MADSKOLEN



Madskolen er hele skolen

ArenaMad er skolens produktionskøkken og en integreret del af skoledagen. Maden skal give børnene energi, men madskolen handler også om dannelse, sundhed, bæredygtighed og fællesskab.

Maden

Maden tilberedes fra bunden med fokus på friske råvarer, sæson, smag, sundhed og økologi. Vi arbejder med genkendelige retter og nye smage. Elementerne serveres så vidt muligt hver for sig, så børnene kan se, vælge og lære råvarerne at kende. Der er dagligt salat eller en grøn snack, og målet er guldmærket i økologi.

Læring i praksis

Eleverne inddrages løbende i køkkenets arbejde og i samtaler om blandt andet råvarer, madspild, økologi, klima og samarbejde. Køkkenet kan også indgå i undervisningsforløb, så mad bliver noget, børnene undersøger, fremstiller og tager stilling til.

Måltidet

Klassen spiser sammen - også de børn, der har madpakke med hjemmefra. Lærere og pædagoger er måltidsværter og spiser så vidt muligt med børnene. Maden præsenteres, og der skabes ro omkring starten af måltidet. Børnene inviteres til at smage, men presses aldrig til at spise noget bestemt.

Børnene tager ansvar

Eleverne hjælper med borddækning, vand, servering og oprydning. Bordformænd sørger sammen med de voksne for at fade, service og borde bliver ryddet ordentligt af. Det gør frokosten til en fælles opgave og en del af skolens hverdagskultur.

Madskolens pejlemærker

- Eleverne skal have indflydelse og udvikle madmod.
- Maden spises i fællesskab, og alle bidrager til den gode spiseoplevelse.
- Der er fokus på økologi, madspild og ansvarlig brug af råvarer.
- Madskolen skaber ny viden og forbinder køkken, undervisning og natur.
- Der vil senest en uge før bestilling af madskole, blive udsendt månedens menu.

HVERDAGEN I ARENAMAD

Menu, bestilling og støtte hjemmefra

En genkendelig uge

Menuen varierer, men en fast rytme gør det lettere for børnene at genkende ugens måltider. Den aktuelle menu deles via Aula og hænges op på skolen.

Dag	Ugens rytme
Mandag	Suppe med brød
Tirsdag	Køddag
Onsdag	Vegetardag
Torsdag	Fiskedag
Fredag	Rugbrødsdag

Bestilling

Tilmeld og betal for en måned ad gangen på www.skolemad-klub.kk.dk eller via skolemad-widgetten i Aula. Familier med lav indkomst eller sociale udfordringer kan søge om tilskud via Skolemad-klub.

Husk fortsat 10'er-mad og eventuelt eftermiddagsmåltid på lange skoledage.

Støt dit barns madmod

Tal gerne med dit barn om menuen før måltidet eller om dagens frokost, når I mødes igen. Spørg nysgerrigt til en råvare, en smag eller en konsistens. Det vigtigste er at skabe tryghed og nysgerrighed - ikke at presse barnet til at smage.

Madpakker til ture

Skal en klasse på tur, bestilles madpakker hos køkkenet senest fire dage før. Madpakker kan tidligst være klar kl. 8.30. Den konkrete bestilling koordineres af klassens medarbejdere.

Kontakt

Will og køkkenteamet kk3r@kk.dk	**Skolen** **Sabrine Chourak (aula)**

ARENA MADSKOLE

Madskolen på Arena Skole og Fritid

Information til elever og forældre på 5. årgang

Madskolen er meget mere end mad. Det er fællesskab, læring, madmod, bæredygtighed og glæden ved at skabe noget sammen.

Hvad er madskolen – og hvad vil vi med den?

Madskolen på Arena Skole og Fritid er et produktionskøkken, som er en naturlig del af skolens hverdag og sundhedsprofil. Her arbejder eleverne sammen med vores skolekok Will om at planlægge, tilberede og servere mad. Målet er at give eleverne mod på mad, lyst til at smage nyt og viden, som de kan bruge resten af livet.

Vi har fokus på maddannelse, sundhed, økologi, bæredygtighed og madspild. Eleverne skal ikke bare lære at lave mad – de skal også forstå, hvor maden kommer fra, hvordan råvarer kan bruges, og hvordan vi sammen skaber gode måltider.

Kultur og fællesskab omkring maden

Vi ønsker en madskole, hvor maden bliver et samlingspunkt. Vi spiser sammen, taler sammen og er nysgerrige på det, vi får serveret.

- Hele klassen spiser sammen – også elever, der har madpakke med hjemmefra.
- Lærere og pædagoger spiser sammen med eleverne og er rollemodeller for en god måltidskultur.
- Vi øver os i at holde bordskik, smage på maden og tale positivt og nysgerrigt om det, vi spiser.
- Alle skal kunne føle sig trygge ved måltidet – og der skal være plads til at være nybegynder.

Vores regler for Arena Madskole

1	**Eleverne er med til at bestemme** Elevernes idéer, ønsker og nysgerrighed skal have plads, når vi beslutter, hvad der muligvis skal på menuen.
2	**Vi udfordrer vores madforståelse** Vi tør undersøge, smage og tænke anderledes om mad.
3	**Vi spiser i fællesskab** Maden er noget, vi deler og oplever sammen.
4	**Alle bidrager til den gode spiseoplevelse** Vi hjælper hinanden med at skabe en hyggelig og respektfuld stemning.
5	**Vi går efter økologien** Vi arbejder mod, at Madskolen opnår Guldmærket i økologi.

6 **Vi passer på maden**
Vi har fokus på madspild og på at udnytte råvarerne bedst muligt.

7 **Vi lærer nyt om mad**
Madskolen skal give eleverne ny viden, nye færdigheder og nye oplevelser.

8 **Vi bruger naturen**
Vi undersøger og bruger de muligheder, naturen omkring os giver.

9 **Vi træner madmod**
At turde smage noget nyt er en vigtig del af vores hverdag.