



Fréttir úr Skólamötuneytinu

Skólamötuneytið sem staðsett er í Egilsstaðaskóla framleiðir skólamáltíðir fyrir öll skólabörn í sveitarfélaginu nema nemendur Brúarásskóla, en þar er mötuneyti og matarfélag foreldra með ríka sögu.

Eins og flest ykkar þekkið til hefur mataróþol og alvarlegt matarónæmi meðal nemenda skólanna aukist mjög á síðustu árum. Í fyrri fréttabréfum hefur verið greint frá að í Egilsstaðaskóla er nemandi með svo alvarlegt ofnæmi að hún getur alls ekki verið í skólahúsnæðinu þegar eldaður er fiskur eða þegar er bakað. Stúlkan greindist 6 mánaða gömul með svo mikið ofnæmi að einstakt verður að teljast. Því er ekki eldaður fiskur í skólamötuneytinu nema þegar vitað er með fyrirvara að nemandinn er ekki í skólanum. Skoðað hefur verið af gaumgæfni hvort hægt er að finna aðrar leiðir til að geta boðið nemendum upp á reglulegri fiskmáltíðir en skemmst er frá að segja að engin sú leið sem skoðuð hefur verið hefur reynst fær. Fyrstu 3 ár skólagöngu stúlkunnar var námshópi hennar kennt í húsnæði félagsmiðstöðvarinnar Nýungar einn dag í viku en aðstæður þar fullnægja engan veginn þeim kröfum sem gera þarf til skólahúsnæðis fyrir kennslu á efri stigum grunnskólans. Reynt hefur verið til þrautar að tryggja aðstöðu í skólahúsnæðinu þannig að ofnæmisvakar berist ekki um húsnæðið þegar verið er að matreiða en án árangurs. Breytingar hafa verið gerðar á loftræstikerfi og ýmsar lokanir í húsnæðinu reyndar en hvorugt hefur reynst leysa mál þannig að ásætlanlegt sé fyrir líðan nemandans. Gerðar hafa verið breytingar á staðsetningu námshópa í Egilsstaðaskóla en það nægði heldur ekki til að leysa málið. Reynt hefur verið að semja um framleiðslu fiskmáltíða í öðrum framleiðslueldhúsum á svæðinu, t.d. Menntaskólanum en þrátt fyrir góðan vilja samningsaðila reyndist það því miður ekki mögulegt. Ekkert annað eldhús í stofnunum sveitarfélagsins er þannig búið að það hafi leyfi eða aðstöðu til að framleiða máltíðir sem afgreiddar eru til annarra stofnana, þannig er t.d. ekki mögulegt að framleiða máltíðir í einu leikskólaeldhúsi fyrir leikskólana.

Að öðru leyti eru ráðleggingar um mataræði frá landlæknisembættinu höfð að leiðarljósi við samsetningu matseðla og val á hráefni. Matráður gerir á sex til sjö vikna fresti drög að matseðli sem hópur skipaður fulltrúum allra stofnana sem fá mat úr mötuneytinu rýnir. Hópurinn gerir tillögur að breytingum á matseðlinum þar sem tilefni er til.

Undanfarið hefur farið fram ítarleg rýnivinna þar sem innihald og framsetning matseðla er skoðuð og hafa bæði matvælafræðingur og næringarfræðingur komið að þeirri vinnu. Niðurstaða vinnunnar er að máltíðirnar uppfylli að langflestu leyti þau skilyrði sem skólamáltíðum eru sett miðað við ráðleggingar landlæknisembættisins og að teknu tilliti til þess breiða hóps sem matarins neytir og þess að ekki er



unnt að bjóða upp á reglulegar fiskmáltíðir. Horft var til „Diskisins“ eins og landlæknisembættið kynnir hann og rætt um mikilvægi þess að börn læri að borða jöfnum höndum þá fæðuflokka sem mynda hann¹. Mötuneytið leggur sig fram um að máltíðir geti uppfyllt þá þrískiptingu sem diskurinn byggir á en mikilvægt er að foreldrar taki þátt og kenni börnum sínum að njóta máltíða á grundvelli þeirrar þrískiptingar.

Nokkrar ábendingar komu fram m.a. um framsetningu matseðilsins og verða gerðar breytingar á honum til að auka upplýsingagildi hans. Unnin var gátlisti fyrir matráð til að auðvelda yfirsýn og tryggja um leið fjölbreytni bæði þegar horft er á tiltekin tímabil og einstakar máltíðir. Það er von þeirra sem að mötuneytinu standa að þessi atriði geri gott Skólamötuneyti enn betra.

Fyrir hönd fræðslunefndar Fljótsdalshéraðs

Helga Guðmundsdóttir, fræðslustjóri

¹ÞRIÐJUNGUR grænmeti eða ávextrir.

ÞRIÐJUNGUR heilkornapasta, hýðishrísgjón, bygg, kartöflur eða gróft brauð.

ÞRIÐJUNGUR próteinrík matvæli svo sem fiskur, kjöt, egg eða baunir