

Pågående dialog

Himledalens föräldraförening har under en tid drivit diskussioner gällande den försämrade skolmaten som serveras. (Klagomål har främst inkommit ang. Göthriks skola.)

Nu sedan HT-19 har det blivit ett tilltagande problem. Barnen äter inte maten på skolan. Lärarna äter heller inte maten då de upplever att den försämrats så pass mycket. De dagar då det serveras enligt eleverna "god mat" så kan flertalet av klasserna inte äta sig mätta, och maten räcker inte till de årskurser som äter något senare.

Lena Johansson som är ordförande i HDFS åkte på ett oanmält besök till Göthriks skola den 11/11 2019 och åt av skolmaten.

Nedan ser ni beskrivet av Lena hur hon upplevde besöket.

"Dagens lunch bestod av matvete samt "fyra korn" och chili con carne samt fem olika sallader och rivna morötter.

Matveten smakade kalla blötlagda kalaspuffar utan smak eller salt, chili con carnen var starkt kryddad. Sallad som serverades var vitkålssallad, rödbetor/dressing/bönor, tomat/dressing/fetaost, blomkål med sweet chilisås, bönsallad med dressing, oliver med dressing och en skål med rivna morötter."

Vi ställde frågan till barnen om vad de önskar för mat om de fick välja.

Några utav svaren:

Köttfärspaj. Vanliga tomater utan geggamoja. Köttbullar och pasta. Lax och potatis. Makrill. Stekt kött. Hamburgare. Tacos med riktig köttfärs. Korv och potatismos. Riktiga potatisar. Pasta Carbonara. Korv stroganoff med vanlig korv. Inga blandade grönsaker, för mycket vuxenblandningar.

En fråga ställdes till personalen på Göthrik om varför de inte delade upp salladsbordet i rena grönsakskärl utan att blanda. Tex. en skål med tomat, en med grönsallad, en med gurka, en med majs, oliver, morötter, ärtor osv. Svaret som då gavs var att de hävdade att tomater och gurka endast var för "dekoration". De själva framförde då att de fått stramare tyglar vad det gäller inköp och matavfall. Barnen skall inte slänga så mycket mat hävdade de.

Frågan ställdes även till Kristian Helgesson, kostchef i Varbergs kommun.

Kristian Helgesson förstod mycket väl vår åsikt om att barnen inte äter då salladerna blandas. Vi framförde även åsikten om att det saknas assietter för att lägga salladen på när det serveras soppa.

Vi har även gjort ett besök på Rolfstorps skola och ätit lunch. Där hade vi ett fint samtal med personalen i köket som berättade att de tillagar ca 800st portioner mat per dag som sedan skickas till respektive mottagningskök. Varje mottagningskök har sedan fria händer att tillaga vilken "kolhydrat" de önskar såsom potatis, "fyrkorn", matvete, ris, pasta osv.

Anledningen från personalen i köket på Göthriks skola om varför det smaklösa matvetet serveras, är för att det är "klimatsmart". De får inte servera ris till barnen då det inte är klimatvänligt.

Vi ställde frågan till Kristian om barnen kunde få potatis varje dag då det är klimatsmart och billigt. Han såg inga problem i att det serveras potatis varje dag. (Med önskemål om en varierad kost såklart.) Framförde att barn som inte äter så mycket annat i alla fall kan äta potatis i stället för ingenting alls.

Kristian Helgesson informerade oss om att de har anställt en "innovationskock" till Varbergs kommun som skall åka runt bland skolorna och ge goda råd för att förbättra presentationen och få barnen att äta bättre.

Dialogen med Kristian Helgesson på Varbergs kommun fortsätter, och vi hoppas få svar och förslag till förbättringsåtgärder hos mottagningsköken.

Vi i HFFF lägger stor vikt vid tanken om att våra växande barn ska kunna ha energin att ta in kunskap i skolan. Och ställer oss även frågan om att det inte är konstigt att det blir stökigt i klasserna och på rasterna när barnen inte tillgodoses med sitt energiintag.

Vi reflekterar även över miljön i matsalen bla. på Göthriks skola. Våldigt skramlig och skrapljud från stolarna. Vi funderar på hur detta kan lösas och fortsätter dialog med rektorer.

Vi har även på Göthriks skola sett att maten inte är uppmärkt, dvs barn och lärare vet inte vad som serveras i kantinerna. Så vi ställde även frågan om varför maträtterna inte är uppmärkta med information om vad som finns. Hela skolan arbetar för att information skall ges i både text och bild så detta önskar vi även i matsalen. Det finns en informationstavla i kapprummet men vi önskar tydligare märkning av maten inne vid kantinerna.

Matgruppen i HFFF jobbar vidare med samtal och lösningar för att miljön och maten i matsalen skall bli bättre.

Nedan ser ni bilder på barnens tallrikar från besöket på Göthriks skola.

Lenas tallrik:



Ett urval utav barnens tallrikar:

