

Vores formål med fælles måltider i børnehaven.

Mad og kultur

Maden er et kulturelt fænomen. Mad er kommunikation. Vi oplever et fællesskab omkring maden. Børnene er mere parate til at spise nye retter, når de er sammen med deres kammerater. Børn spiser med øjnene og derfor synes vi det er vigtigt at maden er anrettet, så det ser delikat og indbydende ud. Det skal give børnene lyst til at prøve noget nyt og spændende. Vi tilstræber at lære børnene bordskik, og blive ved bordet til næsten alle er færdige med at spise, her kan vi sidde og småsnakke, og fortælle hinanden om vores oplevelser i stort og småt. Vi vil gerne udnytte dette fællesskab til at præge barnets opfattelse af hvad god mad er. Familiemønsteret har ændret sig, og vores traditionelle kostmønstre er gået tabt, det er sværere at samle familien omkring måltiderne, og de måltider man spiser sammen er ofte stressede og mad skal være hurtigt og nemt. ... Vores spise- og madvaner præger også vores børns madvaner. ...

Fællesskab og social læring

Derfor prioriterer vi at der skal være tid til at samles om et godt måltid. Her mærker vi et fællesskab og ofte er det i disse stunder vi har den tættere kontakt, ved samtale med gruppen og det enkelte barn. Vi voksne prøver at efterleve princippet om at samtale med børnene og ikke hen over hovedet på børnene. Vores morgenmads tilbud er til alle, men ca. kl. 8.30 tager vi af bordet, men det er muligt at gå i køkkenet og få noget hvis man ikke har spist. Vi ønsker at vi tænker i fællesskabets ånd og interesser, og ikke kommer med små individuelle fristende herligheder. Da dette ofte ligger pres på at andre også vil have, så hvis i skal sprænge hverdagens ramme skal det være for alle, så vi ikke får en forskelsbehandling, der giver misundelige

blikke. Den sociale tankegang starter i den alder hvor vi viser dem verden. Dette ønsker vi skal være en del af vores sociale kostpolitik.

Vi synes det er godt at børnene kan være med til madlavning, og have adgang til køkkenet, have indflydelse og leve med i hvad vi skal have at spise. Men det er den køkkenansvarlige i samarbejde med personalet, der har ansvar for en sund og varieret kost.

Vi tilstræber gode og sunde råvarer, og vil gerne handle økologisk i det omfang det er muligt.

Gode spisevaner

Da en stor del af befolkningen har en eller anden form for allergi, mener vi det er vigtigt at vi har en bevidsthed om ernæring, og at vi selv laver vores mad fra bunden af, såkaldt hjemmelavede produkter uden for mange tilsætningsstoffer.

Vi vil gerne være med til at give børnene gode og sunde spisevaner/livsbaner, og derfor går vi ikke ind for slik og kager i store mængder.

Der er undersøgelser der viser at børn har stort overforbrug af sukker, som kan give mange følgesygdomme, og urolige og skrantende børn.

Økonomi

Vi bruger en stor del af vores budget til mad, og vil i samarbejde med jer løse evt. økonomiske problemer, ved hjælp af betaling eller medbringende råvarer, som vi kan tilberede herhenne.

Eftermiddagsfrugt medbringes af forældrene,

og lægges i frugtkurven i køkkenet hen over ugen. Vi bages selv eftermiddagsbrødet.

Ferietid

Når i tager på ferie, ønsker vi jer gerne god ferie, men vil opfordre jer til at droppe ferie isen/kagen, det kan være vældig hyggeligt, men det kan op til den store ferietid være mere hygge end vi kan have i munden, og så tager det appetitten fra den gode mad, for dem der ikke er stor spisere, og andre får måske for meget. Men hvis vi skal sige god ferie med noget til munden, så prøv en gulerod man kan jo hurtig blive trendsættere for noget.

I ferietiden har børnene madpakke med hver dag, vi angiver den aktuelle periode ved nærmere information.

Køkkenets interesse områder

Vi tilstræber at den køkkenansvarlige igennem sin interesse, tilegner sig en viden om ernæringsmæssige principper, og har lyst og visioner til at udvikle sig inden for området.

En god kostpolitik udvikles sammen med børn og personale ud fra devisen om at gode oplevelser fremmer sunde spisevaner. Vi vil gerne have en sund og varieret kost, og at der er mulighed for at børnene kan være med.

Der skal være en sund fornuftig hygiejne omkring det at lave mad, og køkkenet skal rengøres hver dag, med rengjorte knive og klude.

Den køkkenansvarlige vil løbende blive orienteret om regler i forhold til køkkenregler, og hertil egnede kurser.

Vi tager hensyn til børn med allergi og børn af andre kulturer, når vi har fået de relevante oplysninger.

Vi går ind for rene og gode råvarer, og at maden er hjemmelavet uden tilsætningsstoffer.

Vi går ind for vegetabiliske fedtstoffer.

At vi køber økologisk i det omfang vi har råd og økonomisk, praktisk overskud.

Vi vil gerne begrænse mængden af søde sager i børnehaven.

Fødselsdage i børnehaven

Børnefødselsdag bliver holdt her i børnehaven, og barnet giver is eller kage.

Til fødselsdag er det is eller kage, men det behøver nødvendigvis ikke være søde sager, her kunne vi inspirere hinanden til sunde fødselsdage ved evt. sund og dyrere frugt.

Smagsdommernes sunde oplevelser

Vi mener det er vigtigt at vi bruger gode råvarer og gerne Dansk, og vi vil gerne have at basis varer som gryn, kartofler, brød, bønner, ris mm. Indgår i madplanerne.

Vi lægger vægt på kvalitet og smag og at maden præsenteres på en indbydende måde, at måltidet er hyggeligt, så det spises med alle sanser.

At børnene også får en oplevelse af hvor maden kommer fra f.eks. **Fra jord til bord. Fra farm til tarm.**

At vi tør prøve noget nyt, så vi får nye oplevelser.

Smagens dag er hver dag her i børnehaven.