

Matrådsprotokoll 28/4 2016

Närvarande: Santosh och Daniel 1A, Kerstin och Edvin 1B, Mia och Signe 2A, Linn och Virgil 2B, Elin och Oliver 2C, Folke och Elsa 3A, Elias och Malina 3B, Emma 4A, Chaimaa 4B, Danielle 5A, Alekséj 5B, William och Reda 6A och Shayan och Lukas 6B.

Theres från Måltidsservice, Carina och Kerstin från Hågaladsskolans kök.

Flera av klasserna påminner om att alla måste vara mer noggranna när de torkar borden i matsalen. Alla vill komma och sätta sig vid rena bord och stolar så lämna platsen som du vill att den ska se ut när du själv kommer.

Det är många som fortfarande tycker att glas och tallrikar inte alltid är rena. Theres berättar att skolan äntligen ska få en ny diskmaskin. Den kommer till sommaren. Om ni får ett glas eller en tallrik som inte är ren, gå med dem till disken direkt istället för att ställa tillbaka dem bland rena glas och tallrikar.

Många klasser tycker att det varit mycket grytor på slutet och speciellt kyckling-grytor. Personalen i köket håller med om detta och tar med sig synpunkterna till de som gör matlistan så det kan bli bättre spridning.

Flera klasser tycker också att det är för mycket "vuxen-mat". Istället vill man ha mer pannkaka, chicken kebab/nuggets och hamburgare. Theres meddelar att måltidsservice gärna vill laga maten från grunden för då blir den nyttigare och bättre för oss att äta. Pannkaka, hamburgare osv. är halvfabrikat som inte är lika nyttigt att äta för ofta. Sen kan det vara bra att lära sig äta olika maträtter därför försöker de variera matsedeln så gott de kan.

Synpunkter, förslag och önskemål från klasserna

- 1-3

1A vill att skolan röstar fram ett fint namn på skolans matsal. De tycker att det är bra att det finns olika knäckebröd att välja på. De vill gärna ha frukt varje dag till mellanmål och att det ska finnas grönsaker till mackorna. De vill även ha fil flera gånger i veckan och de skulle gärna vilja ha bestämda dagar med vilket mellanmål det ska vara en viss dag.

1C vill gärna ha gurkstavar på salladsbordet och inte bara skivor. De vill ha mer minimajs och ärtor och önskar att man tar bort linserna ur lasagnen.

2B har önskemål om att det ska vara samma mängd mat på muslimkosten som det är för den som äter den övriga maten.

2C vill att alla ska tänka på att använda de stora gångarna i matsalen och inte gå mellan vid borden. Önskar även rostbröd till mellanmål.

3A tycker att det är lite mat ibland. Även om man tar av alla tillbehör så blir man inte mätt. De vill ha mer köttfärssås men gärna utan linser. Klassen önskar att det skulle finnas papper och penna till "Hissa och Dissa"-lådan i

matsalen. Man glömmer lätt bort att ta med sig från klassrummet eller så glömmer man sin penna i matsalen. Carina och Kerstin ser till att ordna detta. 3B vill ha melon till maten eller fruktsallad. Till mellanmål skulle de gärna vilja ha baguette eftersom många tycker om det. De önskar bättre glutenfri mat och visar upp ett tips på en bra kokbok med glutenfri mat, "Smilla lagar glutenfritt". Theres tar med sig tipset på boken till Eriksbergsskolan som lagar maten.

- **4-6**

4A tycker att det är bra att det alltid finns olika alternativ på maten men önskar mer variation på salladen, gärna oliver och majs. De vill även ha bättre hamburgerbröd för de som man får nu smulas bara sönder. En del i klassen önskar tacogratäng/tacotallrik oftare och andra vill ha mer vegetarisk mat. De önskar att man skulle ha brickor i matsalen. Sen saknar många elever de runda knäckebröden som vi hade förut och även skorpona som de fick till mellanmål ibland tidigare.

4B önskar mozzarella och fetaost på salladsbordet. Sen undrar de varför det är så mycket olja och fett på köttbullar och hamburgare. De undrar också varför man inte får lägga sallad på mackan och önskar att det fanns mer påläggsalternativ vid mellanmålet.

5A frågar varför det ofta bara är en mjölk som är öppen? Och vad händer med de grönsaker som är över när matsalen stänger? De undrar också varför de som har önskekost inte får vegetarisk mat när det är vegetarisk dag.

5B efterfrågar tydligare information om vad maten innehåller med tanke på olika allergier. Sen skulle de gärna vilja ha grädde till pannkakorna.

6A frågar varför man inte får ha salladskrydda på mackorna? Och varför köper man inte in frukostknäcke oftare när man vet att det är så populärt?

Dessutom är rågrut ofta slut när sexorna kommer. De upplever att det inte alltid är tre alternativ som erbjuds, speciellt när man inte får ta av den vegetariska maten. De tycker även att de inte borde behöva vänta till 12.25 innan de får ta om. När det är falukorv gjort på fläskkött borde även muslimer och vegetarianer erbjudas korv. Sen undrar de varför det inte finns tabasco och sweetchili-sås längre och varför är pizza-salladen så olika stark? Till sist föreslår de att det borde finnas salt på varje bord och att man bör ta maten först och salladen sen. De som tar sallad stoppar upp i kön för de som inte vill ha sallad.

6B tycker att man får ta för lite mat men efterlyser även en "svinnmätning" för att se hur mycket mat som kastas.

Svar och kommentarer från köket och Theres

Theres och köket tycker att det vore väldigt trevligt om vi på skolan vill rösta fram ett namn på skolans matsal. Så till nästa elevråd får klasserna i uppgift att rösta fram ett namnförslag som elevrådsrepresentanterna kan ta med sig för vidare omröstning.

Köket hälsar att det alltid finns frukt eller grönsak till mellanmålet och till mackorna vid mellanmålet finns det grönsaker och olika alternativ av pålägg. Vad gäller mellanmål på

bestämda dagar så är det lite svårt. Det bestäms efter vad som finns hemma. Dessutom kan det vara bra med variation på dagarna så man inte missar något om man råkar vara bort en viss dag. Att få rostad bröd till mellanmål är svårt att få till. Man skulle behöva en stor rost i så fall om alla ska kunna rosta.

Orsaken till att gurkorna är skurna i skivor och inte stavar är att man skivar gurkorna i maskin eftersom det är så mycket som ska göras i ordning. De gånger man kan få stavar till mellanmål är när Carina och Kerstin har skurit för hand.

Att det finns linser i maten har att göra med att det ger bra näring. Speciellt i vegetarisk mat där man inte har något kött.

Om man äter muslimsk kost ska man få samma mängd mat som de som äter den övriga maten. Om man tycker att man inte får det måste man säga till. Att de inte alltid erbjuder korv som alternativ till muslimer och vegetarianer när det är det till övriga har dels att göra med att det finns olika regler för hur mycket soja-mat man får servera och dels att man har bestämt att muslimer ibland får äta det vegetariska alternativet när det är korv till övriga. Men Theres tar med önskemålet till de som bestämmer matsedeln. Vad gäller önskekosten och att det inte är vegetarisk mat när det är vegetarisk dag har att göra med att de som får detta har speciell kost där vegetariska alternativ inte alltid ingår.

Att man inte känner att man kan äta sig mätt är inte bra. Men Theres påminner alla om att man kan ta om men att man då kanske inte kan ta av det alternativ man tog först utan att man då får prova det andra eller tredje alternativet. Det är väldigt svårt att veta exakt hur mycket mat som går åt av varje maträtt. Ibland kan det bli så att det blir för lite av något och då måste de se till att t.ex. den vegetariska maten räcker till vegetarianer och då får man inte ta av det. Theres berättar om en skola där eleverna fick vara med och beställa mat men de gav upp efter några veckor. De tyckte att det var för svårt, klasskamraterna åt inte som de trodde att de skulle göra. Precis så är det för Carina och Kerstin i köket men de gör så gott de kan när de beställer.

Vissa dagar kommer det klasser till matsalen och äter senare än vad de brukar göra. Därför kan man få vänta innan man får ta om. Men fråga personalen i köket vad som gäller för det kan vara olika dagar olika veckor beroende på utflykter, simning mm.

Önskemålet om melon eller fruktsallad på salladsbordet kan komma framöver när det är säsong för det.

Köket och Theres håller med om att hamburgerbrödet som vi får nu inte är så bra. Nästa gång när måltidsservice ska upphandla ny leverantör av bröd ska de försöka byta. Vad gäller de runda knäckebröden så har köket precis beställt den sorten så de kommer nog komma nästa vecka. Och skorpor kan man ev. få till mellanmål någon gång framöver.

Att det inte finns brickor i matsalen är av miljöskäl. Det blir väldigt mycket disk och allt diskmedel som behövs till det är inte bra för miljön.

Oljan som är tillsammans med köttbullarna och hamburgarna kommer från maten själv. Det är inget som kökspersonalen haft på. Men det blir så när man värmer upp maten. Att servera mozzarella på salladsbordet blir alldeles för dyrt men fetaost serveras ibland i olika sallader. Men då gäller det att man äter av allt och inte bara plockar ur fetaosten. Inte så kul för de som kommer och äter efter som inte får någon ost. Om man vill ha sallad på mackan så går det bra. Men man får ta sallad på en tallrik och gå till sin plats och göra iordning. Inte stå vid salladsbaren och fylla på sin macka.

Orsaken till att salladsbaren står först är att det är bra att äta grönsaker och står den först tar man oftast mer av det än om man tar maten först. Sen är det bra att den varma maten

får ligga varmt så länge som möjligt innan man ska äta av den. Den sallad som blir kvar efter att alla har ätit måste personalen slänga. Man får inte spara den till nästa dag.

Att det ibland bara finns en mjölk som är öppen har att göra med att köket vill att den ska ta slut. Om man öppnar flera kan det vara svårt att tömma båda.

Det kan hända att vi kan få grädde till pannkakorna någon gång men det är svårt att vispa så mycket grädde som behövs. Finns ingen så stor visp på Hågalsskolan så då måste Eriksbergsskolan hjälpa till.

Bakom disken där man tar mat finns en tavla med information om vad maten innehåller med tanke på olika allergier. Om man tycker den är svår att förstå kan man fråga personalen i köket.

Frukostknäcke är mer onyttigt än annat knäckebröd därför beställer köket bara det ibland. Rågrut är nyttigare men det tar slut fort när personalen ställer fram det. Men de ska tänka på att det brödet också ska räcka till sexorna. När man tidigare har fått ha kryddor på mackorna har detta missbrukats, man har haft på mer än vad man behöver. Men Theres skickar frågan till skolledningen om hur vi ska göra på Hågalsskolan då det kostar ganska mycket med speciellt salladskrydda. Sweetchilli-sås är väldigt sött därför vill köket inte servera det varje dag. Ibland finns det framme till vissa maträtter men inte alltid. Och tabasco har man valt att inte ha eftersom det är så starkt och man kan lätt ha på för mycket. Saltet har man valt att ha på ett ställe i matsalen och dit får man gå om man vill salta. När man har haft saltet på borden har det lätt blivit så att man har använt saltet till saker man inte ska ha det till. Ingen ska ta med sig saltet till sitt bord så andra behöver leta efter det.

Det är flera olika personer som gör pizza-salladen så hur den smakar beror på vem som har gjort den.

Den här terminen har vi inte haft någon "svinnmätning" i matsalen men det kommer komma framöver. Men det är bra om man alltid tänker på att inte ta för mycket mat så man måste kasta. Är man osäker på om man gillar maten är det bättre att ta lite och smaka och sen ta mer om man tyckte om det.

Nästa elevråd är fredagen den 27 maj. Påminner om att ta med namnförslag på matsalen samt beslut från klasserna om stilbytdag till detta elevråd.

Sekreterare/samtalsledare: Helena Widmark