

Rapport ” Lokale og regionale tiltak for å videreutvikle tilbudet av sunn mat inkl. frukt og grønt til barn og unge ” Høst 2006



Potetopptaking , Vargeia Barnehage, Høylandet



Innhøsting i Hageriet, Utøy



Woking av grønnsaker i skolegården på Utøy

Innholdsfortegnelse

1. Bakgrunn.....	3
2. Prosjektorganisering.....	3
3. Beskrivelse og resultat av de ulike prosjekt.....	4
3.1. Skolefrokost ved Verdal og Egge videregående skole.....	4
3.2. ”Med litt grønt i magen blir det fart på dagen – Fase 2”, Frosta Kultivator ...	5
3.3. Sunn mat, frukt og grønt i barnehager i Nord-Trøndelag.....	7
3.4. Kommunale ”Matlagere”, Utøy skole.....	11
3.5. Utvikling av kantina ved Levanger videregående skole.....	12
4. Oppsummering, måloppnåelse.....	13
4. Regnskap og Finansiering.....	15

1. Bakgrunn

Landbruks- og matdepartementet har som ledd i arbeidet med utvikling av matpolitikken bl.a. som mål å stimulere og videreutvikle tilbudssiden innen sunn mat, inkludert frukt og grønt til barn og unge. I den sammenheng ønskes det å ha et spesielt fokus på et variert tilbud av frukt og grønt, inkludert økologiske produkter, særlig i barnehage- og skolesektoren, eventuelt også mot fritidsaktiviteter.

Fylkesmannen i Nord-Trøndelag er med bakgrunn i dette bedt om å frambringe og videreformidle aktuelle prosjekter som har fokus på økt tilbud av sunn mat, frukt og grønt til barn, særlig innen området barnehage- og skolemat/- måltider og ulik organisering av dette, inkludert ulike typer kantiner, gjerne med en kobling opp mot Ungt Entreprenørskap-prosjektene. Samarbeid med lokale produsenter og bruk av økologisk mat er også sentralt.

Mandatet omfattet aktuelle prosjekter og tiltak som allerede er i gang og som har potensial for videreutvikling, eller helt nye prosjekter som ennå ikke er igangsatt, men hvor det foreligger konkrete planer/finansiering, og som kan iverksettes raskt. Oppstart på prosjektene var fra skolestart høst 2006.

2. Prosjektorganisering

Kort tidsfrist gjorde at det ikke ble tid til å ta med kommunene for å få innspill angående relevante prosjekt. Det ble innkalt til et internt møte mellom avdelingene hos Fylkesmannen for å samordne om det var prosjekt det var naturlig å samarbeide om for å få utnyttet ressurser best mulig. Det ble tatt kontakt med aktører som vi visste var interessert i temaet. Flere av delprosjektene er videreføring av prosjektet "Lokale og regionale tiltak til videreutvikling av tilbudet på frukt, grønt og bær i Nord-Trøndelag", som ble startet opp ved skolestart 2005.

Det ble sendt inn søknad til Landbruks- og matdepartementet på 7 ulike prosjekt, der 5 av disse fikk tildelt til sammen kr 250 000,- til gjennomføring. Dette er 5 enkeltstående prosjekt med hver sine prosjekteiere. De fem er;

1. Skolefrokost Egge og Verdal videregående skoler
2. " Med litt grønt i magen blir det fart på dagen". Videreutvikling av det lokale tilbudet av frukt og grønt til barn og unge i lokalsamfunnet bla gjennom elevbedrifter ved Frosta skole.
3. Frukt og grønt i barnehager
4. Kommunale " matlagere ", Utøy skole
5. Utvikling av kantina v/ Levanger videregående skole

3. Resultat fra de ulike prosjekt

3.1 Skolefrokost ved Verdal videregående skole og Egge videregående skole

Ved Egge og Levanger videregående skole ble det registrert at en stor andel av ungdommene ikke hadde med niste. De hadde heller ikke spist frokost noe som kunne merkes på dårlig konsentrasjon i læringssituasjonen.

Dette førte til at skolene ønsket å iverksette gratis skolefrokost en dag pr uke for alle elever

3.1.1 Mål. Gjennom gratis frokost ønsker skolene å bidra til:

- Bedre læringsmiljø som følge av økt konsentrasjon, mindre uro i klasse, motivasjon og utholdenhet
- Bedre trivsel på skolen
- Gi ungdommen ” smaken” på sunn og god mat som i neste omgang kan påvirke deres generelle spisevaner.

3.1.2 Organisering av bespisningen ved Egge og Verdal videregående

- Ansvarlige: Kantinebestyrer, miljøarbeider og elevene som i samråd med elevrådsstyret organiserer bespisning gruppevis.
- Sted: I fellessal/skolens kantine.
- En gang pr. uke pr. klasse.
- Frokosten fordeles på 5 dager pr. uke.
- Dagen velges ut fra timeplan og legges til dager hvor elevene har lange økter med studieretningsfag
- Lærer følger klassen.
- Buffe med selvbetjening på Verdal videregående.
- Kantinepersonalet på Egge setter fram mat på en trillevogn til hver klasse som lærer henter ut.
- Spisingen foregår i deler av første undervisningstime, og lærer spiser sammen med elevene.
- Innhold på frokostbordet: Brød, knekkebrød, juice, melk, frukt/grønnsaker, smør, syltetøy, gul og brun ost, kjøtt og fiskepålegg.
- Det blir lagt vekt på frukt og grønt.
- Kostnaden pr person pr frokost er kr 15,-
- Frukt og grønt kjøpes inn lokalt.

3.1.3 Resultater

Det var ønskelig å koble Ung-Hunt (Helseundersøkelsen i Nord-Trøndelag) til prosjektet , for å kunne analysere den reele virkningen og betydningen helsemessig og sosialt. På grunn av det korte varigheten av prosjektet ble ikke dette mulig.

Skolefrokosten er evaluert i gruppesamtaler som rektor, områdeledere og miljøarbeider har hatt med tillitselevne i klassene og resultatet er udelt positivt

- Elevene ville helst hatt frokost hver dag.

- Elevene opplever at de får mer energi til å jobbe med skolearbeid den dagen de får frokost.
- 77,7% av elevene på Egge svarte at skolefrokosten har betydning for læringsutbyttet.
- 92,5 % svarer at de merker at det blir lettere å konsentrere seg om skolearbeidet etter at de har spist frokost. Elevene blir roligere i timene.
- De opplever stor trivsel med opplegget når de sitter sammen å spiser mat.
- Frokosten har positiv virkning på relasjon mellom lærer og elev ved at de sitter sammen i hyggelige omgivelser og prater om ”løst og fast”.
- For enkelte er det god opplæring i hva sunn kost er og er med å skape gode holdninger i forhold til sunn kost. En ser at elevene blir flinkere til å ta med seg matpakke de andre dagene i uka.
- For å stimulere elevene til å spise mer frukt har Egge videregående endret plassering og redusert prisen på frukt i kantina, noe som har ført til positiv innvirkning på inntaket av frukt.
- Elevene kommer i større grad med ønsker om sunn mat enn tidligere. Etterspørsel etter salat, vann og grovere brød er eksempler på det.

3.2 ”Med litt grønt i magen blir det fart på dagen – Fase2 ”

Prosjektet er forankret gjennom Frosta Kultivator som har hatt en koordinerende og administrativ rolle i arbeidet. I Fase 1 ble verdiskapningspotensialet i videreforedling av lokale råvarer synliggjort for elevene på Frosta skole. Det ble etablert to elevbedrifter som videreforedlet lokale råvarer fram til attraktive frukt og grøntprodukter for barn og ungdom. I fase 2 er det jobbet med å videreutvikle det lokale tilbudet av frukt og grønt til barn og unge i lokalsamfunnet.

3.2.1 Mål for prosjektet fase 2

- Øke tilgjengeligheten på frukt og grønt på Frosta Skole og i barnehagene på Frosta i forhold tidligere.
- Øke kapasiteten på produksjon gjennom etablert samarbeid med nye partnere.
- Tilby frukt og grøntprodukter i miljøer der barn og unge møtes, eks. idrettshall, ungdomsklubb m.fl.
- Videreutvikling av produkter basert på lokale råvarer fra Frosta.
- Organisering, transport og logistikk.
- Teste ut grunnlaget for kommersiell virksomhet i et regionalt marked.

3.2.2 Gjennomføring og resultat

Skolefrukt/grøntordning. Gjennom prosjektet var det et ønske å gi et tilbud på frukt og grønt til alle klassetrinn på Frosta skole. 1.-4. trinn har daglig fått utlevert frukt/grønt til klasserommet som en sunn matbit kl.10.00. 5.-10. trinn har tilgang til skolens kantine hvor det daglig tilbys et utvalg av frukt og grønt, hovedsakelig basert på lokale Frostaprodukter. Frosta skole har satt bort kantinedriften til LevaFro- en vernet bedrift. Denne lager til en ”grønn meny” hver dag i kantina. Ordningen med skolefrukt og grønt til 1-4 trinn videreføres og vil bli finansieres med foreldrebetaling. 5.-10. trinn får tilbud om å kjøpe frukt og grønt i kantina.

Utvidet tilbud av frukt og grønt til barnehagene på Frosta.

To nye elevbedrifter ble etablert høsten 2006, Frosta Dip It og Grønnskolligan.

Elevbedriftene har hatt suksess i sitt marked ut mot barnehager, skole, kommune og private næringsaktører. I en periode har Frosta Sanitetsforening også produsert grønnsnacks. Samlet har dette bidratt til at samtlige barnehager har fått tilbud om ukentlige leveringer av grønnsnacks. Staver av kålrot, gulrot og agurk har nådd ut til flere "småsultne Frostabarn" og bidratt til økt appetitt på lokale varer. Planen videre er å få til et mattreff ute i barnehagene der sanitetsdamene sammen med barna gjennom matlaging sikrer overføring av kunnskap om matlaging, håndtering av grønnsaker osv.

Grønn lunsj i grunnskolens uke. Fredag 10 november inviterte Frosta Kultivator alle elevene på skolen til Grønn lunsj! Bakgrunnen var en ide om at fysisk aktivitet, som var temaet for grunnskolens uke, burde følges opp av sunn mat. Det ble leide vi inn en lokal kokk og småskala matprodusent (Mona Lindsted) til å bistå med menyen. Lokale produsenter sto for råvarene, og det hele endte opp i en sunn og velsmakende lunsj for skolens vel 350 elever. Lunsjen var gratis og lagt opp slik at hver enkelt fikk sette sammen sin egen måltid med en mix av frukt og grønt. I tillegg var det laget til ferdige grønnsnackspakker for de som ville ha det litt lettvent. Det har vel aldri vært spist så mye grønt og frukt på Frosta skole på en og samme dag! En så her hvor ivrige ungene var på oppkappede grønnsaker, salat frukt osv. når de selv fikk lov til å sette sammen sin egen variant av et grønt måltid.

Samarbeid med idretten på Frosta. Målsetningen var, og er fortsatt, å kunne tilby pakker med oppkuttet frukt og grønt til barn og unge på idrettsarrangement i Frostahallen. Frosta Kultivator utfordret Frosta Idrettslag ved håndballavdelingen til å produsere frukt og grønnsnacks på kamper og turneringer nå i høst. Håndballen tok utfordringen, hentet inn lokale råvarer og produserte rikelig med oppkuttet grønt og frukt i lekre små bokser. Allerede ved første salgsdag omsatte de ca 80 bokser med grønnsnacks! Tiltaket ble meget godt mottatt av barn, foreldre, besøkende fra andre kretser, og håndballkretsen i Nord Trøndelag roste tiltaket. Vi fikk flere spørsmål i etterkant om hvordan vi gjorde dette, hvor vi fikk tak i emaballasje osv. Dette viser tydelig at grønne sunne produkter kan dreie noe av fokuset bort fra snop og vafler og over på sunnere kioskvarer under slike idrettsarrangementer. Dette er et tiltak som blir videreført i regi av håndballavdelingen.

Utfordre ungdomsklubben lokalt. En av målsetning var å tilby ungdom et sunt snackalternativ på klubbkveldene. Det er fra Frosta Kultivator inngått avtale om sponning av råvarer og emaballasje til grønnsnacks med ungdomsklubben på Frosta og Solhaug forebyggende senter i Åsen. I Åsen har de lagt vekt på at ungdommene skal få komponere sin egen grønnsnacks.

Teste ut grunnlaget for kommersiell virksomhet i et regionalt marked. Generelt sett har responsen på produktene vært meget god. Elevbedriftene har hatt suksess i sitt marked ut mot barnehager, skole, kommune og private næringsaktører. Sanitetskvinnene på Frosta har hatt god avsetning på sine produkter. Håndballavdelingen i Frosta IL har oppdaget muligheten for å lage og selge grønnsnacks på arrangementer i Frostahallen. I direkte kontakt med kunder og gjennom tilbakemeldinger og gjenkjøp synes det å være et klart potensiale for en kommersialisering. For Frosta vil det være svært interessant å følge opp dette perspektivet med hensyn til potensialet for videreforedling av lokale råvarer fra "Trondheims kjøkkenhage".

3.3 Sunn mat, frukt og grønt i barnehager i Nord-Trøndelag

3.3.1 Målsetting for arbeidet

Tilrettelegge for å utvikle sunne matvaner hos barn ved å gjøre sunn mat, frukt, bær og grønt mer tilgjengelig for barn i barnehage.

Delmål:

- Bidra til at frukt og grønt blir en naturlig del av hverdagen i barnehagen, og er en del av implementeringsarbeidet i forhold til revidert rammeplan for barnehagen.
- Bevisstgjøring av personalet.
- Bli kjent med lokale frukt- og grøntprodusenter.
- Synliggjøring av arbeidet med "Sunn mat, frukt og grønt i barnehagen", for eksempel bursdagsfeiring, beplantning i barnehagen, barnehagens aktiviteter m.m.

Fokus vil være på hovedmålet om å utvikle et tilbud om sunn mat, inkl. frukt og grønt, til barn og unge som sluttbrukere/mottakere av tilbudet. Det vektlegges at det fortrinnsvis skal benyttes lokal/kortreist (norsk) frukt og grønt.

Konkret skal prosjektet gå inn med økonomisk støtte til en gruppe barnehager som prøver ut og dokumenterer erfaringene med mer sunn mat, frukt og grønt i barnehagen (kort rapport, utstilling, hjemmeside og lignende).

3.3.2 Prosjektbarnehagene høst 2006

6 barnehager fra ulike deler av Nord-Trøndelag ble invitert inn i prosjektet. Barnehagene består av 4 kommunale og 2 private barnehager, og barnehagens størrelse varierer fra 1 avd. til 4 avd. Følgende barnehager har deltatt i prosjektet:

- Vårtun barnehage, Steinkjer
- Sørenget oppvekstsenter avd. barnehage, Namsos
- Ottersøy barnehage, Ottersøy
- Folkheim barnehage, Frosta
- Taraxacum barnehage, Stjørdal
- Vargeia barnehage, Høylandet

3.3.3 Gjennomføring av prosjektet

Prosjektbarnehagene har alle hatt fokus på måltidene i barnehagen og på utvalget av mat, inkl. frukt og grønt. I tillegg har barnehagene vært opptatt av å anlegge/utvide kjøkkenhagen samt få kontakt med lokale produsenter. Andre områder som har vært i fokus, er foreldresamarbeid, personalets kunnskap/holdninger og konsekvenser for det daglige arbeidet/innhold i barnehagen (for eksempel bursdagsfeiringer).

Barnehagene ble samlet til arbeidsseminar to ganger i prosjektperioden. På disse møtene var orientering fra den enkelte barnehages arbeid med prosjektet en stor del av møteinnholdet.

Dette førte til at barnehagene fikk tips og inspirasjon fra hverandre allerede fra prosjektperiodens start.

Økt utvalg av frukt og grønt i barnehagen

Det økonomiske bidraget i prosjektperioden skulle bl.a. dekke innkjøp av frukt og grønt. Dette skulle gi barnehagene en mulighet til å prøve ut ulike typer frukt og grønt.

Barnehagene melder om at økt tilgang bl.a. har ført til:

- *I løpet av prosjektperioden smakte barna på mange retter der frukt og grønnsaker var ingredienser.*
- *Hvis vi en dag er tom for tomat/agurk/kiwi eller annet grønt på frokostbordet, så etterspør barna det!*
- *Tilført flere typer grønnsaker til fruktmåltidet. Måltidet har vært preget av tradisjonell frukt som eple, banan og appelsin. Vi har tilført mer grønnsaker, og fått tips fra foreldrene på grønnsaker og frukt vi ikke hadde tenkt over at barna kanskje likte. De aller fleste barna har nå flere typer frukt og grønnsaker de liker, og de aller fleste er flink til å smake nye grønnsaker og frukt når det blir servert.*

Kjøkkenhage i barnehagen

De fleste barnehagene ønsket å utvikle/etablere kjøkkenhage slik at barna kunne følge med i dyrkingsprosessen.

Bli kjent med lokale frukt- og grøntprodusenter

Det var store forskjeller i de ulike kommunene hvor lett det var å etablere kontakt med lokale produsenter. En av barnehagene utnyttet foreldre- og besteforeldres kjøkkenhager når andre ikke var så lett tilgjengelige.

- *Vi har besøkt ulike grønnsaksprodusenter og vært med på å ta opp grønnsaker.*
- *Barna har vært med på innhøsting av både bær og grønnsaker.*
- *Vi vil fortsette med å besøke ulike produsenter. God tilgang til å besøke produsenter.*
- *Stor tilgang på ferske råvarer lokalt.*
- *Samarbeid om grønnsakslevering med skolen/sanitetten.*

Bursdagsfeiring i barnehagen

Maten i forbindelse med bursdagsfeiring var flere av barnehagene opptatt av å gjøre noe med allerede før prosjektet. Dette ble også tatt opp med foreldrene.

Flere barnehager stilte spørsmålet: Hvordan gjøre frukt attraktivt som dessert til bursdagsfeiring?

Nedenfor følger noen svar og uttalelser fra barnehagene:

- *Bursdagsfeiringen er endret fra kaker og gele til frukt. Fruktalat til bursdager. Godt mottatt både blant barn og foreldre. En kakefest i året og det er barnehagens bursdag (etter oppfordring fra foreldrene). Vi er også oppfordret til å utvikle dette området så barna kan få velge mellom noen sunne alternativer.*
- *Barna har fått større valgmulighet på hva de ønsker å spise til dessert på bursdagsfeiring. 50 % av det de kan velge skal inneholde frukt. Videreføre et sunt alternativ på bursdagsfeiring.*

Foreldresamarbeid

For å lykkes, er foreldresamarbeidet viktig. Alle barnehagene i prosjektet har hatt fokus på dette.

- *Barn og kosthold har vært tema på foreldremøtene. Innlegg ved helsesøster. Foreldrenes mening om frukt og grønt i forhold til bursdagsfeiringer.*
- *Vi har også bevisst kuttet "skoff-kaka" på foreldrene med frukt og grønt! (Blitt veldig godt mottatt hos foreldrene!)*
- *Lage bok (A 3-format) som foreldrene kan bla i når de bringer/henter barna. Boka inneholder bilder, artikler, avisutklipp m.m. fra prosjektet.*
- *PC med power point som viser en billedserie av for eksempel barnas besøk hos en produsent*

3.3.4 Erfaringer fra prosjektet

Sitat fra en hverdag; Det var satt frem rester av ei gulrotkake og de fikk lov til å forsyne seg, Da sa 5 åringen: "hi dokk itj heller nåkko frukt??!"

Resultat av prosjektet for barna

Barnehagene meldte om bl.a. følgende resultat for barnas del:

- *Har fått mindre søt/usunn mat i denne perioden*
- *Sukkerinntaket er redusert.*
- *Barna spiser mer frukt og grønt i barnehagen, og det flere ganger om dagen.*
- *Barna kan velge frukt som dessert til bursdagsfeiringer.*
- *Mer variert frukt og grønt –både naturell og bearbeidet*
- *Barna har lært om diverse frukter og grønnsaker. De har fått smakt norske og eksotiske frukter.*
- *Har fått erfaring med flere "smaker"*
- *Estetiske opplevelser gjennom fargerik og fin servering (fruktspyd, smoothie, fargerike grønnsaker o.s.v.*
- *Frukt og grønt-inntaket har økt i barnehagen. Vi har servert diverse grønnsaker som et tillegg til lunsjen og fått til et mer spennende fruktmåltid.*
- *Barna får mer spennende varmmåltider. Fra å servere bare grøt og tomatsuppe, har vi nå kuttet ut tomatsuppe og serverer mer varierte retter. Grøt har vi fremdeles noen ganger.*
- *Barna er mer interessert i frukt og grønnsaker.*
- *Lært mye om frukt og grønt, vært med på planting av epletre, kirsebær, høsting av potet*
- *Smakte på mange matretter der grønnsaker og frukt var ingredienser*
- *Barna er også blitt mer glad i frukt og grønnsaker og opptatt av hvordan mat blir laget.*

Konsekvenser for det daglige arbeidet i barnehagen (inkl. personalarbeid og foreldresamarbeid)

Barnehagene meldte om bl.a. følgende konsekvenser:

- *Kostholdet i barnehagen har vi hatt fokus på siden oppstarten av barnehagen, men fokuset har blitt forsterket. Mer variert kosthold, fokus på frukt og grønt samt sunn mat.*
- *Foreldrene er blitt mer opptatt av maten i barnehagen og hvilke signaler de sender ut ved å ha usunn mat i matboksen de dager vi ikke lager mat i barnehagen.*
- *Rollemodellene, altså vi voksne, har blitt mer bevisst på sunne matvarer.*

- *Vi bruker mer tid på matlaging.*
- *Mer bevisst voksne, barn og foreldre*
- *Planlegging av (annerledes) lunsj og bursdagsfeiringer*
- *Det at vi kuttet ut sjokoladekake har ikke bare redusert barnas sukkerinnhold, men vi voksne "slipper" å spise kakerester på pauserommet.*
- *Et mer bevisst personale!*
- *Flere foreldre som er bevisst og engasjert i opplegget.*
- *Vi bruker mer tid på matlaging.*
- *Personalet er mer bevisst på bruken av sunn mat, frukt og grønt i barnehagen.*
- *Utprøving tar tid! I og med at vi har prøvd mange nye retter, har det vært litt ekstra arbeidskrevende i denne perioden. Dette regner vi med vil gå bedre/raskere etter hvert som vi får mer trening, og alle får det "under huden"*
- *I løpet av denne prosjektperioden har det skjedd en holdningsendring hos personalet.*
- *Foreldrene har også vært med og kommet med ønsker og innspill.*
- *Flere foreldre som er bevisst og engasjert i opplegget*
- *Vi har etablert samarbeid med skolen/saniteten om levering av grønnsaker 2 ganger i uken.*
- *Medlemskap i "Barnas hageselskap"*

3.3.5 Implementering av ny barnehagelov og revidert rammeplan for barnehagen

Ett av de ønskede resultat fra prosjektet, var knyttet opp mot implementeringsarbeidet. Her tenkes spesielt på §§ 2 og 3 i barnehageloven, rammeplanens kap. 1.5 Barns medvirkning samt fagområdene "Kropp, bevegelse og helse", Natur, miljø og teknikk" samt "Nærmiljø og samfunn".

Barns rett til medvirkning

Å utvikle et tilbud av sunn mat, inkl. frukt og grønt til barn, krever at noen må spise den maten, d.v.s. det er et vesentlig punkt for å lykkes at barn vil smake på "den nye maten". Erfaringer fra flere av barnehagene var at barna smaker på mer når de får delta i matlagingsprosessen.

- *I løpet av denne prosjektperioden har det skjedd en holdningsendring barna. Vi har lagt vekt på barns medvirkning på de eldste avdelingene.*
- *Mer deltakende barn – i matlagingsprosessen*
- *Barna er også blitt mer glad i frukt og grønnsaker og opptatt av hvordan mat blir laget.*
- *Barna får delta mer både i matlaging og tilrettelegging av kjøkkenhagen. Vi lar barna være med i matlagingen, men har noe å hente med å involvere barna enda mer*

Mer fokus på barnet enn på kaker og annen tradisjonell bursdagsmat ved fødselsdagsfeiringer.

3.3.6 Veien videre

Erfaringsspredning

Erfaringsspredning er en viktig del av nettverkens arbeid. Fylkesmannen kan derfor komme til å be om at enkelte grupper av barnehager orienterer om sitt arbeid på ulike møter og konferanser som Fylkesmannen arrangerer. Oversikt over barnehagene som deltar i nettverket

vil også bli lagt ut på Fylkesmannens hjemmeside, samt inngå som informasjon i Fagrapport 2006.

Barnehagenes tanker om videre arbeid

Her følger noen eksempler på noen barnehagers tanker om det videre arbeidet med temaet (alene eller sammen):

- *Videreføre de gode matvanene vi har etablert i høst, med å ta i bruk mer sunn mat, frukt og grønt.*
- *Motivere foreldrene til å ta i bruk mer frukt og grønt hjemme.*
- *Ta vare på bærbuskene så vi får bær til høsten.*
- *Fortsatt avtale om grønnsakslevering fra skolen/saniteten.*
- *Videreføre et sunt alternativ på bursdagsfeiringer.*
- *Fortsette med å besøke ulike produsenter. Holde på den gode kontakten som er etablert med produsent*
- *Ha frukt og grønt som et av temaene i årsplanen*
- *Vi vil spre erfaringer med prosjektet til andre barnehager og media.*

3.4 Kommunale ” matlagere ” Utøy skole

Utøy skole samarbeider med Hageriet v/ Kjerstin Heggdal Grimstad om drift av skolehage. Skolen ønsket å videreutvikle dette samarbeidet til også å omfatte en samling en gang hver måned med felles måltid basert på produkter fra skolehagen og lokale produsenter

3.4.1 Mål

La elevene være med å lage velsmakende og spennende mat basert på råvarer fra skolehagen og lokale produsenter. Gjennom skolemåltidene skal elevene få kunnskap om maten som serveres og om ernæring.

3.4.2 Skolehagen

Elevene i 2.og 3. årstrinn er 6 ganger i skolehagen i løpet av våren og i løpet av høsten vil de være 4 ganger og høste inn det de har sådd som 3. og 4. årstrinn. I skolehagen er elevene med å sår, lage dyrkingsbed, stelle og høste grønnsaker. I tillegg lages små retter av grønnsaker i skolehagen.

3.4.3 Gjennomføring av Matlaginga

Fire fredager i løpet av høsten har skolen leid inn Kjerstin Heggdal Grimstad, som er utdannet heimkunnskapslærer til å lage mat sammen med elever ved skolen.

Elevene er delt opp i grupper på 14-16, der elevene har laget mat til alle på skolen på omgang. De har fått deltatt i prosessen med matlaging og pådekking av bord med dekorasjoner fra skolehagen og naturen, opplegging og servering.

Ei stor utfordring for skolen er at skolen ikke har skolekjøkken fasiliteter.

Menyen har vært følgende:

1.september. Wok med grønnsaker og strimlet svinekjøtt.

6.oktober. Gresskarsuppe og urtebrød

3.november. Fiskegrateng med råkostsalat og kokte poteter

4. desember. Lasagne med skolehagens urter, salat og brød.

På den siste matdagen var de tolv nyinnskrevne elevene til skoleåret 2007 invitert av fadderne sine.

3.4.4 Resultat

Elevene har lært å dyrke og lage mat selv. Prosjektet har vært en fin måte å lære prosessen fra jord til bord. Elevene har fått et annet forhold til mat gjennom at de har deltatt i prosessen med laging av maten, servering til sine skolekamerater og de har mottatt positive kommentarer på synet av velopplagt mat. Dette gir ungene et eierforhold til maten, og de tør å smake på mer og utvide sine smakssanser. Samtidig lærer ungene også fag som norsk, matematikk, natur og miljø og de får være ute i fysisk aktivitet. Første fredag i måneden har blitt, ikke bare en matdag, men også en dag der kultur og sosialt samvær har stått i fokus.

3.5 Utvikling av kantina ved Levanger videregående skole

Levanger videregående skole ble høsten 2005 samlokalisert på Moan og Staup. I det nye bygget på Moan er kantina blitt et fint samlingspunkt for elevene.

3.5.1 Mål

En av målsetningene i "Nyskolen" er å sette fokus på sunn og riktig mat til elever og ansatte. For kommende skoleår er målsettingen å kunne tilby et gratis mellommåltid i uka for alle 1000 elevene ved skolen. I prosjektet er det et ønske om å knytte til seg nye samarbeidspartnere, både småskalabedrifter og næringsmiddelindustri i Nord-Trøndelag. Det er også en målsetning å involvere elever og ansatte

3.5.2 Gjennomføring

- Levanger videregående har innført ett gratis mellommåltid bestående av frukt og grønt hver uke for alle elevene ved skolen.
- Lærere og elever i utdanningsprogram Medier og kommunikasjon har bidratt med å lage informasjonsmateriell både i form av plakater og skjerminfo.
- Det er etablert et Kantineråd med 3 elever og 3 ansatte som har månedlige møter.
- Tett samhandling mellom produksjon og konsumenter, gjør at det utarbeidete framdriftsplanene kan justeres etter behov.
- I kantina serveres bugnende salatbue med rikelig tilgang på frisk frukt, grønnsaker, grovt brød, nøtter og sunnt drikke, samt en varmrett for de som ønsker det, i tillegg til "vanlig" kantinemat.
- Elevene ved Restaurant og matfag har bidratt på en positiv måte i forbindelse med tilbudene i kantina, bla. Med å lage halvfabrikata samt forberedt og deltatt i forbindelse med utdeling av frukt og grønt på torsdagene.
- Skolen har "kastet ut brus og sjokoladeautomater, og erstattet disse med "kildevann"

3.5.3 Resultat

- Økt trivsel blant elevene
- Bedre konsentrasjon blant elevene

4. Oppsummering, måloppnåelse

Landbruks- og matdepartementet har tildelt Fylkesmannen i Nord-Trøndelag kr 250 000,- til gjennomføring av 5 ulike prosjektknyttet til lokale og regionale tiltak for å videreutvikle tilbudet av sunn mat til barn og unge.

Formålet med prosjektene skulle være:

- Økt forbruk av sunn mat, inkludert frukt og grønt i målgruppen, barn og unge
- Økt bruk av lokal og økologisk mat.
- Økt kunnskap om mat og matglede

4.1. Økt forbruk av sunn mat inkludert frukt og grønt i målgruppen barn og unge

Barnehagebarna har gjennom å bli tilbudt frukt og grønt flere ganger om dagen over tid, og gjennom medvirkning i matlagingsprosessen lært å bli vant til nye smaker. Dette har medført at barna spiser mer frukt og grønt. Barnehagebarna etterspør frukt og grønt om personalet glemmer eller er sein med å finne fram frukt og grønt. Ved bursdagsfeiring, som det kan bli mange av i barnehagen er kaker og gele erstattet med fruktsalater, smoothie og lignende. Holdningsendringene i barnehagen har ført til mer beviste voksne, barn og foreldre.

I prosjektet ” Med litt Grønt i magen” er det jobbet med å utvikle attraktive produkter for salg blant annet i barnehage, skole, idrettsarena og på ungdomsklubb. Generelt sett har responsen på produktene vært meget god. Elevbedriftene har hatt suksess i sitt marked ut mot barnehager, skole, kommune og private næringsaktører. Sanitetskvinnene på Frosta har hatt god avsetning på sine produkter. Håndballavdelingen i Frosta IL har oppdaget muligheten for å lage og selge grøntsnacks på arrangementer i Frostahallen. I direkte kontakt med kunder og gjennom tilbakemeldinger og gjenkjøp synes det å være et klart potensiale for en kommersialisering. For Frosta vil det være svært interessant å følge opp dette perspektivet med hensyn til potensialet for videreforedling av lokale råvarer fra ”Trondheims kjøkkenhage”.

Elevene ved Utøy skole har gjennom fire matlagingsdager vært med og laget velsmakende og spennende mat basert på råvarer fra skolehagen og lokale produsenter. Ved å vært med på hele prosessen fra jord til bord har ungene fått et eierforhold til maten, og gjennom det å smake på, utvikler de smakssansene.

På de videregående skolene meldes det om at skolefrokostene er en god opplæring i hva sunn kost er og at den er med på å skape gode holdninger i forhold til kosthold. En ser her at elevene blir flinkere til å ta med seg matpakke de andre dagene i uka. Elevene kommer også i større grad med ønsker om sunn mat enn tidligere. Salat, vann og grovere brød er etterspurt.

Mellommåltidet som serveres på Levanger videregående og som består av frukt og grønt er et populært tiltak blant elevene, og som bidrar til at de øker sitt forbruk av frukt og grønt.

4.2. I prosjektene er det benyttet lokalt produserte råvarer i den utstrekning de har klart å skaffe.

Flere barnehager har etablert kontakt med lokale produsenter. De videregående skolene kjøper produkter fra lokale leverandører når de kan levere. På Frosta i prosjektet ” Med litt grønt i magen blir det fart på dagen- Fase 2”Er det jobbet med å videreforedle lokale råvarer fram til attraktive frukt og grøntprodukter for barn og ungdom.

Ingen av prosjektene har bevist satssets på økologiske produkter. Men på Utøy skole har de brukt produkt fra egen skolehage og dette er økologisk produserte varer. En av barnehagene har kjøpt inn økologisk frukt og grønt gjennom Økomat Innherred.

4.3 Økt kunnskap om mat og matglede

I alle prosjektene meldes det om at prosjektene har ført til økt kunnskap om mat. stor trivsel. Både det å lage mat sammen og likedan spise sammen gir stor trivsel og matglede.

Resultat har vist seg i form av stort engasjement i barnehager og skoler. Videre har flere næringsutøvere vært involvert i prosjektet og det har vært et godt samarbeid mellom de ulike avdelinger hos Fylkesmannen. Fylkesmannen ved landbruksavdelinga har hatt koordineringsansvar i prosjektet. Flere av prosjektene har fått mediadekning. Resultat er også videreformidlet gjennom seminar, via hjemmesider hos deltakerne i prosjektet og gjennom årsmelding for alle videregående skolene i fylket.

Regnskap

Søker	Prosjekt 2006	Totalt kostnad 2006	Bevilgning LMD	Bevilgning FM	Utbetalt	Avvik
Ette vg. skole	Skolefrokost 1d pr uke for alle elever	120 736	43 750	20 000	63 750	
Verdal vg. skole	Skolefrokost 1d pr uke for alle elever	348 542	43 750	20 000	63 750	
Frosta kultivator	Foredling av lokale råvarer gjennom videreføring av elevbedrifter	80 000	43 750		40 000	3 750
Levanger vg. skole	Utvikling av kantina	80 000	43 750		43 750	
FMNT/ Barnehager	Frukt og grønt i barnehagen. 4-6 barnehager.	90 000	60 000	21 000	81 000 *	
Utøy skole	Tillaging av mat i samarbeid med Hageriet	34 020	15 000		15 000	
SUM		753 298	250 000	61 000	307 250	3750

* Kr 21 000,- er betalt direkte fra FM Oppvekst og utdanning til barnehage prosjektet

Finansiering

Landbruks og matdepartementet	kr 246 250,-
Fylkesmannen i Nord-Trøndelag	kr 61 000,-
Egenfinansiering deltakere	kr 446 048,-
Totalt	kr 753 298,-