



## Minnesanteckningar från kostrådet 170516 på Stockaryds skola

### Närvarande:

F-klass, Tilde Gustafsson. Tilde Norén

klass 1, Vincent Trofast

Klass 2, Hilma Junge,

Klass 3, Kevin Salomonsson

Klass 4, Wille Kraft Hernegård

Klass 5, Allan Magnusson

Klass 6, Therese Bahls, Tilda Olsson

Vuxna: Anneli Almqvist (köket), Cecilia Alexiusson (rektor), Thim Skog (elevassistent)

1. Cecilia öppnar mötet och hälsar alla **välkomna** till årets första kostråd.
2. Många klasser upplever att det är mat på bordet, stolarna och på golvet. Vi behöver ta ett krafttag och hjälpas åt med detta i matsalen. Vi funderar tillsammans hur vi vuxna som äter i matsalen kan ta ett större ansvar för detta.  
Släng gärna ut vattnet i slasken när en klass har torkat, så kan nästa person som ska torka hålla i nytt vatten.
3. Alla representanter tar upp **frågor och funderingar från respektive klass**

Klass 4	Åtgärder
En del kryddar i onödan och slänger sedan maten.	Viktigt att man smakar först och använder kryddorna när det behövs. Smaka bara på en i taget.
Hur kan vi minska matsvinnet?	Annelie berättar att den mat som har tagits ut i matsalen inte får användas igen enligt regler, så den måste kastas. Viktigt att hon beställer rätt mängd mat varje dag, så att svinnet blir så litet som möjligt. Till alla elever och personal skickar vi med en uppmaning att bara ta så mycket som man orkar äta upp. Ta hellre flera gånger.
Potatisen är ibland hård i mitten och kvalitén är växlande.	Svårt med potatisen säger Annelie. I den nya upphandlingen har man köpt in ekologisk potatis med skalen på. Vi hoppas på att den ska vara bra.
När det serveras kryddig korv så vill vi gärna ha en ”vanlig” korv också.	När det serverades kryddig korv så fanns det vanliga korvar också, men de tog slut och räckte inte till alla.
Det är klumpar i potatismoset ibland.	Det blir så när det är hemmagjort potatismos. Ör det klumpar som man inte vill äta upp, så kan man lägga dem åt sidan.
Vi tycker att de godaste köttbullarna är de som består enbart av nötkött.	Bra att Annelie får veta det, så kanske hon kan beställa sådana lite oftare.
Vi äter gärna apelsinklyftor som frukt	Bra att Annelie får veta detta.



Det händer ganska ofta att det har spillts grönsaker och sallader i andra burkar	Vi rekommenderar att alla håller sina tallrikar över burkarna så att man inte spillar när man tar grönsaker och sallader.
--	---

Klass 3	Åtgärder
Vi tycker att vi får potatis för ofta	Det serveras kokt potatis ungefär 1 gång/vecka, ibland inte ens det. Någon annan form av potatis, som potatismos eller potatisbullar förekommer också ungefär lika många gånger. Detta enligt livsmedelsverkets rekommendationer.
Kan vi få frukt varje dag?	Annelie säger att lärarna brukar ta med frukt till sina klasser på onsdagarna när de går länge. All annan frukt ska ätas i matsalen. Då kan hon säkert servera frukt lite oftare än vad som görs idag.

Klass 2	
Bra att vi får tacos för det är gott	
Bra variation av olika sorters maträtter	
Bra att vi får olika potatisar	
Bra att alla får smaka på det som är vegetariskt	Annelie säger att alla kan få smaka och äta av det, men att det ibland kan ta slut om det är många som vill äta den maten.
Vi vill ha rotmos	Annelie tar med det till sin chef
Vi gillar melon och vill ha det som frukt	

Klass 1	Åtgärder
Vi vill ha tacos oftare	Bra att det blir tacos en gång till innan det blir sommarlov. Det är den 2 juni.
Vi vill ha större bröd till tacosen	Det är en ny upphandling av bröd säger Annelie. Det gör att det kanske finns större bröd att köpa. Hon kollar.
Vi gillar fish and chips	
Vi vill ha tomatsoppa oftare	Tomatsoppa är den mest populära soppan av alla säger Annelie, så den serveras ganska ofta.
Hamburgare är gott och det vill vi ha lite oftare.	Numera serveras andra sorters burgare också, till exempel fiskburgare. Hamburgare blir det ofta när man ska äta utomhus.
Vi vill gärna ha ärtor och majs som grönsaker.	

Klass F	Åtgärder
Vi gillar blodpudding	En populär maträtt till potatisbullar. Serveras ganska ofta.
Kan vi få sparris som grönsak?	Annelie säger att hon ska undersöka detta. Hon har serverat brytböner några gånger och det säger vi som är med på kostrådet att hon gärna får göra fler



	gångar.
Borden blir väldigt blöta när man torkar dem med en våt trasa.	Detta beror på underlaget på bordet att det blir blött och svårt att torka upp riktigt. Annelie rekommenderar att vrida ur trasan ordentligt innan man torkar av borden.

<b>Klass 5</b>	
Pizza – vi tackar för det. Den var god	Annelie säger att vi kan göra det ca en gång om året. Hon behöver hjälp när pizza ska lagas till och det fick hon av Ellinor och Ing-Britt den dagen.
Vi tycker att det är gott med grytor	
Vi önskar att trean går lite snabbare från matsalen, så att vi får tillgång till våra bord	Thim tar med sig den frågan till klass 3, så uppmuntrar vi dem som sitter kvar länge att försöka äta lite snabbare.
Bra att det finns kryddor	
Bra att det är variation på sallader	
Kul att vi har fått testa vegetarisk mat. Många gillar det.	

<b>Klass 6</b>	
Har inget speciellt att ta upp den här gången.	

4. - Annelie säger att det är en nyhet att det serveras potatis numera som är ekologisk.  
- Det var kul att baka pizza tyckte Annelie och förstår att det var oerhört uppskattat av elever och personal.  
- Annelie kommer att göra ett studiebesök på Hofgårdsskolan, för att se om hon kan ta med sig lite idéer, som de gör där. Personal från Hofgårdsskolan har varit och hälsat på i Stockaryd tidigare.
5. Tim säger att man lätt slår i glaset som finns ovanför vagnen, när det serveras kall sås. Annelie funderar på hur man kan flytta den till ett annat ställe, så den blir lättare att ta.

2017-05-16

Cecilia Alexiusson