

Måltidspædagogik på Bissensvej 2024



*"Næsen lugter. Maden dufter.
Nu er vi parate.
Vi skal spise sammen.
Det er fryd og gammen.
Kom nu venner, vi begynder.
Maden den er klar.
Værsgo', mad ro".*
Madsangen på Bissensvej på melodi: "Bjørnen sover"

Velkommen til Børnehuset Bissensvejs måltidspædagogik.

På Bissensvej er frokostmåltidet et stærk pædagogisk læringsrum, som rummer alle læreplanstemaer og vores pædagogiske grundlag i den styrkede læreplan.

Måltidspædagogikken danner rammen for vores pædagogiske arbejde med børnene omkring frokostmåltidet. Den er blevet udarbejdet over flere personalemøder i et stærkt samarbejde i hele personalegruppen. Vi er stolte over resultatet, vores faglighed og over at vi kan dele vores pædagogiske overvejelser med jer alle.

Mission	<p>Vi skaber optimale muligheder for trivsel, udvikling, læring og dannelse, igennem læringsmiljøer og fællesskaber, som alle børn glæder sig til hver dag.</p> <p>Måltidet et af de læringsmiljøer, som børnene skal glæde sig til at være en del af. Vi vil give børnene kendskab til varieret mad, klima, dyrevelfærd, økologi og sundhed. Trygge og inddragende rammer skal understøtte deres deltagelsesmuligheder og skabe madglæde.</p>
Vision	<p>Vi vil være et børnehus, som alle fortæller gode historier om – både børn, forældre og personale.</p> <p>Vi vil igennem vores fælles ledelsesværdigrundlag arbejde med at skabe høj kvalitet, som bliver mærkbar og målbar i både data, pædagogisk tilsyn og i hverdagen.</p>
Værdier	<p>Vi vil skabe gode minder, glæde og nærvær i fællesskabet omkring måltidet. At spise sammen skal være rart og trygt, så det understøtter børnenes sunde madvaner, madmod, socialisering, sproglig udvikling, sansemotorisk udvikling, motoriske færdigheder, dannelse, begyndende forståelse for klima og bæredygtighed. Øvelse gør mester!</p>

Måltidspædagogik på Bissensvej 2024

Måltidets faglige overvejelser //

Hvorfor prioriterer vi et økologimærke i Guld?

- Fordi det er vigtigt for os at skåne børnene for så mange pesticider og sprøjtemidler som overhovedet muligt.
- Fordi det er bedst for vores natur og klima at vi producerer mad på den mest skånsomme måde.
- Fordi vi gerne vil formidle at vi forener børnenes sundhed, ernæring, bæredygtighed og økologi, ved at træffe bevidste økologivalg, og inddrager både børn og forældre i dette.

Hvordan og hvorfor vil vi minimere kød, og maximere på bønner, linser og grønt?

- Fordi vi følger sundhedsstyrelsens anbefalinger, vejledninger og kostråd.
- Vi arbejder bl.a. efter rådet om at kød kun serveres maks 1 dag om ugen, fisk 1 dag, bælgrugter 2 dage, æg 1 dag.
- Vi arbejder for at styrke børnenes sundhed og for at passe på naturen og klimaet.
- Vi sætter en ære i at den smule kød vi spiser, skal være fra økologiske dyrehold, hvor der også er mere fokus på dyrevelfærd.
- Vi ser os som afgørende medspillere i at danne børnenes grundlæggende kostvaner og at vi er med til at understøtte deres muligheder for træffe gode bevidste valg resten af livet.

Hvorfor er det vigtigt for os at give børnene deltagelsesmuligheder omkring måltidet?

- Det gør børnene nysgerrige og madmodige, når de bliver inddraget.
- De får kendskab til forskellige fødevarer, både rå og tilberedte, samt hvor de kommer fra.
- Vi lærer dem om det, vi har i gryden og på menuen. F.eks. "Lær fisken at kende" eller "hvordan ser en fasan egentligt ud". Temaerne i køkkenet siver ud på grupperne og omvendt.
- Børnene får mulighed for at smage, dufte, se og mærke, fordi de er i tæt kontakt med råvarerne.
- Vi samler også krydderurter, grønsager, bær og frugt på ture i naturen, som vi laver mad af.
- Børnene får kendskab til og erfaring med farver, former, tekstur, konsistens og tilberedningsformer.
- De får erfaring med brug af forskelligt værktøj: knive, pander, gryder osv.
- De får små forklæder på og føler sig betydningsfulde og hjælpsomme i fællesskabet.

Hvordan understøtter vi børnenes deltagelsesmuligheder i madlavningen?

- Vi italesætter overfor børnene, at de er velkomne til at hjælpe til i køkkenet, men frivillighed er afgørende for os. Nogle børn opsøger selv køkkenet, men vi opfordrer også

Måltidspædagogik på Bissensvej 2024

dem som ikke selv vælger det til. De må selv bestemme omfanget af deres deltagelse og mærker selv, når de har brug for at trække sig igen.

- Vi giver plads til at de kan være legende med.
- Børnene kan både hjælpe til i køkkenet, eller maden kan komme ned på grupperne eller helt udenfor. De får lov til at være med til madlavningen både enkeltvis, eller i større eller mindre grupper.

Hvordan understøtter vi konkret børnenes deltagelsesmuligheder i læringsrummet før, under og efter måltidet?

Vi tilpasser vores læringsmiljø i forhold til børnenes nærmeste udviklingszone, og sikrer igennem fælles rammer i rutinerne en stærk rød tråd i vores pædagogiske arbejde. Det skaber tryghed og genkendelighed for børnene, også i overgangene mellem grupperne. Vi ved at øvelse gør mester, for både små og store.

Før	Optakten til måltidet består af en lang række rutiner, ritualer og overgange, som er med til at understøtte og forberede børnene på, at måltiden snart skal starte. Det er med til at starte forventninger og madglæde. I løbet af formiddagen kan vi dufte maden i huset. Vi skærper vores sanser og opmærksomhed, og snakker om, hvad det mon dufter af. Nogle gange kan vi gætte det – andre gange må vi ud og undersøge det nærmere og måske få en smagsprøve. Børnene vasker deres hænder og er også med til at vaske borde af, dække rulleborde, henter mad, og dække bordene.
Under	Børnene sætter sig til bordet ved faste pladser. Vi synger madsangen og præsenterer maden, inden vi går i gang. Børn og voksne fortæller hvad vi skal spise. Børnene øser selv op, sender videre til hinanden og bestemmer selv hvad de vil have på tallerkenen. Personalet spiser et lille pædagogisk måltid for at være gode rollemodeller. Vi benævner dufte, farver, og smagsoplevelser, hvilket dyr eller grønsager spiser vi, hvor det kommer fra og præsenterer forskellige madkulturer mv. Vi giver plads til at sanse maden. Børnene må eksperimentere med maden. Vi lader børnene gøre alt det de kan selv. Vi giver tid og plads til at nogle kaster sig over maden, i mens andre er mere tøvende før de går i gang. Vi kan opfordre til at smage på maden, men vi presser aldrig.
Efter	Nogle børn får lov til at sidde lidt længere, hvis de ikke lige er færdige. Børnene hjælper med at rydde af bordet og sætte på rullevognen. De øver sig i at sortere madrester, bestik og tallerkner, så det er nemt og overskueligt ude i køkkenet, når vognen kommer retur til opvask. Nogle børnene kan hjælpe med at køre vognen ud i køkkenet og siger tak for mad. Andre børn kan hjælpe med at vaske borde og stole af, samt feje og lufte ud. Nogle skal nu ud og lege, i mens andre skal sove en lille lur.

Måltidspædagogik på Bissensvej 2024

Hvilke nye pædagogiske forholdemåder kalder måltidspædagogikken på og hvad skal vi ikke længere benytte os af?

Ny skuffe	Gammel skuffe
<p>Vi øver os i at give slip. Snakker om råvarerne. Lader børnene gøre alt det de kan selv. Understøtter at børnene hjælper hinanden. Giver børnene lov til at være nysgerrige og eksperimentere med maden. Tilpasser guidning efter alder og kompetencer. Øvelse gør mester.</p>	<p>Korrigere adfærd og rækkefølge mv. Tvinge til at smage. Tvinge mad på tallerkenen. Smøre brødet, når børnene kan selv. "Spis og sid pænt". "Du skal tage en kartoffel mere, før du må". "Du skal bruge kniv og gaffel". "Det du selv har øst op skal du også spise færdigt".</p>

Måltidspædagogik på Bissensvej 2024

Videoer, baggrundsviden og inspiration til måltider //

1. Børn, mad og måltider i dagtilbuddet – forskning i praksis
<https://www.youtube.com/watch?v=LD7oAH2T1Qo>
2. Fælles frokost – mere end bare mætte maver
<https://emu.dk/dagtilbud/det-paedagogiske-grundlag/laering/faelles-frokost-mere-end-bare-mad>
3. Slip kontrollen, når I spiser med børnene
<https://bupl.dk/artikel/se-videoen-slip-kontrollen-naar-i-spiser-med-boernene/>
4. Hvad fuck er en bælgfrugt – sjov fangende musik
<https://www.youtube.com/watch?v=RjulscNK71A>

Hvor finder vi inspiration til vores måltider?

- <https://altomkost.dk/kostraad-til-maaltider/kostraad-til-maaltider-i-daginstitutioner/>
- <https://www.valdemarsro.dk/>
- <https://helenesprogoe.dk/>
- <https://www.instagram.com/tryllekoekkenet/>
- <https://mambeno.dk/>
- Netværk med alle andre kostfaglige i Fredericia kommune. De mødes til køkkenmøder flere gange årligt, sparre med hinanden og deler opskrifter.

Udarbejdet af personalet i Børnehuset Bissensvej foråret 2022
Redigere maj 2024.