

Mad og måltids politik.

I Kastanjehuset og Solgården følger vi overordnet de officielle kostråd som anbefales for børn i alderen 0-6 år. Man kan læse mere om de officielle kostråd på altomkost.dk

Vores mad bliver lavet af en uddannet kok og en ernæringsassistentelev. De udarbejder sammen en madplan med friske årstidsbaserede råvarer. Ca. 75% af vores mad er økologisk og vi har det økologiske sølvmærke.

Alt vores mad er lavet fra bunden. Det er alt fra Rugbrødet, leverpostej og rullepølsen til ketchup og mayonnaisen. Vi spiser den samme mad i begge afdelinger. Maden bliver dog når det er nødvendigt tilpasset vuggestuebørnene. Vuggestuebørn under 1 år får modermælkserstatning.

Hvis nogle børn er allergikere, vegetarer, ikke spiser svinekød eller har andre særlige behov, vil vi gerne have besked og tage hensyn hertil. Ved fødevarerallergi skal der dog være dokumentation fra lægen før der tages et permanent hensyn.

I madplanen er det typisk forskellige temaer for hver dag. Der er en dag, hvor der bliver serveret suppe, en vegetardag, en fiskedag, en dag med gammeldags mad og en rugbrødsdag. På denne måde sikrer vi os at alle børn og voksne får en sund og varieret kost.

En typisk madplan i Kastanjehuset of Solgården kan se sådan her ud. Vuggestuebørnene og børnehavebørnene får også serveret formiddagsmad/frugt men det fremgår ikke af madplanen.

Menu plan uge 13

	Frokost	Eftermiddag	Evaluering af frokost
Mandag d. 27.03.17	Suppe dag: Kartoffel- porresuppe Ønske fra Ava (sommerfugl)	Rugbrød	
Tirsdag d. 28.03.17	Risengrød m/ smørklut og kanel Ønske fra Vanessa og Liam (sommerfugl)	Rugboller	
Onsdag d. 29.03.17	Fiske dag: Fiskefilet m/ ris og karrysauce Fennikelsalat Ønske fra Sofia (sommerfugl)	Gulerodsbrød	
Torsdag d. 30.03.17	Mormor dag: Ungarsk gullasch med mos	Jordbærgrød m/ fløde	
Fredag d. 31.03.17	Sandwich m/ - Tunsalat - Skinke og ost - Æg Ønske fra Theodor og Ludvig (sommerfugl)	Frugt og grønt	

Med forbehold for ændringer

Yderligere er morgenmåltidet ikke beskrevet i madplanen, da den næsten altid er den samme, med friskbagt brød, ost, hjemmelavet marmelade, grød, gryn, hjemmelavet yoghurt og frugt. Til morgenmåltidet er forældre meget velkommende til at deltage, hvis de indgår i fællesskabet.

Børnene er med i flere aktiviteter omkring maden. I vuggestuen bliver der på hver stue valgt to værter om ugen hvis billeder hænger i børnehøjde på stuerne. Værterne er med til at hente madvognen og til at dække bord. Inden maden hentes bliver der på hver stue sunget en madsang. Efter vi er færdige med at spise synger en tak for maden sang.

Ligeledes er man i børnehaven med i borddækningen og afrydning. Derudover kan man være med til f.eks. at skralde gulerødder eller til at bage brød indtil kl. 9:00. Når der påbegyndes at blive lavet varme ting i køkkenet, må der ikke være børn i det. Nogle uger er børnene med til at bestemme hvad vi skal spise.

Udover at maden er af høj kvalitet er det vigtigt for os at selve måltidet og det at være sammen omkring et måltid er en god oplevelse for os allesammen. Der er mange sanser på spil og måltidet er dermed et vigtigt læringsrum. Hvordan dufter maden i dag? Siger det lyde når vi tygger? Hvorfor er broccolien grøn? Hvordan åbner man en musling? Emnerne er mange når der spises, til tider om maden, andre gange om hændelser i børnenes familier, noget der er sket i løbet af formiddagen osv.

At selv kunne hælde mælk op i sin kop er en stor succesoplevelse for især et vuggestuebarn. Ligeledes er det at turde stille sig op foran en masse kammerater og sige "værsø" en oplevelse af stolthed. Men også at skulle vær den der sammen med den voksne og et par af sine kammerater "rydder hele stuen", vasker borde og stole, hvor barnet udfører reelt arbejde er pædagogisk en situation der kan bruges til netop at give barnet en oplevelse af at yde noget til fællesskabet. At se det store i disse små episoder er en del af vores måltid og vores pædagogiske læringsrum.

Hvis barnet ikke kan lide maden, får det altid et tilbud om noget andet. Der konfliktes aldrig om maden eller spisning af denne.

Forældrebestyrelsen har valgt at der bruges ekstra penge fra budgettet på maden, for at opnå tilstrækkelige midler til at kunne producere maden i den ønskede kvalitet.

Ved børnefødselsdage eller andre dage der skal markeres, vejledes i hvad der må deles ud i institutionen – da institutionen er en "nul sukker" institution. Endvidere skal vi også påse at fødevarer styrelsens retningslinjer overholdes, således at institutionens børn ikke serveres fødevarer, der ikke er behandlet efter styrelsens retningslinjer.