

### Småbarnspedagogikens mat i Raseborg.

Att planera matlistor för daghemsbarn, skolelever, åldringar samt personal är ingen lätt ekvation. Att få de flesta nöjda är en ännu större utmaning. Näringsmässiga planeringen skiljer sig för samtliga kundgrupper, så betyder att de också i praktiken har egna matlistor i Raseborgs planering och tillredning. Dock så att lunchen i mån av möjlighet är densamma till de flesta. Matlistorna är de samma i hela Raseborg, liksom recepten. Kryddningen skiljer sig från kök till kök.

Barn under ett år har egna rekommendationer och barn under tre år får inte ännu äta alla råvaror. För ett barn i heldagsvård skall matsedelsplaneringen per vecka uppfylla  $\frac{3}{4}$  av den totala näringsrekommendationen.

För en skolelev skall matsedelsplaneringen per vecka uppfylla  $\frac{1}{2}$  näringsrekommendationen.

Rekommendationen för samtliga grupper är att vi varje vecka skall servera minst en fisk och en vegetarisk rätt. Vi skall servera ljust kött framom rött kött. Vi strävar efter att servera en soppa varje vecka. Korv skall serveras mera sällan, vilket betyder att inte alla veckor. Vi erbjuder även i alla skolmatsalar med ändamålsenliga serveringslinjer vegetarisk mat som alternativ, för vem som helst att äta. Vi försöker dock tillreda enligt åtgång, för att ha ett så litet svinn som möjligt. Utöver detta tillreds en stor mängd dieter, enligt inlämnade läkar- eller hälsovårdarintyg.

Vår matsedelsplanering bör också gå hand i hand med den euro summa som i budgeten reserverats för måltiderna i Raseborg. Våra kunder, Bildnings - samt Social och Hälsovårds avdelningarna har klart sagt att de inte vill betala mer för måltiderna än vad de gör idag.

Denna information delges nu personal och föräldrar inom småbarnspedagogiken, för att vi får kritik över att barn på daghem som inte äter griskött oftast serveras vegetarisk kost då de övriga äter någon korvrätt samt över ändringarna av morgonmålet. Startar med en beskrivning av morgonmålet. Precis som med all matsedelsplanering bör den vara varierande, mångsidig, näringsmässigt okej samt fylla många rekommendationer. Därav har vi också i Raseborg bestämt att vi två till tre dagar i veckan serverar gröt till morgonmål, till alla barn på daghem. Småbarnsgrupperna serveras gröt alla morgnar. Tilltugget till gröt är knäckebröd. Varför så? Näringsmässigt, mångsidigheten och rekommendationerna fylls absolut bäst så. Om vi skulle servera mjukt bröd till, skulle det vara onödigt att överhuvudtaget koka gröt till över 50 % av avdelningarna, p.g.a. att ingen skulle ens smaka på gröten. Vi serverar också smörgås minst en dag i veckan till mellanmål och för att därmed hålla mjukt bröd serveringen på en hyfsad nivå är detta vår motivering till beslutet. Vi serverar sällan flingor eller mysli till morgon eller mellanmål, då de innehåller mycket dolt socker. Myslin vi gärna skulle servera har än så länge dålig åtgång, p.g.a att den inte är tillräckligt söt för barnen. Vi serverar inte heller sylt till plättar eller pannkaka utan bärmos som innehåller mindre socker.

Gris fri kost i förhållande till korv har under slutet av detta år blivit ett problem på några daghem, då vi på matlistan valde att varannan gång ersätta den vegetariska ärtsoppan med korvsoppa, då i synnerhet skoleleverna har saknat korvsoppan på matlistan. Ugnskorvsdagen har vi alltid serverat broilerkorv till ej gris. Det är inte heller så att ej gris dieten per automatik är ersatt med vegetarisk mat utan många gånger serveras de någon ersättande rätt med nöt eller broilerkött. Utmaningen med antalet dieter finns klart

mest i Karis, då vi i Karis har ett stort Centralkök. Vi gjorde därför beslutet att inte göra ”korvsoppa eller korv sås” på broiler eller vegetarisk korv till ej gris, för att mängden dieter inte skulle vara så många dessa gånger. Ju flera dieter som tillreds, sänds och delas på enheterna, desto större är också risken att någon i misstag glöms, sänds till fel ställe eller delas fel i utdelningsköket eller av personalen på avdelningen. Finns heller ingen rekommendation att dietmaträtterna till utseende skall påminna om den normal kost som serveras denna dag. För oss är det viktigaste att vi till samtliga gjort mat som näringsmässigt är korrekt och dessutom fyller så många andra rekommendationer som möjligt.

Maten i en kommun kommer alltid att vara ett diskussionsämne och vi på Kosthållsenheten har gärna en dialog med våra kunder. Klart är att allas önskemål aldrig kan uppnås men förståelsen för varandras utmaningar är på så vis betydligt bättre.

I egenskap av Kosthållschef i Raseborg kommer jag att be småbarnspedagogiken att genomföra en enkät om maten med de äldre barnen. Min tanke är att eventuellt göra detta redan innan sportlovet.

Med hopp om fortsatt gott samarbete och konstruktiva, givande dialoger. Hoppas också att fysiska föräldramöten med kosten som tema skulle kunna ordnas enligt behov, den dag Covid-19 så tillåter.

Tove Damén-Wikholm  
Kosthållschef  
Tel.019 289 3901  
tove.damen-wikholm(a)raseborg.fi

Nina Aartokallio  
Chef för småbarnspedagogik  
tel.019 289 2150  
nina.aartokallio(a)raseborg.fi

