

Matråd den 18 april 2018

Från klasserna:

Tiderna i maten. Lunchschemat. Eleverna verkar äta på andra raster än lunchen. Nästa år kommer schemat läggas annorlunda om möjligt.

Blanda inte sallader: svårigheter med att inte blanda är att de elever som kommer först till exempel tar för mycket melon eller ananas. Stora berg, men blandar vi, räcker det till alla. Elevrådet föreslår skyltar med hur mycket man får ta. Det godaste tar slut och när de sista eleverna kommer ligger det godaste tyvärr ofta i soporna. 10 kg per dag slängs vilket motsvarar 30 portioner. En portion kostar ca 12 kronor. Även bestick och glas slängs och har behövt köpas in nytt till en kostnad av 10 000 kr.

Potatisen kan ibland vara kall och hård. Om den är kall beror det på att locket inte varit pålagt ordentligt.

Sofia förklarar varför visst kött kan se ofärdigt ut, men garanterar att bara tillagad mat serveras.

Specialkosten tar slut. Sofia undrar vad det kan vara för specialkost. Det skulle kunna hända att andra elever nallat i fel matlådor så att säga. Kanske kan detta förbättras genom avstämningar två gånger per termin i klasserna.

Vi behöver förtydliga att nötköttet serveras endast till dem som inte äter gris.

Olika grönsaker i grytor tyckte en klass, men så är det inte säger Sofia. Sofia säger att det väldigt sällan är synliga grönsaker i maten.

Vissa fredagar har det hänt att maten är slut och eleverna får vänta. Sofia meddelar att maten tog 12 min att få fram. Sofia hörde dock elever som sa "vi säger att det tog längre tid". Köket kan bli bättre på att larma om att det de lagat är på väg att ta slut.

Om det är fullt i matsalen måste man vänta.

Fler önskeveckor, mindre fisk. En gång fisk i veckan gäller. Temaveckor skulle vara kul tycker klasserna. Det tycker Sofia är en kul idé, men kanske en temadag i veckan eller nu och då. Fler önskeveckor önskar klasserna.

När får vi dessert? Den dagen vi under fyra veckors tid klarat 4 kg per dag.

Vi pratar om att det kan vara en idé att ha matvärdar.

Bregott smör är för dyrt och inte på anbud, vilket betyder att vi inte får handla det. Bara produkter på anbud får köpas.

Blanda inte fetaost med andra grönsaker. Då kan inte laktosintoleranta äta just den salladen. Sofia säger att andra salladsalternativ alltid finns.

Alternativet till fisken står på specialkosten, men ibland på linorna. Maten kan också titta på vilka dagar fisken serveras. En klass framförde att man inte ska fisk på långa skoldagar.

Mindre salt på all mat. OK.

"Hela" mackor. Idag delas mackorna. Hela mackor ger för stort matsvinn.

Potatis med eller utan skal. Alla tycker olika. Vi fortsätter variera.

Maten slut när man äter sent och alla måste ta från specialkosten? Viktigt av denna anledningen att alla håller sina mattider.

Det kan skvätta från disken när man lämnar tallriken. Man kan också få mat på sig. Servetter? Eller hushållspapper? Sofia kollar.

TVÄTTA HÄNDERNA INNAN NI GÅR OCH ÄTER.