

Udmøntning af retningslinje vedr. kost i dagtilbuddene i Landsbyordning Stubbekøbing:

Kostens sammensætning:

Morgenmad:

Hver dag tilbydes havregryn, rugfrø og havregrød, hertil mælk og tørret frugt.

Formiddag:

Børnene tilbydes lidt gnavegrønt og knækbrød/skorper efter behov.

Frokost:

Kosten er sammensat efter fødevarestyrelsens anbefalinger, og der hentes bl.a. inspiration og vejledning i publikationerne: "Guide til sundere mad i daginstitutioner" og "Glad mad i børnemaver". Det tilstræbes, at kosten afspejler sæsonens frugt og grønt.

Madplanen følger følgende 5 dages rytme:

Grøddag: Eksempler på grød kan være: Trekornsgrød, müsli-grød, pærevælling, risengrød mm. Til grøden serveres en frugtpuré (dog ikke til risengrød) og et fad med gnavegrøntsager. Grøden er en sund og fiberrig ret, som oftest serveres om mandagen (der kommer friske varer om tirsdagen).

Suppedag: Eksempler på supper kan være: Gulerodssuppe, kartoffelsuppe, græskarsuppe, tomatsuppe osv. Til suppen serveres brød eller suppehorn/pasta samt gnavegrøntsager. Suppen er fyldt med gode blandede grøntsager og dermed en masse vitaminer.

Varm ret: Den varme ret varierer mellem kød/fisk og fjerkræ med div. grønt og eks. kartofler/ris/pasta til. Eksempler på retter kan være: Frikadeller med sovs, kartofler og grønt, lasagne, kylling i karry, dampet fisk med ris og grønt osv.

2 brøddage: Rugbrød med div. pålæg og gnavegrøntsager + evt. en lun ret som æggekage eller en rest fra det varme måltid. Alle børnehaverbørn smører selv deres mad.

Eftermiddag:

Der serveres frisk frugt og knækbrød/skorper de dage, hvor børnene har fået kold mad til frokost. De tre dage, hvor de har fået varm mad, får de rugbrød i stedet for knækbrød.

Økologi:

Økologi% opgøres en gang om måneden og beregnes af vægten af det samlede varekøb. Institutionerne ligger pt. på ca. 50 %, det tilstræbes at nå op på 75 % med udgangen af 2020. Der spares med andre institutioner, som har en højere økologi%. Der er også fokus på indkøb af lokale/danske råvarer.

Økonomi:

Den tildelte ressource giver køkkenpersonalet et beløb på 10,50 kr. pr. barn pr. dag til råvareindkøb. Der leveres i landsbyordningen "fuld kost"/alle måltider hele dagen for beløbet og ikke kun det sunde frokostmåltid.

Pædagogik:

Der er fokus på pædagogik før, under og efter måltidet. Børnene hjælper til med at dække bord og rydde af. Maden serveres i skåle/på fade, som børnene selv tager fra og kan sende rundt til hinanden. Der er fokus på god stemning og samtale under måltidet.

Alle børn skal smage på maden. Er der børn, som ikke kan lide det serverede, tilbydes de rugbrød ved slutningen af måltidet.

Kostplan:

Kostplanen laves typisk for en måned ad gangen. Den offentliggøres på AULA med forbehold for ændringer. I ferieperioder kan varieres fra kostplanen.

Ovenstående er tiltrådt af bestyrelsen den 16. september 2019.