

Kostpolitik

Målet med måltidet i Fjordbakke distriktet:

Vores mad skal være med til at stimulere børnenes glæde ved de daglige måltider og derved bidrage til, at de tilegner sig sunde og varierede kostvaner.

Køkkenerne i Fjordbakkedistriktet producerer dagligt mad til ca. 340 børn og 50-60 ansatte.

Vi lægger vægt på, at maden skal smage godt og være tilberedt af de bedste råvarer, vi kan få, og at den præsenterer sig godt. Børnene skal have god velsmagende mad lavet fra bunden af ordentlige råvarer.

Vi sammensætter kosten, så den ernæringsmæssige kvalitet stemmer overens med børnenes behov ud fra deres alder og ud fra Sundhedsstyrelsens anbefalinger.

I Fjordbakkedistriktet gives der fuldkost for det beløb, der betales for frokostordningen, da vi gerne vil give børnene sund mad hele dagen.

Måltiderne fordeler sig som følger:

- Formiddagsmåltid bestående af rugbrød med frugt og grønt.
- Frokost bestående af varm mad, eller rugbrød med pålæg.
- Eftermiddagsmåltid bestående af småretter el. frugt eller grønt med hjemmebagt brød til.

Til måltiderne drikker børnene vand eller mælk. De børn, der spiser morgenmad, får mælk til.

Økologi:

Vi bestræber os på, at maden er lavet af økologiske råvarer, og at den daglige drift er i overensstemmelse med økologiske værdier og med bæredygtighed som nøgleord.

Alle institutionerne har et Bronzemærke (30-60 % økologi) eller et Sølvmærke i økologi (60-90 % økologi). Vi er bevidste omkring økologi og bæredygtighed – herunder grøn omstilling jf.

Fødevarestyrelsens anbefalinger:

<https://altomkost.dk/kostraad-til-maaltider/kostraad-til-maaltider-i-daginstitutioner>

Budgettet er lille, så det kræver, at vi er opfindsomme og kreative i vores tilgang til råvarer og til vores tilberedning af maden.

Økologisk fisk og kød er dyrt. Det betyder, at ofte vil kød og fisk ikke være økologisk.

Vi bager stort set alt vores brød selv af økologisk mel.

Madmod

Vi ønsker at lære børnene madmod ved netop at tilbyde mange forskellige smagsnuancer og fødevarer og på den måde skubbe blidt til de vaner, børnene har med sig.

Vi tilbyder derfor børnene stor variation af fødevarer for dermed at udfordre børnene med forskellige smagsoplevelser både med krydderier og forskellige konsistenser i maden.

For eksempel er formiddagsmaden ofte grønsager og ikke kun gulerødder og agurk, som børnene er kendte med – men også forskellige slags kål og rodfrugter.

Når der serveres brød, smører børnene selv og vælger, hvad der skal på deres mad. Dette betyder, at de selv får lov til at bestemme, om der skal remoulade på ost, eller rødbede på spegepølse osv.

Madspild

Vi er bevidste om at minimere madspild, og det betyder, at vi genanvender næsten alle rester i vores produktion.

Tiloversblevet grød kommer i brød. Rester af grønt kommes i supper, rester af rugbrød bliver brugt til rugbrødschips eller øllebrød osv.

Den mad, der kan genanvendes, er den mad, der ikke har været på bordet. Så derfor serveres der i små portioner til grupperne. Der kan altid hentes mere mad fra køkkenet efterhånden, som det er spist.

På denne måde sikrer vi samspelet mellem køkkenet og grupperne bedst, og vi sikrer en minimering af madspildet.

Sukker

Vi springer sukkeret over, hvor det er muligt. Derfor anvender vi i køkkenet mindst muligt sukker – vi bruger sukker som smags giver, som for eksempel i supper og saucer. Til jul som fx kanel-sukker på risengrød.

Sukker må anvendes i mindre mængder relateret til pædagogiske aktiviteter, der knytter sig til kultur og traditioner fx et lille påskeæg til påske.

Kunstige sødemidler må ikke anvendes i hverken køkkenet eller i øvrige aktiviteter. Den pædagogiske leder er ansvarlig for, at sukker holdes på et minimum.

I bestyrelsen er der enighed om, at børnene må få saftevand på særlig varme dage, så det sikres, at de drikker tilstrækkeligt ift. varmen og deres aktivitetsniveau. Ligeledes er der enighed om, at børnene på særlig varme dage gerne må få 1-2 is hen over sommerperioden.

Fejring af fødselsdage tager udgangspunkt i sundere alternativer. Der er forskellige traditioner for fejring af fødselsdage i de enkelte børnehuse, derfor aftales dette lokalt.

Samarbejde

Vi har kostfaglige personaler i alle køkkenerne.

For at den gode sunde mad kommer til gavn for børnene, er det vigtigt, at der er et godt samspil mellem køkkenerne og det pædagogiske personale – og en forståelse af hinandens faglighed og arbejdsvilkår.

Den daglige kontakt mellem køkkenet og det pædagogiske personale er derfor et vigtigt element i vores samlede mål. Og det synes vi, at vi lykkedes med i Fjordbakkedistriktet.

Personalet i vuggestue og børnehave indgår i frokosten, således at de kan spise et pædagogisk måltid. Man kan som medarbejder derfor ikke forvente at spise sig mæt i disse måltider.

<https://altomkost.dk/anbefalinger-til-rammer-om-det-gode-maaltid-i-daginstitutioner>

Forældresamarbejdet

Som forældre kan I orientere jer om madplanen for den pågældende uge på Aula.

Har et barn lægeerklæring på en fødevareallergi, tages der hensyn til dette.

Har vi børn med kulturbetinget kost, tages der også hensyn til dette, dog tilbydes ikke halal slagtet kød.