



Minnesanteckningar från kostrådet 160530 på Stockaryds skola

Närvarande:

F-klass, Elly Oskarsson

klass 1, Milaf Kornasan

Klass 2, Gustav Salomonsson

Klass 3, Isaac Jagenheim

Klass 4, Emil Hagelvik

Klass 5, Lina Taiseer

Klass 6, Gabriel Karlsson

Vuxna: Anneli Almqvist (köket), Cecilia Alexiusson (rektor)

1. Cecilia öppnar mötet och hälsar alla **välkomna** till årets första kostråd.
2. Alla representanter tar upp **frågor och funderingar från respektive klass**

Klass 6	Åtgärder
Kan det serveras både skalad och oskalad potatis samma dag	Annelie kan prova att koka både skalad och oskalad potatis, kanske inte alla gånger.

Klass 5	Åtgärder
Köttfärsen till tacon är rinnig	Det tar lång tid att bara steka köttet, så därför måste man tillaga det på ett annat sätt och då blir det mer som en köttfärssås.
Kan man få mer än 2 bröd när det serveras tacos	Kan ta hem tre tortillaskal/person Man kan också äta mer av alla grönsaker på tallriken tillsammans med chipsen, för att bli mätt.
Kan man få en annan typ av chips när det är tacos?	Det är bara de som serveras som finns på anbud, så därför kan det inte serveras några andra sorter.
Kan vi få stuvade makaroner och köttbullar lite oftare?	Annelie tar med sig frågan till Centralköket. Det ska göra en ny matsedel för nästa termin under den här veckan.
Pasta med vitlökssås och kassler – kan vi få det oftare?	Annelie tar med sig frågan till Centralköket. Det ska göra en ny matsedel för nästa termin under den här veckan.
Vi vill ha majs och gurka som grönsaker	Annelie tänker på detta och försöker köpa in det mer
När det serveras frukt så skulle vi vilja ha melon och någon gång ananas	Annelie tar med sig frågan till de andra köken om de köper in ananas. Melon serveras ganska ofta.
Fish and chips – kan vi få det oftare?	Annelie tar med sig frågan till Centralköket. Det har blivit en populär maträtt, så det kommer att komma tillbaka fler gånger
Kan det serveras läsk/must vid något mer tillfälle?	Det får man dricka hemma, eftersom det är mycket socker i det och det ska vi inte



	uppmuntra att man får i sig i skolan.
Kan vi få mer än 2 bröd till hamburgare?	Annelie har ökat från 1 bröd till 2 och det är så många som man får säger man på Centralköket. Det serveras potatismos till och det får man äta tills man blir mätt.
Kan det serveras efterrätt fler gånger varje år?	Vi får inte servera sött enligt livsmedelsverkes rekommendationer, men Annelie säger att t ex fruktsallad skulle kunna serveras vid något tillfälle.
Kryddor, salt och peppar kan vi få det?	Annelie sätter fram en kryddsats med 5 olika kryddor. Salt får vi inte tillsätta mer, för det är tillräckligt mycket i maten enligt livsmedelsverkets rekommendationer.
Kan vi få pommies frites/pommies strips?	De blir inte goda av varmhållningen, så därför kommer det inte att serveras.
Kan vi få pizza?	Det kommer förmodligen att serveras till lunch till fritidseleverna vid något lämpligt tillfälle. Sedan får Annelie fundera på om pizza skulle kunna tillagas i Stockaryd till alla elever. Hon återkommer med svar.

Klass 3	Åtgärder
Det har blivit fint i matsalen med de nya serveringsvagnarna.	
Bra att få varje grönsak för sig och inte så mycket sallader.	Centralköket gör flera sallader, men de grönsaker som Annelie skär kan hon göra varje sak för sig
Trevligt med temaveckor, t ex kinamat en hel vecka.	Annelie tar med sig det till Centralköket som ett tips att ha fler teman
Kyckling vill vi ha oftare.	Annelie tar med sig frågan till Centralköket. Det ska göra en ny matsedel för nästa termin under den här veckan.
Alla klasser ska tänka på att prata lite tystare, så att ljudvolymen inte blir så hög.	Detta uppmanas verkligen alla klasser att tänka på!
Skulle vi kunna få stek med brunsås?	Vi hade det en dag förra veckan, så det serveras någon gång eller ett par gånger per termin

Klass 2	Åtgärder
Vi tycket att maten är toppen!	
16 st vill att vi ska återgå till brickor	Bra att inte brickorna är kvar säger Annelie, eftersom det tar lång tid att diska dem. Plastglasen åkte av brickan och fick sprickor och dessa glas är väldigt dyra i inköp.
Det blir mer spill av mat för att vi inte har brickor	Det gör det säger Annelie också. Vi får försöka att hjälpas åt att torka av borden där man har suttit. Alla elever tittar extra noga när man går



	från bordet att det inte är matrester kvar där. I de yngre klasserna så är det ofta någon vuxen med, som kan torka av det sista, innan nästa klass kommer. I de äldre klasserna, klass 4-6, ska det finnas matvärdar/fixare som torkar av innan man går från matsalen.
Bra om potatis serveras i olika former, eftersom vi får potatis så ofta.	Livsmedelsverkets rekommendation ska följas vad det gäller hur ofta man serverar potatis. Det är olika sorters potatis – mos, klyft, gratäng, kokt och någon enstaka gång stekt potatis.
Fler vill ha potatis utan skal	Några elever tycker potatisen blir godare om det är skal på dem och några vill inte äta med skal. Därför kokar Annelie ibland med skal på och ibland utan.
Kan vi få ägg till pyttipanna?	Det tar lång tid att steka dem och det hinner man inte med i Centralköket.

Klass 1	
Klass 1 tycker att vi får bra mat, goda knäckebröd, god efterrätt när det serveras det och att det är bra att all mat finns på samma ställe nu.	
De har också en hel del tankar om efterrätt, makaroner och potatis, som också andra klasser har tagit upp tidigare.	
Kan vi få dressing till korv och hamburgare, gärna vitlöksdressing?	Annelie tar med sig frågan till Centralköket.
Kan vi få rotmos någon gång?	Annelie tar med sig frågan till Centralköket.
Önskemat – vi skulle vilja ha kebab + sås (men även pizza)	Det kommer att serveras kebabsallad istället för kycklingsallad vid något tillfälle nästa termin.

- Annelie säger att det serveras bröd varje dag, därför att om det är någon dag som man inte äter så mycket så kan man äta bröd så att man blir mätt. Brödet är nyckelhålmärkt och nyttigt.
En förändring är att det finns kryddor i ett ställ. Ta upp en diskussion i klassen hur dessa kryddor ska hanteras, så att det blir bra för alla. De ska stå på det lilla bordet bredvid brödet.
- Cecilia berättar att vi ska flytta på mattiderna nästa läsår. Det görs för att ingen klass ska behöva äta så tidigt som kl. 10.30. De första börjar kl. 10.45 och den sista klassen kl. 12.00.

2016-05-30

Cecilia Alexiusson