

Matrådsprotokoll 151105

Närvarande: Melker och Sebastian 1A, Emil och Felicia 1B, Edvin och Kerstin 1C, Mattis 2A, Harald och Yara 2B, Ingrid och William 2C, Elliot och Saga 3A, Svante och Wilma 3B, Felicia och Ludvig 4A, Peder 4B, Danielle 5A, Aleksej 5B, Alfred och Shanja 6A, Carl och Disa 6B.

Theres från Kost & Restaurang, Carina, Kerstin och Luhtfa från Hågaladsskolans kök.

Flera av klasserna uppmanade alla elever att vara mer noggranna när de torkar borden i matsalen. Alla vill komma och sätta sig vid rena bord och stolar. Det är många som påpekar att glas och tallrikar inte alltid är rena. 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. Personalen i köket ska ordna med ytterligare en pappersstation efter önskemål från klasserna. Den nya stationen kommer att vara invid diskinlämningen.

Synpunkter, förslag och önskemål från klasserna

- **Åk 1-3**

1A föreslår att det ska sitta en röd lapp på dörren in till matsalen där det ska stå: Alla har eget ansvar för sin egen plats. Se till att ta det lugnt och stilla, duka av, torka och gå ut. Ett bord i taget dukar av.

2A vill att det serveras mer pastasallad. När det är Tacos vill de ha köttfärs utan bönor. De önskar mer majs på salladsbordet, hamburgare, pizza och gärna varmkorv med bröd. De undrar vart den rosa brevlådan tagit vägen.

2B önskar hamburgare, potatismos, pizza, currykyckling, tacos och nachos.

2C föreslår att vi är lugna när vi torkar våra platser i matsalen. Vill gärna prova "örat" igen i matsalen. Efterlyser den rosa brevlådan. Ibland är gurkan torr. Förslag på grönsaker vi gillar: majs (21 elever) paprika (18) broccoli (12). Vi gillar också oliver, pfefferoni och inlagd gurka.

3A undrar hur det gick för vår skola i "matsvinnssvekan"? De tycker att portionerna är för små. Önskar piroger, pannkakor och pizza. Mer oliver och majs på salladsbordet. Vill inte ha bönor i tacofärsen. De vill gärna ha recepten på en del maträtter som serveras.

3B vill ha godare vegetarisk mat. När det bjuds på glass vill de som är allergiska få liknande glassar som övriga får.

- **Åk 4-6**

4A tycker att hamburgerbröden lätt går sönder. De vill ha fler sorters grönsaker, mer oliver, chicken kebab och det ljusa frukostknäcket tillbaka. De tycker det är dåligt att man ibland bara få ta en portion av dagens ena alternativ. Salladen är inte alltid fräsch då innehållet i skålarna lätt blandas med varandra. De vill att det serveras olika sorters soppor, inte bara purjolökssoppa.

4B vill ha pålägg mer ofta. Önskar chicken kebab, chicken nuggets, pizza och mozzarella. De tycker att man borde få ta mer mat av den man tycker om. Köttbullarna känns som de är dränkta i fett.

5A tycker att pastan är antingen för hård eller för mjuk. De önskar matigare soppor och godare vegetarisk mat.

De tycker att vi ska spara överbliven mat och ge till behövande.
5B undrar om mjölken är ekologisk och vill gärna veta vad maten innehåller.
De önskar större kycklingkorvar och vill ha skärmväggar på båda sidor om salladsbaren.
6A tycker att maten har blivit bättre i år. De vill att skolan ska lägga mer pengar på skolmat än på IT-utrustning. De vill att köket lagar mat som eleverna gillar. Båda alternativrätterna borde finnas kvar när sexorna äter. De vill påminna alla om kösystemet där den klass som äter tidigare alltid får gå före när mat ska tas om. De vill att köket uppmärksammar dagar som "kanelbullens dag" och "semmeldagen". De överlämnar en lista med förslag på maträtter de önskar.
6B undrar var sweat chilisåsen och kryddorna tagit vägen. De vill att det ska finnas tandpetare i matsalen. Många tycker att portionerna är för små till åk 6. De vill ha julmust till jul och undrar om mjölken är ekologisk.

Svar och kommentarer från köket och Theres

Theres tar med sig eleverna synpunkter och förslag till Malin som är dietist och som är en av dem som gör skolornas menyer. Ingen ska behöva gå ifrån matsalen utan att känna sig mätt. Man börjar med att ta den rekommenderade mängden mat, sedan får man alltid gå fram och hämta mer. Alla portioner ska ätas enligt tallriksmodellen. Eftersom det alltid serveras flera rätter och eleverna äter på olika tider är det inte säkert att man kan ta av samma rätt flera gånger. Det är ok för alla elever att smaka på den vegetariska rätten eftersom den är en alternativrätt. En dag i veckan serveras vegetarisk mat, då är alla tre rätterna vegetariska. Resultatet från "matsvinnsvveckan" kommer snart. På vår skola slängdes väldigt lite mat under måndagen och tisdagen men mer mat slängdes de resterande dagarna. När det serveras glass finns strut för gluten- och laktosintoleranta, däremot inte för dem som är allergiska mot mjölkprotein.
Köket serverar olika soppor, idag serverades det t ex morotssoppa och blomkålssoppa. Innehållsförteckning på dagens lunch finns på whiteboarden bakom disken. Om några vill ha recept på dagens lunch kan man fråga personalen. Att pastan blir ojämnt kokt beror på att köket har problem med sin ugn just nu, de hoppas att den snart blir lagad. Att ge bort överbliven mat från köket är en god tanke men det är tyvärr inte tillåtet eftersom maten redan varit uppvärmd en gång.
På salladsbordet finns chilisås varje dag. Soja och sweat chilisås ställs fram när det passar till de maträtter som serveras. Mjölken som serveras är ekologisk lättmjölk, enligt Livsmedelsverkets rekommendationer. Om ni behöver tandpetare efter lunchen kan ni fråga personalen i köket efter det. Ingen julmust kommer att serveras till jul eftersom läsk innehåller för mycket socker. *Nu är den rosa postlådan tillbaka i matsalen, lägg gärna era förslag och synpunkter i den.*

Nästa elevråd är fredagen den 4 december.

Sekreterare/samtalsledare: Mona Granqvist, rektor

