologiska produkter. Skolan fanns dessutom bland nedläggningshotade skolor och behövde lite positiv PR. Det var därför naturligt att Pengsjö Intresseförening engagerade sig i frågan då gehöret från kommunen var svagt.

Målgrupp för projektet och nytta av projektet

Eleverna är de som fått mest nytta av projektet. De har fått mat lagad från grunden, de har lärt sig en hel del om ekologisk och närodlat. Varje dag har de fått veta vad de skall äta och varifrån maten kommer genom att kocken gått runt i klassrummen och berättat – vilket också skapat ett intresse och nyfikenhet hos barnen.



Pengsjö Intresseförening har fått nytta av projektet genom att det skapat ett positivt intresse för Pengsjö som boendemiljö för barnfamiljer.

Projektet har givit alla inblandade ny kunskap om möjligheter, hinder och den kostnad som det innebär att köpa ekologiskt. Vi har ju också haft förmånen av att kunna köpa lokalt under projekttiden vilket gör att barnen exakt vetat från vilken bonde i närheten av skolan köttet kommit. Barnen har varit på studiebesök där det funnits nötboskap och får. De lamm som projektet köpte in från grannen gjorde ett oplanerat studiebesök på skolgården till barnens förtjusning.

Vad vi genomförde i projektet

Projektperiod

Start mars 2010 och slut april 2012

Projektaktiviteter

Information och uppstartskväll till alla föräldrar och bybor om projektet – detta skapade ett intresse att få veta som sen hände.

Projektet inleddes med att tillsammans med upphandlingsansvarig vid Umeå kommun och Servera, hur upphandlingen skulle genomföras så att råvaror skulle kunna köpas lokalt. Detta gjordes genom ett avtal mellan Pengsjö skola och Umeå kommun.

Därefter tog kocken kontakt med ett antal lokala producenter. Inköp av nötkött, lamm, fläskkött, ägg, kalkon har skett från producenter i byn. Dessutom kontakt med Norrmejerier, Conradsson (grönsaksfabriken) och Botnia fisk.

Jaktlaget i Pengsjö skänkte en jaktlott älgkött till Pengsjö skola hösten 2010.

En stor invigning av projektet genomfördes i början av juni 2010 där alla i byn inbjöds + kommunalrådet. De bjöds på ekonära tacobuffé och därefter fick alla hjälpa till att sätta potatis.

Fortbildning och studiebesök för kocken har skett vid flertal tillfälle. All personal och projektgruppen har fått fortbildning. Föräldrar har fått information vid föräldramöte och skolrådet har varit aktivt i frågan.

Två gånger under projekttiden har det anordnats ”söndagskul” för föräldrar och alla andra intresserade av att komma och titta på skola/förskola och få köpa ekolunch och samtidigt se på utställningen om Ekonära skolmat.

Det var drygt 100 besökare vid varje tillfälle.



Vid Nobeldagen dukade eleverna fint och fick sen en god middag som serverades av lärarna vid bordet.

Julen 2010 inbjöds projektgrupp och lokal leverantörer att äta ekonära julkbord vid skolan.

Föräldrar har anordnat matlagningskvällar där barn har varit delaktiga i matlagningen. Dessa kvällar har varit uppskattade.

Två gånger under projekttiden har kocken deltagit i matkonferens i Skellefteå- Sverige- det nya matlandet. Vi senaste tillfället knöts kontakt med Hus- hållningssällskapet, vilket i sin tur generade till ett pris till vårt projekt.

I november var det den stora Matfesten i Älvsjö med ett stort antal utställare. Kocken och projektledaren besökte mässan under två dagar. Av alla produkter som fanns där var det många nyheter på den ekologiska sidan. Alla kockar som visade olika tillagningar gav god inspiration för vår egen kock.

I april i år är det den stora mässa Gastro Nord som endast är för branschfolket – kocken kommer att delta.

Ca 1 gång per månad har bybor som är hemma under dagtid inbjudits till att komma och äta lunch på skolan. Detta har skapat en positiv mötespunkt för byn.

Under sommaren erbjöds föräldrar och bybor att delta i en svampkurs under ledning av svampkonsulent från grannbyn – det blev intressanta träffar då det var väldigt gott om svamp i skogen.

Vid samtliga styrelsemöten inom Pengsjö Intresseförening har information lämnats om projektet.

Kontakt har aktivt tagits med media – vilka har visat stort intresse och därför under projekttiden gjort en del reportage. Se bilagor.

Vid ett seminarium om landsbygdsutveckling som anordnades av Landsbygdsrådet i Vännäs (paraplyorganisation för byaföreningar inom kommunen) inbjöds vi att komma och berätta om vårt projekt. Vi fick många frågor vilket visar på ett intresse i Vännäs för frågan om skolmaten, var den kommer ifrån och hur den produceras.

Under februari 2012 har en enkät delats ut till elever, föräldrar och personal för att se vilket resultat och attitydförändring projektet gett – se resultat i bilaga.



En avslutningslunch där alla som på något sätt bidragit till projektets mål blev inbjudna. Leverantörer, representanter för kommun gav oss bra respons på utfallet av projektet.

Detta har gått som planerat

Skolan har ökat andelen närproducerade och ekologiska inköp. Medvetenheten kring vad vi äter har ökat. Intresset från kommun har ökat under projekttiden. Projektet kan nu redovisa de ekonomiska konsekvenserna av inköp av ekologiska och närproducerade varor.

Detta har inte gått som planerat

Förhoppningen att Vännäs kommun skulle anta ett mål kring ekologiska inköp har inte infriats.

Det genomfördes aldrig något studiebesök hos grisfarmen i byn då han upphörde med verksamheten. Inköp av bär och svamp av bybor har skett i liten skala.

I projektplanen angavs ett kommande lokalt slakteri som en väg att få tillgång till lokalproducerat kött. Detta projekt har dock inte blivit verklighet ännu.

De djur vi fått köpa av lokala bönder har för att uppfylla regler om försäljning av kött till skolrestaurang transporterats till närmaste slakteri ca 30 mil bort för att sedan komma tillbaka till skolköket.

Vilka svårigheter och hinder har du haft under projektets gång?

I början av projektet var det svårt att finna en lösning på ekonomin innan första bidraget kom – efter flera samtal med Vännäs kommun lovade de att förskottera.

Det behövdes hjälp för att få en bra mall för att kunna göra jämförbara prismallar – där hjälpte Barn och utbildningskontoret till.

Under projektiden har tyvärr personalstyrkan på skolan ändrats vilket gjort det svårt att snabbt skapa medvetenhet om projektet hos nyanställda. Detta har inneburit att det under slutskedet av projektet blivit färre projektmöten och ingen personalrepresentant har deltagit.

Projekt mål och resultat

Projektets mål

Öka andelen ekologiskt och närproducerade råvaror.

Tillaga allt från grunden.



Öka barn/elever och personalens kostmedvetande.

Utvärdera hur barn/elever och personal upplever den förändrade kosthållningen och ökat intresse för mat och hälsa.

Resultat

Under projekttiden har inköp av ekologiska produkter ökat väldigt mycket. Statistik från Norrmejeriet visar att vi beställt 73% ekologiska produkter från deras sortiment. Ingen annan skola i Vännäs beställer ekologiska produkter från Norrmejeriet.

Skolans inköp från Servera som är huvudleverantör, redovisar ett inköp av ekologiska produkter på 43,5%. Pengsjö skola visar högsta resultatet inom kommunen. Närmast är förskolan Bjällran med 24,8% och därefter Klockarens förskola med 17,7%. Liljaskolan som är den största skolrestaurangen i kommun köper endast 1 % ekologiska varor från Servera.

En svårighet i denna redovisning är hur vi skall redovisa både ekonomiskt och ekologiskt redovisa det kött vi köpt direkt av byns bönder (via slakteriet) av nöt, lamm, gris, kalkon, ägg, potatis. Djuren är köpt in i helkropp och därför svårt att jämföra med att enbart t.ex. köpa nötfärs, högre direkt från Servera. Det går naturligtvis att redovisa ett kilopris på varje djur men vad skall det jämföras med? Naturligtvis har det varit ekonomiskt bra att köpa in hela djur för att kunna ta tillvara alla delar av djuret. Kocken har gjort egen buljong och kunnat välja vilka detaljer som ska serveras som köttfärs, gryta eller stek.

Skolan kan redovisa en ökad kostnad på 17 % vilket för Pengsjö skola innebär en ökad kostnad med 19 000 kr för inköp av ekologiska produkter 2011, jämfört med om produkterna skulle ha varit konventionella.

Potatis har under senare delen av 2010 och halva 2011 levererats från potatisodlare alldeles intill skolan där eleverna har fått hjälpa till att ta upp potatisen.

Bär och svamp har till viss del kunnat köpas in lokalt.

Att tillaga allt från grunden med bra produkter har genomförts fullt ut. Utöver att tillaga varmrätten har kocken själv lagat all sylt, äppelmos, inlagda rödbetor på närproducerade varor. Kocken har också bakat en del matbröd.

Varje morgon har kocken gått till klassrummen och berättat om vilken lunch som serveras och var matvarorna kommer ifrån. Lärarna har sedan följt upp



detta genom att titta på kartan och peka ut var dessa platser ligger. Även vid själva serveringstillfället har ofta en dialog förts med eleverna om matens ursprung.

Barnen har i undervisningen arbetat med att ta reda på var maten kom ifrån före respektive under projektet.

En enkät har genomförts till alla elever, föräldrar och personal om de kan se några effekter av projektet, se bilaga. Den tydligaste effekten är att alla inblandade har börjat se på maten med andra ögon.

Miljö och hållbar utveckling

Under projektiden har antalet matleveranser till skolan minskat. Detta beror på bra planering från kocken och att väldigt lite kött levererats av grossisten. Genom att köpa närproducerade varor har långa transporter undvikts. Detta har eleverna tagit till sig och protesterat när kocken vid något enstaka tillfälle redovisat att någon vara kom långt ifrån.

Projektets mätbara resultat

Indikatorer	Antal (i ansökan)	Antal (utfall)
Bevarade arbetstillfällen:		
Män yngre än 25 år (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Män 25 år eller äldre (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Kvinnor yngre än 25 år (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Kvinnor 25 år eller äldre (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Nya arbetstillfällen:		
Män yngre än 25 år (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Män 25 år eller äldre (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Kvinnor yngre än 25 år (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Kvinnor 25 år eller äldre (varav personer födda utanför Norden)	-	-
Nya företag	-	-
Deltagare i utbildningar	-	1



Nya företagsnätverk	-	1
Nya nätverk	-	-
Nya föreningar	-	-
Nya samverkansformer (företag, skola, utbildning/forskning)	1	1
Nya mötesplatser (fysiska/virtuella)	-	1
Nya föreningar/organisationer/företag som fått hjälp/stöd i sitt utvecklingsarbete	-	-1
Nya företag med inriktning mot lokal livsmedelsproduktion och förädling	-	-
Nya produkter, processer, tekniker	1	1
Marknadsföringsinsatser av landsbygden som boendemiljö	1	1
Antal insatser för att öka miljömedvetandet	1	1
Antal kultur- och miljövårdsinsatser	-	1
Antal lokala servicepunkter	(1)	(1)
Antal projekt där ungdomar deltar eller som riktar sig till ungdomar	-	1
Antal projekt där invandrare deltar eller som riktar sig till invandrare/nysvenskar	-	-
Antal personer som berörs av bibehållen och utvecklad samhällsservice	(20)	(20)
Förstärkning av den lokala identiteten	1	1
Samarbete med andra LAG-grupper i Västerbotten	-	-
Samarbete med andra LAG-grupper i Sverige	-	-
Samarbete med andra LAG-grupper utanför Sverige	-	-

Spridning av resultat

Vi har informerat politiker och kökspersonal inom Vännäs kommun regelbundet under projekttiden och vi skall slutredovisa till Kommunfullmäktige i slutet av april. Föräldrar och personal kommer efterhand att informeras kring resultatet. Massmedia har också vid intervjuer sagt att de är intresserade av att ta del av resultatet. Landsbygdsrådet, Kvarken food har informrats.



Projektets kostnader

	Enligt budget	Utfall	Avvikelse
Löner	187 812 kr	201 865 kr	+14 053 kr
Investeringar	40 000 kr	31 741 kr	-8 259 kr
Övriga kostn.	89 000 kr	83 974 kr	+5 026 kr
Summa	316 812 kr	317 580 kr	768 kr

Investeringar

Investeringar som gjorts under projekttiden är två stora frysboxar. Dessa var nödvändiga för att kunna köpa hela djurkroppar.

En vaccumförpackare för att på ett livsmedelshygieniskt sätt paketera allt kött.

En starkare köttkvarn för att kunna mala köttet själv.

En muurika modell större – för att barnen/eleverna skall se att det är gott och trevligt att laga mat utomhus.

Övriga kostnader

I projektansökan hade vi angett en ökad kostnad för inköp av ekologiska produkter.

Vi har betalt 19 000 kr till Vännäs kommun för detta under 2011. Det är mellanskillnaden i ökade kostnader jämfört med icke ekologiska produkter.

Av lokala köttproducenter har vi direkt handlat för 30 000kr.

Till fortbildning inkl. studieresor har använts 14 850 kr.

Projektets finansiering

Projektet har finansierats enligt nedan:

Projektstöd Landsbygdsprogrammet	221 768 kr
Övrig offentlig medfinansiering	95 044 kr
Totalt	316 812 kr

Slutsatser

En eldsjäl som inte är rädd för utmaningar och att ta kontakter är ett måste för att lyckas i ett projekt och det har vi haft genom kocken. Med hjälp av



projektgruppen har arbetet förts framåt hela tiden och den har varit en bra ”idéspruta”.

Det har varit en utmaning att finna lokala leverantörer då närproducerat har varit prioritet ett och därefter ekologiskt inom närområdet. När nu projektet är slut finns inte längre möjligheten att handla av de producenterna vi har haft inom byn och det känns mindre bra.

Eleverna har blivit mycket mer intresserade av vad de äter och varifrån maten kommer under projektiden. Den enkät vi gjort till föräldrarna, barnen och skolpersonal visar också detta.

Mervärden genom projektet

Efter avslutat projekt kommer kocken att på uppdrag av Kommunstyrelsen att arbeta med övergripande kostfrågor på 20%.

Rekommendationer till andra som vill driva liknande projekt

Förankring av projektet – i flera led och långsiktigt. Tänk efter vad som kommer att hända när projektiden är slut.

Viktigt att de som ingår i projektgruppen är engagerade och villig att lägga ner tid på projektet. Dessutom måste både projektgrupp och projektledare vilja ha förändring.

Var aktiv i att ta kontakt med media för att informera dem.

Var beredd på att det är en hel del administrativt arbete!

Marianne Sandström, projektledare



Bilaga slutrapport 2010-3028 Ekonära skolmat

2012-02-20

Sammanfattning av elevenkät – vad tycker du om maten?

Är du.....? Kryssa i rätt svar!

Tjej Kille

Vilken årskurs går du i?

f-3
4-6

Äter du frukost hemma?

Alltid 17 st
Oftast 5
Sällan 2
Aldrig

Vad tycker du om skolmaten?

Alltid god 3
Oftast god 17
Sällan god 2
Aldrig god

Äter du sallad/grönsaker till måltiden i skolan?

Alltid 16
Oftast 8
Sällan
Aldrig

Har du tillräckligt med tid att äta din skollunch?

Alltid 19
Oftast 5
Sällan
Aldrig

Tycker du det är trevligt att äta i matsalen?

Ja 24
Nej

Äter du dig mätt?

Alltid 13
Oftast 10
Sällan 1
Aldrig

Tycker du att du kan påverka vad du får äta till skollunch?

Alltid 1
Oftast 5
Sällan 11
Aldrig 7

Var sitter din lärare i matsalen?

tillsammans med eleverna 24



tillsammans med andra lärare

vet ej

Ser du fram emot att gå och äta i matsalen?

Ja 24

Nej

Vilket betyg ger du din skolrestaurang?

Mycket bra 10

Bra 13

Mindre bra

Inte alls bra

Vad har du lärt dig i matprojektet?

Det är bra mat på skolan och den är nyttig, att man skall smaka på all mat, lärt mig vad ekologiskt är, var maten kommer ifrån, närodlat är bra, man skall inte äta skräpmat, äta det som är närproducerat, att ris växer i Italien

Vilka tre maträtter som serveras i skolan tycker du bäst om?

Lasagne, älggryta, potatisbullar, fisk, köttfärssås, tacos, pizza, kycklingwook, Pannkaka, potatissoppa, köttgryta

Vilka tre maträtter som serveras i skolan tycker du sämst om?

Broccolisoppa, pizza, palt, blodpudding, korv, makaroner, fisk. rödbetssocka

Är det någon rätt du saknar på skolans matsedel?

Chickennuggets, tomtegröt, tacos, thaimat, räkpaj,

Har du andra synpunkter på skolmaten?

Vill ha mjukbröd, maten är god

Tack för att du svarade på frågorna Sussie o Marianne



2012-02-15

Bilaga slutrapport 2010-3028 Ekonära skolmat

Sammanfattning föräldraenkät

Projektet Ekonära skolmat har nu nått slutet och det som återstår är att göra en utvärdering. I den utvärdering ingår ni föräldrar som en viktig länk. Hoppas därför att ni alla vill svara på nedanstående frågor. Utvärderingen kommer ni att få del av vid något föräldramöte.

Vilken årskurs går ditt barn i f-3 4-6 kryssa i rätt svar

Äter ditt barn frukost hemma?

- Alltid
- Oftast
- Sällan
- Aldrig

Vad tycker ditt barn om maten i skolan?

- Alltid god
- Oftast god
- Sällan god
- Aldrig god

Tror du att ditt barn äter sallad/grönsaker till maten i skolan?

- Alltid
- Oftast
- Sällan
- Aldrig

Vad tror du ditt barn drickertill maten i skolan?

- vatten
- mjölk

Äter ditt barn sig mätt i skolan?

- Alltid
- Oftast
- Sällan
- Aldrig

21 föräldrar har svarat – från förskolan Gläntan till årskurs 6

Tror du att projektet ekonära skolmat har påverkat ditt barns tänkande om mat?

Om ja i såfall hur?

De har fått kunskaper om råvaror, gifter, odling, mer medvetna, skapat en dialog vid matbordet hemma om vad man äter o varför, de lär sig av vuxna vid skollunchen i skolan, de har lärt sig var maten kommer ifrån, fått se djuren i lagårdarna,

Har du/ni lärt er något om närodlat och ekologisk mat? Ge några exempel?

Blivet mer intresserad av tillsatser som maten innehåller, vikten av bra råvaror. Vet var

maten kommer ifrån som barnen äter o om den är ekologisk eller närodlat,

Vi är mer intresserade av mat mycket eftersom barnen frågar mer, bra initiativ – alla barn bord få äta så

Finns det någonting i projektet som du saknat? Om ja vad?

Hur mycket dyrare blev det?

Tack för att du tog dig tid o svarade på enkäten



Sussie o Marianne

Återlämnas till skolan under vecka 9.