

# Det pædagogiske arbejde med mad og måltider i dagtilbud

Praksis eksempler



DANMARKS  
EVALUERINGSINSTITUT



## INDHOLD

# Det pædagogiske arbejde med mad og måltider i dagtilbud

## Praksiseksempler

---

<b>1</b>	<b>Resumé</b>	<b>6</b>
<hr/>		
<b>2</b>	<b>Indledning</b>	<b>10</b>
2.1	Baggrund	10
2.2	Formål	11
2.3	Metode	11
2.4	Opbygning	11
2.5	Organisering af projektet	12
<hr/>		
<b>3</b>	<b>Børns inddragelse og indflydelse på mad og måltider</b>	<b>13</b>
3.1	Inddragelse i madlavning	13
3.2	Inddragelse i måltidet	14
3.3	Medbestemmelse på maden	15
<hr/>		
<b>4</b>	<b>Inddragelse af og samarbejde med familier og lokalsamfund</b>	<b>16</b>
4.1	Familiearrangementer i dagtilbud	16
4.2	Samarbejde med forældre og bedsteforældre om madlavning	16
4.3	Dokumentation af mad og måltider for forældrene	18
4.4	Dialog med forældre om børns spisevaner	19
4.5	Inddragelse af lokalsamfundet	19
<hr/>		
<b>5</b>	<b>Strukturelle rammer for mad og måltider</b>	<b>20</b>
5.1	Køkkenets størrelse, placering og indretning	20
5.2	Indretning omkring måltidet	21
5.3	Service og køkkenredskaber	21

5.4	Udendørsarealer	21
5.5	Madordninger	22
<hr/>		
<b>6</b>	<b>Organisering af børn og voksne under madlavning og måltider</b>	<b>23</b>
6.1	Organisering af grupper til madlavning	23
6.2	Organisering af spisegrupper	24
6.3	Placering omkring spisebordet	24
6.4	Strategier til at skabe ro og struktur omkring måltidet	25
<hr/>		
<b>7</b>	<b>Personalets opgavefordeling, uddannelse og samarbejde</b>	<b>27</b>
7.1	Opgavefordeling blandt personalet	27
7.2	Personale med køkkenfaglig baggrund	28
7.3	Personale med pædagogfaglig baggrund	28
7.4	Kurser om mad og måltider	28
7.5	Tværfagligt samarbejde om mad og måltider	29
<hr/>		
<b>8</b>	<b>Evaluering og planlægning af arbejdet med mad og måltider</b>	<b>31</b>
8.1	Faglige møder	31
8.2	Planlægning	31
8.3	Evaluering	32
8.4	Handleplaner og politikker for mad og måltidsområdet	33
<hr/>		
<b>9</b>	<b>Social udvikling og fællesskaber</b>	<b>34</b>
9.1	Sociale normer	34
9.2	Kulturforståelse	35
9.3	Børnefællesskaber og inklusion	35
<hr/>		
<b>10</b>	<b>Udvikling af kommunikation og sprog</b>	<b>37</b>
10.1	Sprogudvikling gennem samtaler og planlagte aktiviteter	37
10.2	Personale som sproglige rollemodeller	38
<hr/>		
<b>11</b>	<b>Selvhjulpethed og sanssemæssige erfaringer</b>	<b>39</b>
11.1	Selvhjulpethed	39
11.2	Sanssemæssige erfaringer	39

---

<b>12</b>	<b>Alsidig personlig udvikling</b>	<b>41</b>
12.1	Selværd	41
12.2	Deltagelseskompetence	42
12.3	Madmod	42

---

<b>13</b>	<b>Natur, udeliv og science</b>	<b>44</b>
13.1	Processerne fra jord til bord	44
13.2	Visualisering af ingredienser og strukturerede læringsforløb	45
13.3	Science og matematisk forståelse	46

---

	<b>Appendiks A – Litteraturliste</b>	<b>48</b>
--	--------------------------------------	-----------

---

	<b>Appendiks B – Oversigt over dagtilbud, dagtilbudsområder og kommuner</b>	<b>49</b>
--	---	-----------

---

# 1 Resumé

Denne publikation ser nærmere på, hvordan der arbejdes pædagogisk med mad og måltider i udvalgte dagtilbud og kommuner. Formålet er at formidle eksempler, der kan inspirere til udvikling af pædagogiske læringsmiljøer omkring mad og måltider i dagtilbud, der gavner børns læring, trivsel og udvikling. Ligeledes kan praksiseksemplerne inspirere til arbejdet med det fælles pædagogiske grundlag og de seks læreplanstemaer fra den styrkede pædagogiske læreplan inden for rammerne af mad- og måltidssituationerne i dagtilbud (Børne- og Socialministeriet, 2018).

De medvirkende dagtilbud og kommuner er udvalgt ud fra en vurdering af, at de på forskellig vis arbejder målrettet med mad og måltider, og fordi deres praksis kan inspirere til udvikling af mad- og måltidspædagogisk praksis som en del af det samlede læringsmiljø i dagtilbud. Praksiseksemplerne bygger på interviews med 21 dagtilbudsledere, to områdeledere, tre kommunale konsulenter og en pædagog.

Publikationen indgår i en række af materialer, som Danmarks Evalueringsinstitut (EVA) udarbejder for Børne- og Socialministeriet i perioden 2019-21 på baggrund af regeringsstrategien ”Mad, måltider og sundhed” (Miljø- og Fødevarerministeriet, 2018).

Interviewene danner baggrund for 11 temaer, der kondenserer de perspektiver og erfaringer med mad og måltider, som går på tværs af de medvirkende dagtilbud, dagtilbudsområder og kommuner.

Nedenfor opsummeres de 11 temaer, som efterfølgende udfoldes i kapitel 3-13.

## **1. Børns inddragelse i arbejdet med mad og måltider kan have positiv indflydelse på deres læring**

Det er en udbredt opfattelse på tværs af de medvirkende dagtilbud og kommuner, at mad- og måltidsarbejdet skal understøtte børnenes muligheder for aktiv inddragelse og indflydelse. Der peges overordnet på, at måltidssituationerne rummer potentialer til at udvikle børns demokratiske dannelse, da de kan få en fornemmelse af, at deres inddragelse, indflydelse og medbestemmelse er betydningsfuld for fællesskabet. Der arbejdes både med aktiv deltagelse ved at give børnene ansvar for konkrete opgaver under madlavningen, ved at understøtte selvhjulpenhed og eksperimentering under måltidet samt ved at give børnene medbestemmelse omkring, hvilken mad der serveres.

## **2. Mad og måltider kan danne udgangspunkt for samarbejde med og inddragelse af familier og lokalsamfund**

På tværs af de medvirkende dagtilbud fremhæves mad og måltider som en oplagt situation, der kan understøtte samarbejdet med familier. Dette kan fx ske ved at invitere forældre og bedsteforældre til sociale arrangementer eller til at bidrage til madlavning eller frivilligt arbejde med at passe dyr og planter. Dagtilbuddene lægger ligeledes vægt på, at arbejdet med mad og måltider rummer potentialer for at integrere børnene i lokalsamfundet ved fx at invitere lokale borgere til dagtilbuddet som gæstekokke eller ved at tage børnene med på tur til bl.a. haveforeninger, fødevarerbutikker eller naturcentre.

## **3. Dagtilbuddenes strukturelle rammer har betydning for mad- og måltidspædagogikken**

Dagtilbuddets fysiske og strukturelle rammer anses på tværs af de medvirkende dagtilbud som grundlæggende for det mad- og måltidspædagogiske arbejde. Der peges således på, at indretning og service har betydning for oplevelsen af måltidet og for børnenes muligheder for selvhjulpethed og inddragelse. Desuden lægger flere vægt på, at dagtilbuddets udendørsarealer også giver mulighed for bestemte former for måltidspædagogisk arbejde, fx ved adgang til køkkenhaver. Det er ligeledes en udbredt opfattelse blandt de medvirkende dagtilbud, at typen af madordning sætter forskellige betingelser for dagtilbuddenes mad- og måltidspædagogik.

## **4. Organiseringen af børn og voksne er vigtig for at fremme børnenes læringsmuligheder**

Det fremhæves blandt de medvirkende dagtilbud, at det kan have afgørende betydning for børnenes læring, hvordan børn og voksne er organiseret under madlavning og i spisesituationen. Fx sammensætter nogle dagtilbud grupper med børn med samme alder for at tilpasse madlavningsaktiviteterne til alderssvarende kompetencer, mens andre dagtilbud sammensætter ældre og yngre børn med henblik på, at de ældre børn kan fungere som rollemodeller for de yngre. På tværs af dagtilbuddene fremhæves, at et overordnet mål med organiseringen af børn og voksne under spisesituationen er at skabe struktur og nærvær.

## **5. Personalets opgavefordeling og samarbejde kan sætte rammer for det måltidspædagogiske arbejde**

På tværs af de medvirkende dagtilbud og kommuner fremhæves vigtigheden af et godt tværfagligt samarbejde og en klar opgavefordeling mellem pædagog- og køkkenfagligt personale og ledelsen samt pædagogisk personale imellem. De peger bl.a. på, at en klar rollefordeling medvirker til, at det pædagogiske personale kan være målrettede og nærværende i deres mad- og måltidspædagogiske arbejde, imens flere oplever, at et godt tværfagligt samarbejde understøtter en videns- og erfaringsudvikling samt en gensidig forståelse mellem personalegrupperne og ledelsen. Ligeledes lægger dagtilbuddene vægt på, at det spiller en rolle, hvem der tilbereder måltidet. I de fleste institutioner har de ansat køkkenfagligt personale med professionel viden om sund kost. En mindre del

har pædagogisk personale i køkkenet, hvilket begrundes med deres faglige forudsætninger for at lave pædagogiske aktiviteter i forbindelse med deres arbejde med mad og måltider.

## **6. Planlægning og evaluering spiller en afgørende rolle i det pædagogiske arbejde med mad og måltider**

I de medvirkende dagtilbud er det en udbredt opfattelse, at planlægning og evaluering har stor betydning i forhold til at udvikle og forbedre det pædagogiske arbejde med mad og måltider. Således peges der på, at planlægning og evaluering bidrager til, at arbejdet med mad og måltider systematiseres i henhold til et fælles mad- og måltidspædagogisk grundlag. I de medvirkende dagtilbud foregår planlægnings- og evalueringsarbejdet både som uformelle dialoger i hverdagen og på faglige møder, hvor personalet vurderer og reflekterer over deres praksis. Flere dagtilbud fremhæver ligeledes, at de har udviklet egne handleplaner eller politikker med mål, værdier og principper for måltidet, som bidrager til at skabe en fælles pædagogisk forståelse og praksis.

## **7. Måltidspædagogisk arbejde kan understøtte børns sociale udvikling og fællesskaber**

De medvirkende dagtilbud har overordnet fokus på måltidets funktion i forhold til at understøtte udviklingen af børnenes sociale færdigheder, normer og fællesskaber. De lægger vægt på, at samspillet under måltiderne har potentialer til at udvikle børnenes socialisering til normer, der især er fokuseret på at lære børnene at tage hensyn til og ansvar for fællesskabet samt acceptere forskelligheder i børnegruppen. Desuden henviser flere til, at det sociale samspil under måltidet kan bidrage til at understøtte børnefællesskaberne gennem et bevidst arbejde med inklusion, der især er orienteret mod at inddrage alle børnene i fællesskabet ved at give dem en forståelse for deres værdi og betydning for det sociale fællesskab.

## **8. Børns sprog og kommunikation kan fremmes gennem pædagogisk arbejde med mad og måltider**

Det bliver fremhævet af mange medvirkende dagtilbud, at arbejdet med mad og måltider generelt anses som grundlæggende for at fremme børns tilegnelse og udvikling af kommunikative og sproglige kompetencer. De peger således på, at mad- og måltidssituationer rummer store potentialer i forhold til at skabe udviklende dialoger mellem børnene og personalet samt børnene imellem. Dialogerne kan både foregå på baggrund af spontant opståede samtaler eller i mere planlagte aktiviteter. Det er en central tilgang blandt dagtilbuddene, at personalet fungerer som sproglige rollemodeller, som bl.a. opfordrer børnene til at sætte ord på deres omverden og indgå i dialoger med andre børn.

## **9. Pædagogisk arbejde med mad og måltider kan understøtte selvhjulpenhed og sansemæssige erfaringer**

Arbejdet med mad og måltider rummer ifølge flere af de medvirkende dagtilbud store potentialer for at udvikle børns selvhjulpenhed og sansemæssige erfaringer. De medvirkende dagtilbud beskri-



ver, hvordan personalet arbejder med at understøtte denne læring ved at inddrage børnene i praktiske gøremål omkring madlavningen og ved at opmuntre børnene til at spise og dosere maden selv samt understøtte børnenes bevidsthed omkring den sansemæssige del af måltidet ved at sætte ord på fx konsistens, farver og dufte.

## **10. Børns alsidige personlige udvikling kan styrkes gennem mad- og måltidssituationer**

Det er en udbredt opfattelse blandt de medvirkende dagtilbud, at mad og måltider anses som grundlæggende ift. at fremme børnenes alsidige personlige udvikling. Dagtilbuddene er således optagede af at udvikle børnenes selvværd, kompetencer til at deltage i fællesskaber samt deres mod til at udfordre sig selv. Dette arbejde foregår bl.a. ved at understøtte børnenes tryghed og succesoplevelser i forbindelse med mad og måltider samt ved at øge deres inddragelse i og indflydelse på madlavningen og måltiderne.

## **11. Børn kan lære om natur, udeliv og science gennem pædagogisk arbejde med mad og måltider**

I de medvirkende dagtilbud knytter arbejdet med mad og måltider sig til et fokus på at lære børnene om madens vej fra jord til bord samt naturvidenskabelige eksperimenter og sammenhænge, der især er orienteret mod at understøtte børnenes forståelse for tal, størrelser og processer i naturen. Desuden arbejder dagtilbuddene med at give børnene kendskab til råvarer, bæredygtighed, madforbrug og dyrevelfærd, der overordnet er rettet mod at fremme børnenes kritiske stillingtagen. Flere dagtilbud benytter sig af at visualisere ingredienser i maden for børnene for at skabe en forståelse af, hvad dagens måltid indeholder, ligesom flere dagtilbud også arbejder med strukturerede læringsforløb med fokus på bestemte råvarer eller dyr, der har forbindelse til madlavningen.

## 2 Indledning

### 2.1 Baggrund

Børne- og Socialministeriet har sammen med Undervisningsministeriet og Styrelsen for Undervisning og Kvalitet igangsat et initiativ om maddannelse i dagtilbud og grundskoler med afsæt i den tværministerielle regeringsstrategi ”Mad, måltider og sundhed” (Miljø- og Fødevareministeriet, Undervisningsministeriet, Sundheds- og Ældreministeriet samt Børne- og Socialministeriet), som blev lanceret i august 2018. Regeringsstrategien indeholder en række initiativer, der søger at fremme bedre madvaner og dermed understøtte sundheden og livskvaliteten for danskere gennem hele livet. Baggrunden for regeringsstrategien er resultatet fra Den Nationale Sundhedsprofil 2017, der viste, at over halvdelen af voksne danskere er overvægtige. Overvægt udgør sammen med usunde madvaner væsentlige risikofaktorer for en række alvorlige livsstilssygdomme, der næst efter rygning forårsager flest dødsfald. Usunde madvaner kan ses i sammenhæng med socioøkonomiske faktorer, da uddannelseslængde blandt andet viser sig at have indflydelse på den sundhedsmæssige ulighed. Således spiser mænd og kvinder sundere, jo længere uddannelse de har, ligesom børn af forældre med lang uddannelse generelt har sundere madvaner end børn af forældre med kortere uddannelse (Miljø- og Fødevareministeriet 2018).

I Danmark går de fleste børn i dagtilbud, hvor de fra nul- til femårsalderen tilbringer en betydelig mængde tid og får dækket mellem 45 og 70 % af deres daglige energibehov. Dagtilbuddene er derfor oplagte steder at arbejde med sundhedsfremme, dannelse samt læring om og gennem mad og måltider. Vigtigheden af at rette fokus på dagtilbud understøttes ikke blot af, at dagtilbud rummer børn fra alle sociale grupper i samfundet, men også af, at de madvaner, som grundlægges i barndommen, ofte har livslang indflydelse på sundheden (Miljø- og Fødevareministeriet 2018, Iversen & Sabinsky 2011).

Børn i daginstitutioner skal tilbydes et sundt frokostmåltid<sup>1</sup>. Initiativet om maddannelse i dagtilbud har bl.a. fokus på at sikre, at mad og måltider i dagtilbud ikke kun kommer til at handle om at tilbyde børn sund ernæring, men også om at skabe gode pædagogiske rammer om mad og måltider, da dette har afgørende betydning for børns udvikling af maddannelse, madglæde og madmod (Fødevarestyrelsen, 2013). Ifølge dagtilbudsloven skal det fælles pædagogiske grundlag og de seks læreplanstemaer i den styrkede pædagogiske læreplan udgøre grundlaget, hvorpå dagtilbuddene arbejder med børns trivsel, læring, udvikling og dannelse. Det betyder bl.a., at dagtilbuddene skal etablere et pædagogisk læringsmiljø hele dagen i forbindelse med rutiner, aktiviteter og leg, med

---

1 Alle børn i kommunale, selvejende og udliciterede daginstitutioner skal ifølge dagtilbudsloven tilbydes et sundt frokostmåltid jf. § 16 a, dog henviser § 16 b til, at forældrebestyrelsen i kommunale, selvejende og udliciterede daginstitutioner kan beslutte at fravælge et sundt frokostmåltid. Forældrebestyrelsen i en daginstitution eller forældrene i den enkelte enhed i kommunale, selvejende eller udliciterede daginstitutioner, der har fravalgt eller ikke er omfattet af et sundt frokostmåltid, kan beslutte at oprette en forældrearrangeret frokostordning jf. § 17.

afsæt i centrale elementer i det pædagogiske grundlag, der bl.a. betoner et demokratisk barne- og dannelsestsyn med vægt på barnets ret til medbestemmelse. Det indebærer, at mad- og måltidssituationer og andre daglige rutiner ikke skal ses som en pause i det systematiske og målrettede arbejde med børnenes trivsel, læring, udvikling og dannelse, men at de derimod er en integreret og vigtig del af den intenderede pædagogiske praksis i dagtilbud.

På den baggrund formidler Danmarks Evalueringsinstitut (EVA) i denne publikation konkrete eksempler, som kan give inspiration til, hvordan der kan arbejdes pædagogisk med mad og måltider som en del af det samlede læringsmiljø i dagtilbud inden for rammerne af læreplanen.

## 2.2 Formål

Formålet med praksiseksemplerne er at formidle pædagogiske mål og metoder til arbejdet med mad- og måltider i dagtilbud. Der rettes endvidere fokus på, hvordan nul- til femårige børns læring, udvikling og dannelse i dagtilbud kan understøttes gennem mad- og måltidspædagogik.

Publikationen er en del af tre publikationer, som EVA udarbejder for Børne- og Socialministeriet i forbindelse med regeringsstrategiens initiativer for maddannelse i dagtilbud og grundskoler. Publikationen udgør sammen med en vidensopsamling fundamentet for efterfølgende formidling af inspirationsmateriale, der omsætter forskning og praksiseksempler målrettet pædagogisk personale i dagtilbud. Derudover udgør de to publikationer en del af grundlaget for udviklingen af professionshøjskolernes kompetenceudviklingsforløb målrettet pædagogisk personale og indgår som baggrundsviden for deltagerne i forløbet.

## 2.3 Metode

En mindre gruppe forskere har bidraget med sparring undervejs i udarbejdelsen af praksiseksemplerne. Forskerne supplerer hinanden inden for viden om maddannelse, måltider samt mad- og måltidskultur i dagtilbud og har blandt andet bidraget ved at formidle kontakter til dagtilbud, dagtilbudsområder og kommuner, som ud fra deres kendskab arbejder med mad og måltider på måder, der kan inspirere til udvikling af pædagogisk praksis inden for dagtilbudsområdet. Forskerne har bidraget med kontaktformidling til i alt 22 dagtilbud, to dagtilbudsområder og tre kommuner.

Med henblik på at indhente viden om erfaringerne med mad og måltider foretog EVA telefoninterviews af to omgange med én pædagog, 21 dagtilbudsledere, to områdeledere og tre kommunale konsulenter. Vi valgte primært at interviewe dagtilbudsledere, da vi vurderede, at de havde indblik i såvel det pædagogiske arbejde med mad og måltider som organisering, planlægning og evaluering af arbejdet.

Interviewene danner baggrund for en kondensering af de mest gennemgående temaer, som interviewpersonerne fremhævede i forhold til at arbejde pædagogisk med mad og måltider.

## 2.4 Opbygning

Praxiseksemplerne er inddelt i 11 kapitler, der giver overblik over forskellige pædagogiske mål og metoder i arbejdet med mad og måltider, samt hvilket udbytte måltidspædagogisk arbejde kan have for børnene. Inden for hvert kapitel fremhæves de erfaringer og perspektiver, som går igen i arbejdet med det pågældende tema, samtidig med at variationen i de forskellige erfaringer og per-

spektiver belyses. Praksiseksemplerne giver derfor ikke en entydig opskrift på det pædagogiske arbejde med mad og måltider i dagtilbud, men kan derimod danne grundlag for faglige diskussioner om den mad- og måltidspædagogiske praksis fra forskellige perspektiver.

For at publikationen kan anvendes og virke inspirerende for dagtilbudskonsulenter, -ledere og -personale generelt, belyses de forskellige forhold, der ifølge de medvirkende betinger arbejdet med mad og måltider i dagtilbud. Desuden gives et overblik over de medvirkende dagtilbud, dagtilbudsområder og kommuner i Appendiks B, der bl.a. giver viden om dagtilbuddenes typer samt deres forskellige faciliteter, som fx madordninger, fysiske rammer og personalets uddannelsesniveau. Formålet er at give læseren mulighed for at vurdere, om de nævnte eksempler kan overføres til egen praksis. Således håber vi, at læseren kan finde perspektiver og erfaringer, som er relevante og anvendelige for egen pædagogiske og kommunale praksis.

## 2.5 Organisering af projektet

Publikationen er udarbejdet af en projektgruppe på EVA bestående af seniorkonsulent Andreas Hougaard (projektleder), konsulent Sabine Lyø Andersen og juniorkonsulent Sarah Hesseldal Andersen. En ekspertgruppe bestående af følgende forskere har været tilknyttet projektet: lektor Ellen Ravn Habekost, University College Lillebælt, adjunkt Stine Rosenlund Hansen, Roskilde Universitet, professor MSO Karen Wistoft, Aarhus Universitet, og lektor Hanna Sepp, Högskolan Kristianstad. Eksperternes opgaver har bestået i at komme med forslag til kommuner eller dagtilbud, der har arbejdet med konkrete pædagogiske tiltag og initiativer til arbejdet med mad- og måltider, og som kan bidrage til inspiration og anvendelse i praksis, samt at kommentere på tekstudkast.

## 3 Børns inddragelse og indflydelse på mad og måltider

Ifølge den styrkede pædagogiske læreplan skal den pædagogiske forståelse og tilgang i dagtilbud bygge på et barnesyn, der bl.a. implicerer, at børn er kompetente, selvstændige og har en værdi i sig selv. Desuden henviser læreplanen til, at børn skal høres og tages alvorligt som led i starten på en dannelsesproces og demokratisk forståelse. Dagtilbuddene skal arbejde med dette dannelses- og barnesyn ved, at personalet inviterer børnene til at deltage aktivt i demokratiske sammenhænge, så børnene bliver medskabere af deres egen læring og får indflydelse på udformningen af dagligdagen. Dette barne- og dannelsessyn kan i høj grad spores i dagtilbuddene, da der var en gennemgående opmærksomhed på, at det pædagogiske arbejde med mad og måltider understøtter børnenes aktive inddragelse og indflydelse. De medvirkende dagtilbud peger således på, at situationer omkring mad og måltider rummer potentialer i forhold til at udvikle en demokratisk dannelse, hvor børnene får en fornemmelse af, at deres indflydelse og stemme er betydningsfuld for fællesskabet. I det følgende belyses, hvordan de medvirkende dagtilbud arbejder med inddragelse og indflydelse på forskellige måder i madlavningen, under måltider og ved at give børnene medbestemmelse på udvælgelsen af råvarer og madretter.

### 3.1 Inddragelse i madlavning

I mange af dagtilbuddene inddrages børnene i arbejdet med madlavning som en del af planlagte voksenstrukturerede aktiviteter, hvor de bidrager til madlavningen på bestemte køkkendage. I Børnehuset Bella Luna foregår inddragelsen fx ved, at børnene skiftes til at stå for at forberede en café, som serverer maden for de andre børn. Derudover fremgår det på tværs af dagtilbuddene, at børnene som en del af forberedelserne til madlavningen inddrages i at passe urter, grøntsager og/eller dyr, som de efterfølgende tilbereder i køkkenet.

Desuden inddrages børnene i dagtilbuddene i forskellige praktiske gøremål i forbindelse med måltiderne. Det gælder blandt andet at dække bord og hente madvogn, mens børnene efter måltidet også hjælper til med oprydning. I nogle dagtilbud har de udvalgt såkaldte ”dukse” eller ”dagens hjælper”, som er ansvarlige for fx borddækning, oprydning og præsentationen af maden for de andre børn. Overordnet peger de pågældende dagtilbud på, at rollen som duks eller dagens hjælper er forbundet med en særlig stolthed og et stort engagement fra børnenes side.

#### 3.1.1 Understøttelse af børnenes deltagelsesmuligheder i madlavningen

For at børnene kan inddrages som en integreret del af madlavningen, forklarer flere af de medvirkende dagtilbud, at prioritering af opgaver og fokus er særligt vigtig. Det indebærer, at der er andre pædagogiske aktiviteter, som de ikke tillægger lige så stor opmærksomhed. Prioriteringen bygger på vurderinger af, at madlavningen rummer store potentialer i forhold til at understøtte børnenes læring og udvikling, ligesom de generelt har en oplevelse af, at børnene sætter stor pris på at være en del af arbejdet. Således har flere af de medvirkende dagtilbud en overordnet opmærksomhed på de pædagogiske kvaliteter, der er ved, at børn og voksne forbereder og laver maden sammen.

Disse kvaliteter handler bl.a. om, at børnene får en forståelse for fællesskabets værdi, når de lærer, at alles hjælp er en vigtig forudsætning for, at der kommer mad på bordet.

For at understøtte børnenes inddragelse i madlavningen peger flere af de medvirkende dagtilbud på vigtigheden af, at de tildeles ansvar for forskellige opgaver og anses som kompetente til at kunne løse dem selvstændigt. Desuden pointeres vigtigheden af, at børnene anerkendes for deres deltagelse uanset omfanget af deres bidrag. Det indebærer, at fokus er på processen omkring forberedelserne snarere end på det endelige produkt. Derudover peger flere af de medvirkende dagtilbud på, at børnenes deltagelsesmuligheder i madlavningen er betinget af, at personalet skaber nogle tydelige rammer, inden for hvilke børnene kan deltage aktivt og få medbestemmelse. Her er det centralt, at rammerne tilpasses børnenes aldersspecifikke forudsætninger, så de oplever at kunne overskue og løse de forskellige opgaver i forbindelse med madlavningen. En metode hertil fremgår i Deutscher Kindergarten, hvor personalet er opmærksomt på at fungere som tydelige guider for de mindste børn. Dette gør de bl.a. ved at placere udvalgte madvarer og køkkenredskaber på bordet, hvorefter personalet præsenterer dem for børnene og viser, hvordan de konkret skal anvendes. For at gøre rammerne overskuelige for børnene har personalet i Tusindfryd og Bella Luna valgt, at børnene inddrages i madlavningen til eftermiddagsmåltidet, da de har indtryk af, at forberedelserne til dette måltid er mere overkommelige for børnene at løse, da der oftere er få ingredienser, som ikke kræver den store tilberedning.

## **3.2 Inddragelse i måltidet**

Børnenes inddragelse udspiller sig ikke kun under madlavningen, men ligeledes under måltiderne. Der er således en generel opmærksomhed på at understøtte børnenes muligheder for at være selvhjulpne og eksperimentere med maden ved fx at opfordre børnene til selv at udvælge og dosere maden, sende maden rundt, spise selv osv. I Villa Rose henter og doserer børnene fx selv maden ved nabobordet, hvis de ikke har mere mad ved deres eget bord. Det pædagogiske mål er, at børnene både øver sig på at blive selvhjulpne og på at dele maden med hinanden.

### **3.2.1 Understøttelse af måltidet som en legende og sanselig oplevelse**

De medvirkende dagtilbud peger overordnet på vigtigheden af, at måltidet er en legende og sanselig oplevelse for børnene. For at understøtte børnenes muligheder for at lege med og sanse maden peger de på, at det kræver, at personalet accepterer børnenes måder at spise på, også selvom de endnu ikke efterlever kriterierne for god bordskik set fra et voksenperspektiv. I den forbindelse ser de det som væsentligt, at personalet udfordrer egne normer om, hvordan maden bør spises. Det gælder fx opfattelser af, hvordan maden bør sammensættes, i hvilken rækkefølge den bør spises, og at maden, der er øst op på tallerkenen, bør spises op. De peger især på vigtigheden af ikke at underlægge børnene en tvang, da de ser det som centralt, at børnene får glæde ved mad ved at lytte til deres smagspræferencer og kropslige signaler for sult og mæthed.

Som det fremgår af kapitel 9, er der en udbredt opfattelse af, at det pædagogiske arbejde med mad og måltider skal bidrage til børnenes dannelse af sociale normer, således at de lærer at indgå i børnefællesskabet. Opgaven er derfor at balancere måltidet, så personalet understøtter børnenes dannelse og deres deltagelsesmuligheder. Dette kan fx ske ved, at personalet fungerer som guider, der hjælper børnene til at kunne deltage aktivt i forbindelse med mad og måltider ved at fungere som rollemodeller fremfor at give børnene påbud.

### 3.3 Medbestemmelse på maden

I nogle af de medvirkende dagtilbud inddrages børnene ikke kun i praktikken omkring mad og måltider, men også ift. at prioritere, hvilken mad de vil spise ud fra et større udvalg af madretter og råvarer. Det fremgår fx ved, at børnene i flere af de medvirkende dagtilbud tilbydes et sortiment af frugter eller morgenmadsprodukter, som de kan vælge imellem, ligesom der i flere af medvirkende dagtilbud er en udbredt praksis for at afholde smør-selv-dag eller buffeter, hvor børnene selv kan udvælge, hvilke dele af den serverede mad de ønsker at spise.

Desuden får børnene i flere dagtilbud medbestemmelse omkring, hvilken mad der skal serveres til frokost. I Solsikken udarbejder det pædagogiske personale fx madplaner i samarbejde med børnene, hvor børnene både inddrages i beslutningerne om, hvilke retter der skal laves, og hvilke retter de vil bidrage til. I en række andre dagtilbud afholdes der jævnligt afstemninger, hvor børnene udvælger, hvilken mad der skal serveres. I Deutscher Kindergarten foregår afstemningerne ved, at der lægges billeder af frugt og grønt på gulvet, som børnene efterfølgende lægger sten på, hvis de ønsker at spise dem. Børnenes medbestemmelse er rammesat af det pædagogiske personale for at sikre, at de spiser flere grøntsager end frugter, og at de kun spiser råvarer, som er tilgængelige i Danmark på årstiden.

Børnenes medbestemmelse omkring, hvilken mad der serveres, forklares bl.a. med, at det er vigtigt, at personalet respekterer børnenes egne præferencer for smag, alt imens personalet samtidig søger at udvikle børnenes smagsoplevelser ved at opfordre dem til at afprøve nye råvarer og madretter. Ved at give børnene medbestemmelse omkring maden og respektere deres smagspræferencer forsøger de medvirkende dagtilbud at skabe de bedste rammer for gode og hyggelige måltidsoplevelser for børnene. Samtidig peger flere på, at børnene gennem afstemninger lærer, at de nogle gange må gå på kompromis med deres individuelle præferencer af hensyn til fællesskabet.

## 4 Inddragelse af og samarbejde med familier og lokalsamfund

Ifølge den styrkede pædagogiske læreplan skal dagtilbud have fokus på samarbejdet med forældre om barnets og børnegruppens trivsel og læring, ligesom dagtilbuddet skal have fokus på at inddrage lokalsamfundet med henblik på at styrke det pædagogiske læringsmiljø. Disse mål er ligeledes i fokus på tværs af de medvirkende dagtilbud, da de overordnet peger på, at samarbejdet med familier og lokalsamfund om mad og måltider understøtter sammenholdet og kommunikationen mellem borgere, familier, personalet og børnene. Potentialerne ved samarbejdet om mad og måltider forklares bl.a. med henvisning til, at mad- og måltidssituationer kan fungere som et afsæt for en fælles opmærksomhed i samarbejdet, hvor familier og borgere oplever at bidrage med noget konkret og nyttigt til dagtilbuddene. I det følgende kapitel belyses eksempler på, hvordan familier og lokalsamfundet inddrages i dagtilbuddet på forskellige måder.

### 4.1 Familiearrangementer i dagtilbud

Et udbredt initiativ på tværs af de medvirkende dagtilbud er afholdelse af sociale arrangementer med forældre, søskende og bedsteforældre, hvor de inviteres til at deltage i fællesspisning. Disse arrangementer finder typisk sted i forbindelse med forskellige højtider som fx jul, påske og fastelavn. I de fleste af de medvirkende dagtilbud laver personalet mad til arrangementerne. Formålet er bl.a., at familierne kan smage den mad, deres børn spiser i hverdagen, og dermed give familierne indblik i børnenes institutionsliv. Samtidig er der en udbredt tradition for såkaldte sammenskudsgilder, hvor forældre eller bedsteforældre tager en ret med til en fælles buffet. Flere af de medvirkende dagtilbud pointerer, at børnene og familierne værdsætter at kunne dele retter med andre, ligesom de oplever, at børnene får et større madmod til sammenskudsgilder, da de bliver inspireret til at smage nye retter, når maden fx er lavet af deres venners forældre.

### 4.2 Samarbejde med forældre og bedsteforældre om madlavning

I flere af dagtilbuddene inddrages forældre og bedsteforældre i samarbejdet om madlavningen. Inddragelsen sker fx ved at invitere forældre og bedsteforældre til at byde ind med forslag til specifikke temaer eller opskrifter på retter til personalet. I Den Grønne Planet har de fx haft et læringsforløb, der havde til formål at fremme børnenes forståelse af og respekt for forskellige kulturer, hvor forældrene kunne aflevere opskrifter på retter fra forskellige lande, som køkkenlederen efterfølgende tilberedte for børnene.

Desuden foregår samarbejdet i flere af dagtilbuddene ved at opfordre forældre og bedsteforældre til at medbringe forskellige grøntsager og urter til beplantning i dagtilbuddenes haver. I Tusindfryd medbringer forældrene skiftevis råvarer til eftermiddagsmåltidet tre dage om ugen, som laves af det pædagogiske personale i samarbejde med tre forskellige børnegrupper, der deltager på skift. Forældrene handler ud fra indkøbslister lavet af det pædagogiske personale, som planlægges ud



fra læreplanstemaerne. Børnenes inddragelse i madlavningen foregår således i forskellige aktiviteter i køkkenet, der er rettet mod bestemte læringsmål, der er tilpasset de forskellige aldersinddelte børnegrupperes kompetencer og interesser. Det pointeres, at forældrene selv har besluttet at deltage i indkøbene som et led i at etablere den forældrearrangerede eftermiddagsordning, og at de derfor er motiverede for at bidrage til ordningen. For at understøtte forældrenes motivation oplever lederen, at det har været centralt at sætte nogle rammer for forældreinddragelsen ved at finde på måltiderne og planlægge indkøbene for forældrene. Ved at gøre forventningerne til forældrene overkommelige og tydelige, oplever lederen nemlig, at forældrene ser det som en succes, at de kan bidrage, uden at det kræver for meget af dem.

I nogle dagtilbud inddrages forældrene også ved, at børnene inviteres hjem til familierne. I Bella Luna har de fx lavet en aftale med nogle forældre, som bor på en landejendom, om at tage på besøg og plukke æbler, som efterfølgende spises eller tilberedes i dagtilbuddet. Det anses som en god anledning til at tage på ture, der kan give børnene en forståelse af, hvor maden kommer fra, og hvor børnene er aktivt deltagende i processen.

#### **4.2.1 Forældre og bedsteforældre som gæstekokke**

Et andet udbredt initiativ til at inddrage forældre og bedsteforældre i samarbejdet om madlavningen sker i flere af de medvirkende dagtilbud ved at invitere dem som gæstekokke, der planlægger og laver maden, ofte i samarbejde med personalet. Flere peger bl.a. på, at denne form for forældre-samarbejde giver børnene en tryghed, idet de erfarer, at forældrene og personalet kan samarbejde og kommunikere med hinanden, ligesom samarbejdet fungerer som et godt eksempel i forhold til at indgå i sociale relationer. Dette skal ses i lyset af, at samarbejdet mellem forældrene og personalet typisk er drevet af et ønske om at glæde børnene samt en gensidig nysgerrighed i forhold til at lære af hinandens madkundskaber. Desuden er det fleres opfattelse, at initiativet kan understøtte børnene og personalets forståelse, respekt og nysgerrighed over for forskellige traditioner og værdier, når de bliver præsenteret for retter fra forskellige (mad)kulturer. Endelig peger flere af de medvirkende dagtilbud på, at børnene oplever en stolthed over, at det, de spiser i familierne, bliver en del af dagtilbuddenes hverdag. I den forbindelse fremhæves det som centralt, at det pædagogiske personale sætter ord på og anerkender familiemedlemmernes bidrag til madlavningen.

#### **4.2.2 Frivilligt arbejde i dagtilbuddene**

Der er en udbredt praksis i flere af de medvirkende dagtilbud omkring, at forældre og bedsteforældre er en integreret del af det pædagogiske arbejde med mad og måltider, da de arbejder frivilligt med at passe krydderurter, grøntsager eller med at fodre dyrene fx i weekender eller på arbejdsdage. De oplever, at inddragelsen både har et praktisk og pædagogisk element, da forældre og bedsteforældre får et indblik i børnenes hverdag, når de jævnlige deltager i de praktiske gøremål, ligesom det bidrager til at understøtte deres tilhørsforhold og engagement i dagtilbuddene. Derudover får børnene ifølge enkelte af de medvirkende dagtilbud mulighed for at fortælle om deres viden om dyr og planter til forældre og bedsteforældre, hvilket giver børnene en stolthed over at kunne videregive deres viden.

#### **4.2.3 Forældreinddragelse kan understøtte samarbejdet**

Flere af de medvirkende dagtilbud giver udtryk for, at mad udgør et godt redskab til at understøtte samarbejdet med familierne, da mange har et tilhørsforhold og en stolthed forbundet til mad. Derfor lægges der vægt på, at de fleste forældre kan bidrage til arbejdet med mad og måltider uanset deres sociale og kulturelle baggrund. Flere peger fx på, at de har fået øje på, hvordan nogle af de

forældre, som fx er i udsatte positioner, kan bidrage til dagtilbuddet, når de inddrages i madlavningen. De har oplevet, at nogle af de forældre, som tidligere ikke udviste engagement i dagtilbuddene, i højere grad deltager i arrangementer, efter de er blevet inddraget i arbejdet med mad og måltider fx som gæstekokke.

Nogle af de medvirkende dagtilbud har desuden en opfattelse af, at samarbejdet om maden kan bidrage til at skabe en større gensidig forståelse mellem personalet og forældrene bl.a. i forhold til børnenes rutiner i dagtilbuddet og hjemmet. Fx peger nogle på, at samarbejdet omkring mad giver forældre anledning til at fortælle om minder, familierelationer osv., når de fx deler en opskrift eller inviteres ind i dagtilbuddet som gæstekokke. På den baggrund oplever de, at inddragelsen kan medvirke til, at det bliver lettere at skabe samarbejder, hvor personalet og forældrene åbent indgår i dialoger, hvor de fx afstemmer forventninger og bruger hinanden som sparringspartnere i samarbejdet om børnenes trivsel, læring og udvikling.

Endelig henvises der blandt en række af de medvirkende dagtilbud til, at samarbejdet understøtter børnenes interesse for og deltagelse i arbejdet med mad og måltider. Således har de fx erfaret, at børnene viser et større engagement i forhold til at tilberede madretter, deres forældre har kommet med opskrifter på, eller i forhold til at passe de afgrøder, som deres bedsteforældre har medbragt til dagtilbuddet.

## 4.3 Dokumentation af mad og måltider for forældrene

En udbredt opfattelse på tværs af de medvirkende dagtilbud er, at dokumentation af børnenes mad og måltider er et centralt element i at bidrage til forældresamarbejdet. Dokumentationen af maden og måltiderne til forældrene kan ses som et led i at gøre forældrene tilfredse med madordningen, som de har muligheder for at fravælge (jf. dagtilbudsloven § 16 b). Flere oplever således, at forældrene især er optaget af, om maden er sund og varieret, ligesom de oplever, at de er interesserede i informationerne for at kunne planlægge maden i hjemmet og dermed tilbyde barnet alsidig kost. Derfor er det også typisk i fokus i dagtilbuddenes dokumentation af mad og måltider.

Dokumentationen formidles typisk på sedler eller billeder, som hænges på tavler i dagtilbuddene eller sendes med forældrene hjem. I Stjerneskuddet har køkkenpersonalet fx udarbejdet en pjece til forældrene, mens forældrebestyrelsen i Kolbøtten har udarbejdet et informationsbrev. Begge dokumentationsformer informerer forældrene om deres børns mad og måltider, da begge dagtilbud oplever, at forældrene er nysgerrige efter at vide mere om, hvad, hvordan og hvor meget børnene spiser. I enkelte af de medvirkende dagtilbud har de ligeledes valgt at udstille nogle af ingredienserne fra dagens retter som fx en pose karry, som børnene og forældrene kan dufte til i hentesituationen. Dette initiativ har til formål både at informere forældrene om deres børns mad og at give anledning til samtaler mellem forældrene, personalet og børnene, der fx kan tage udgangspunkt i sansningerne af de specifikke ingredienser.

### 4.3.1 Visuel digital dokumentation

Nogle af de medvirkende dagtilbud har ligeledes valgt at formidle visuel dokumentation til forældrene på et intranet eller Instagram. Formålet er både at informere forældrene om deres børns mad, at inspirere dem til madlavning i hjemmet og at skabe udgangspunkt for samtaler om børnenes hverdag, herunder deres mad- og måltidsoplevelser.

I forhold til at informere og inspirere forældrene fremhæves den visuelle dokumentation som særlig nyttig, da den afbilleder madens farver og anretning, som i høj grad fremhæves som væsentlige kvaliteter ved god og appetitlig mad. Desuden opleves det, at den visuelle dokumentation især kan

informere og inspirere forældrene i de tilfælde, personalet eksperimenterer med madens udseende og smag, og hvor retterne derfor ikke nødvendigvis er lavet, som forældrene forestiller sig. Ifølge flere af medvirkende dagtilbud bidrager forældresamarbejdet altså til, at forældrene får inspiration til deres madlavning i hjemmet gennem de daglige dialoger med det pædagog- og køkkenfaglige personale, der især understøttes gennem de forskellige visuelle dokumentationsformer.

## **4.4 Dialog med forældre om børns spisevaner**

For at understøtte familiernes inddragelse peger flere af de medvirkende dagtilbud på vigtigheden af, at personalet er opmærksomt på at skabe en ligeværdig og respektfuld dialog om børnenes spisevaner. I enkelte af de medvirkende dagtilbud har de især fokus på at skabe dialoger med forældre til børn, der har uhensigtsmæssige spisevaner. I disse situationer forsøger de at påvirke forældrenes bevidsthed om deres børns sundhed, men med en opmærksomhed på at bevare en respektfuld dialog uden at blive formynderisk. Som et middel hertil peges der på, at de og personalet forsøger at stille spørgsmål, der kan skabe refleksioner fremfor at udtrykke påbud fx om sukkerholdig kost. I Planteskolen har de erfaring med, at forældrene selv efterspørger konkret vejledning om sundhed og ernæring. For at efterkomme dette giver de bl.a. forældrene pjecer med informationer om sund kost til små børn.

## **4.5 Inddragelse af lokalsamfundet**

I flere af de medvirkende dagtilbud åbnes dagtilbuddenes ressourcer op for lokalmiljøet, herunder også for familierne til dagtilbuddets børn. Fx henter lokalmiljøets borgere æg, grøntsager og urter, der er tilgængelige i dagtilbuddene, mod at de bidrager med praktiske gøremål i dagtilbuddene som fx at passe dyr og højbede.

Enkelte af de medvirkende dagtilbud har desuden gode erfaringer med lejlighedsvist at invitere lokale borgere til dagtilbuddene. Fx har Mælkebøtten inviteret pensionister til at hjælpe i køkkenhaven. Planteskolen har derudover inviteret forældre og nabolaget til at benytte havens urter og grøntsager samt de grønne områder til picnic og grill. Ved at åbne dagtilbuddet op er det oplevelsen, at fællesskabet på tværs af dagtilbuddet, familierne og lokalområdet fremmes, da de kan være sammen om noget på trods af de udbredte sociale og kulturelle forskelle i børne- og forældregruppen og lokalområdet generelt. Oplevelsen er, at familierne og andre fra lokalområdet tager et stort ansvar for at passe dagtilbuddets have, og at tilliden har været afgørende i den forbindelse.

### **4.5.1 På tur i lokalsamfundet**

Derudover benytter flere dagtilbud sig af faciliteter i lokalområdet i deres arbejde med mad og måltider som fx plejehjem, borgerhuse, haveforeninger, fødevarebutikker samt naturcentre og legepladser. Samarbejdet med lokalsamfundet fremgår fx i Kaptajngården, hvor børnene, personalet og forældrene samarbejder om madlavningen til en madklub i et borgerhus. I dagtilbuddet Nordlys tager de ligeledes på ture i lokalsamfundet, når de fx besøger dagligvarebutikker for at kigge på fødevarer, der er opstillet uden for supermarkederne. De ser det som en let tilgængelig måde at give børnene en viden om, hvor den mad, de spiser hjemme, kommer fra. Formålet er desuden at lære børnene om varer, priser, og hvordan råvarerne ser ud.

## 5 Strukturelle rammer for mad og måltider

I dagtilbud skal der som led i den styrkede pædagogiske læreplan arbejdes med det fysiske, psykiske og æstetiske børnemiljø som en del af etableringen af pædagogiske læringsmiljøer. Opmærksomhed på børnemiljøet fremgår også i de medvirkende dagtilbud, da de betragter de fysiske og æstetiske rammer som grundlæggende for det mad- og måltidspædagogiske arbejde. Der peges således på flere betydningsfulde elementer for måltidssituationen, som både indebærer indretning, service og belysning. Desuden fremgår det, at de medvirkende dagtilbud peger på, at madordninger sætter forskellige betingelser for deres mad- og måltidspædagogik.

### 5.1 Køkkenets størrelse, placering og indretning

De medvirkende dagtilbud oplever, at de fysiske rammer som fx størrelsen på og placeringen af køkkenet spiller en afgørende rolle for det pædagogiske arbejde med mad og måltider. Det fremhæves af flere af de medvirkende dagtilbud, at køkkenets placering spiller en væsentlig rolle. I Den Gule Prik fungerer køkkenet fx som fælles opholdsrum, mens køkkenet i nogle dagtilbud er åbent ud til et fællesrum eller et mere lukket lokale. Flere af de medvirkende dagtilbud oplever, at det har en positiv betydning, at køkkenet er placeret centralt i dagtilbuddet, da det opleves som bidragende til, at madlavningen bliver en integreret del af hverdagen, bl.a. fordi børnene ofte bevæger sig forbi køkkenet, og dermed skabes en anledning til at samtale om og sansen maden. På den måde opleves det, at køkkenet bliver et mere aktivt rum i dagtilbuddet. Når duften spredes fra køkkenet, er det fleres erfaring, at det giver anledning til samtaler i institutionen, fx mellem forældre og personale omkring dagens måltider, når børnene hentes og bringes.<sup>2</sup>

På tværs af dagtilbuddene er der en generel opmærksomhed på hygiejne samt børnenes sikkerhed i forbindelse med madlavning. Det fremgår fx i Solsikken, hvor de har organiseret køkkenet således, at børnenes inddragelse ikke går på kompromis med hygiejnen. For at adskille børnene fra det køkkenfaglige personales arbejde med kød står personalet og børnene på hver deres side af køkkenbordet. Desuden er det en udbredt holdning i dagtilbuddene, at børnene kun kan inddrages i madlavningen i mindre grupper og under vejledning af personalet for at sikre, at personalet har en opmærksomhed på alle børnene, så de fx undgår at skære og brænde sig.

For at understøtte børnenes inddragelse i madlavningen pointerer flere vigtigheden af, at køkkenet indrettes, så børnene kan deltage aktivt. Flere af de medvirkende dagtilbud benytter fx repos, bænke eller skamler til børnene, som børnene kan stille sig op på for at nå madvarerne og være i øjenhøjde med personalet. Derudover peger enkelte også på vigtigheden af at indrette køkkenet, så børnene selv kan hente de forskellige redskaber, de skal bruge under madlavningen. Børnene i

---

<sup>2</sup> I forhold til køkkenets placering er der forhold relateret til børnemiljøet, herunder indeklimaet, som det er vigtigt at have en opmærksomhed omkring, se bl.a. Det Økologiske Råd, 2019.

Ringgården har fx deres eget skab med forklæder, ligesom Den Grønne Planet har installeret et såkaldt børnekøkken i deres fællesrum med skuffer i børnehøjde.

Hvis pladsen i køkkenet er trang, vælger flere af de medvirkende dagtilbud ofte at inddrage børnene i madlavningen på stuer, hvor de fx udskærer grøntsager ved bordene. I Bella Luna bruger de et bord opsat uden for køkkenet, så børnene nemt kan deltage uden at være inde i selve køkkenet. På den måde undgår dagtilbuddene barrierer for børnenes aktive inddragelse i madlavningen på trods af pladsmangel i køkkenet.

## 5.2 Indretning omkring måltidet

Indretningen omkring måltidet er ligeledes central for at understøtte det pædagogiske arbejde med børnene. I Villa Rose har de valgt at have lave borde og stole. Personalet sidder på pilatesbolde for ikke at gå på kompromis med de arbejdsmiljømæssige forhold for personalet. De har erfaret, at de lave borde og stole ikke kun er en fordel, fordi børnene har fodfæste, men også fordi børnene selv kan gå til og fra bordet, hvis de fx skal hente mere mad ved nabobordet.

I enkelte af de medvirkende dagtilbud har de også opmærksomhed på belysningen i forbindelse med måltiderne, fx ved at sætte batteridrevne stearinlys på bordene. I Villa Rose har de derudover sat lamper over bordene, der giver en dæmpet belysning. Formålet er at skabe æstetiske rum, der understøtter en varm, hyggelig og indbydende stemning. I Deutscher Kindergarten slukkes og tændes lyset på stuen for at signalere, at der skal foregå en overgang fra leg til spisesituationen. Lyset fungerer altså som et redskab til at signalere begyndelsen på måltidet som aktivitet.

## 5.3 Service og køkkenredskaber

Flere af de medvirkende dagtilbud fremhæver vigtigheden af, at redskaberne til at spise med og drikke af står inden for børnenes rækkevidde, og at de er håndterbare for børnene. I Den Grønne Planet har de også indkøbt forklæder, kokkehuer og små knive, så børnene lettere kan deltage i madlavningen. I Troldebakken har de små koste, så børnene kan deltage aktivt i rengøringen efter måltiderne, ligesom de har små gennemsigtige kopper og kander, så børnene selv kan hælde op og se, hvor meget der er i.

Det er en udbredt opfattelse i medvirkende dagtilbud, at børnevenligt service er en forudsætning for børnenes selvhjulpenhed og for, at de kan inddrages i praktikken omkring måltiderne som fx borddækning. Derfor lægger de i Villa Rose fx vægt på at have små borde, stole og service, så børnene selv kan sende maden videre eller anrette bordene med skåle, fade osv.

## 5.4 Udendørsarealer

I de medvirkende dagtilbud har de anrettet haver, som kan understøtte det pædagogiske arbejde med mad og måltider. De fleste har således plantet frugttræer, bærbuske, krydderurter og grøntsager enten i anlagte markstykker, køkkenhaver, højbede, drivhuse eller plantekasser. I landbrugsinstitutionerne Troldebakken og Kaptajngården har de forskellige dyr som fx høns, geder, grise og køer. Fælles for disse dagtilbud er, at børnene følger processerne, fra dyrene opdrættes, og afgrøderne plantes, til de tilberedes og spises.

I enkelte af de medvirkende dagtilbud har de udekøkkener. I Bella Luna har de indkøbt transportable kogeplader, så de har mulighed for at bruge dem til madlavningen udendørs. Som det fremgår i kapitel 13, understøtter udendørs madlavning ifølge flere af de medvirkende dagtilbud mulighederne for at arbejde pædagogisk med læreplanstemaet om natur, udeliv og science. Ringgården peger på, at personalet oplever, at det er nemmere at tage hensyn til hygiejne, når børnene inddrages i udekøkkenet, fx i forhold til at vaske jorden af grøntsager. Flere af de medvirkende dagtilbud har desuden bålpladser, som bruges til madlavning udendørs, hvor børnene enten inddrages eller kan kigge med. Nordlys bruger bænkene omkring bålpladsen til at skabe et udendørskøkken, hvor børnene fx kan skrælle gulerødder eller bage snobrød.

## 5.5 Madordninger

### 5.5.1 Lokale madordninger

En udbredt betragtning er, at de lokale madordninger, hvor maden produceres i dagtilbuddet, understøtter børnenes muligheder for at sanse maden og for inddragelse i madlavningen. Således har flere af de medvirkende dagtilbud indtryk af, at det vækker glæde, nysgerrighed og inspiration både blandt forældre, børn og personale, når duften af maden spreder sig fra køkkenet.

Madlavningen kan derudover fungere som et fælles samtaleemne for både børn og voksne. Flere af de medvirkende dagtilbud peger derfor på, at det understøtter samhørigheden børnene imellem, men også imellem børn og voksne, når de deler et måltid, der er lavet i dagtilbuddets køkken. Fx oplever enkelte, at madordningen kan modvirke, at bestemte børn føler sig udenfor, hvis de fx har mad med, som de andre børn ikke spiser eller som de andre børn udtrykker, at de ikke kan lide.

Endelig peger enkelte af de medvirkende dagtilbud på, at madordningerne kan bidrage til at begrænse den sociale ulighed i børns sundhed, og at den fælles mad i dagtilbuddet især er en fordel i forhold til at fremme sundheden iblandt børn med usunde spisevaner i hjemmet.

### 5.5.2 Madpakkeordning

Det er ikke kun den lokale madordnings pædagogiske potentialer, der fremhæves, da det ligeledes pointeres, at madpakkeordninger kan bidrage positivt til dagtilbuddenes måltidspædagogiske arbejde. I Deutscher Kindergarten og Tusindfryd oplever de fx, at deres madpakkeordning kan understøtte deres pædagogiske arbejde med børnenes sociale og personlige udvikling. Når børnene har deres egne madpakker med, har de erfaret, at børnene lærer at håndtere, at andre børn har noget mad med, som de måske selv kunne tænke sig. Sådanne situationer, peger de på, kan understøtte børnenes forståelse af, at de ikke altid kan få, hvad de ønsker sig, ligesom madpakkerne kan bidrage til en forståelse af og respekt for, at børnene kommer fra forskellige hjem med forskellige madvaner. Dermed kan madpakkerne give anledning til at understøtte børnenes forståelse af og respekt for forskelligheder. For at understøtte måltidspædagogikken i dagtilbud med madpakkeordninger peger dagtilbudsområdet Dybbøl/Sundeved på, at personalet på tværs af dagtilbuddene i området er kommet med anbefalinger. For at understøtte oplevelsen af samhørigheden i forbindelse med at spise et måltid sammen, har de fx anbefalet, at børnene og personalet spiser deres medbragte mad ved brug af service fremfor af deres egne madpakker.

## 6 Organisering af børn og voksne under madlavning og måltider

En del af arbejdet med den styrkede pædagogiske læreplans krav om at fremme et godt børnemiljø indebærer, at dagtilbud overvejer, hvordan forskellige organiseringsmåder kan understøtte børnenes trivsel og læring. Dette perspektiv er ligeledes centralt for de medvirkende dagtilbud, der organiserer børn og voksne på forskellige måder under madlavning og måltider og med forskellige pædagogiske mål for øje. I følgende kapitel belyses de forskellige organiseringsformer samt de tilhørende pædagogiske mål og oplevelserne af børnenes udbytte.

### 6.1 Organisering af grupper til madlavning

Et udbredt mål i de medvirkende dagtilbud er, at børn fungerer som rollemodeller for hinanden, som de kan lære af og med i forbindelse med arbejdet med mad og måltider. Dette pædagogiske mål ligger til grund for, hvordan børnene organiseres i grupper i forbindelse med madlavningen. I flere af de medvirkende dagtilbud sammensætter de fx ældre og yngre børn, så de yngre børn kan spejle sig i de ældre, som får erfaringer med at lære fra sig i køkkenet. Desuden peger flere på, at de er opmærksomme på at sammensætte børn med forskellige kompetencer, således at børn med fx motoriske eller sproglige udfordringer bliver sat sammen med nogle, der kan gå foran og vise, fx hvordan kartoflerne skal skrælles, eller som kan bidrage til stimulerende interaktioner mellem børnene. De oplever bl.a., at organiseringen med blik for at børnene kan være rollemodeller, både understøtter børnenes læring og sammenholdet mellem børn med forskellige aldre og kompetencer, når børnene har en fælles opmærksomhed på madlavningen.

Der er omvendt også en udbredt praksis i de medvirkende dagtilbud omkring at inddele børnene i aldersgrupper i forbindelse med madlavningen. Denne organisering begrundes med, at den understøtter personalets muligheder for at tilpasse aktiviteterne til børnenes aldersspecifikke kompetencer og interesser, og den beskrives dermed som afgørende for, at børnene kan få succesoplevelser i køkkenet.

På tværs af de medvirkende dagtilbud fremgår det, at børnene typisk organiseres i mindre grupper, når de inddrages i madlavningen. De små børnegrupper anses som fordelagtige i forhold til at skabe et godt læringsmiljø præget af nærvær, ro og fokus. Et sådant miljø anses som særligt vigtigt for at understøtte børn i udsatte positioners inklusion og udvikling igennem deres inddragelse i madlavningen. Flere oplever således, at de mindre børnegrupper giver det pædagogiske personale mulighed for at møde disse børn med anerkendelse, positive forventninger og nærvær og for at arbejde målrettet med deres specifikke udfordringer. Desuden peger flere på, at de mindre børnegrupper gør det pædagogiske personale bedre i stand til at tilpasse aktiviteter til børnenes udvikling, så de kan opleve succes.

## 6.2 Organisering af spisegrupper

I samtlige af de medvirkende dagtilbud er børnene fordelt i mindre grupper omkring spiseborde med minimum én voksen, når de spiser frokost. Denne organisering begrundes med, at den giver de bedste forudsætninger for det pædagogiske personale i forhold til at skabe ro, nærvær og struktur omkring måltidet, som blandt andet medvirker til, at børnene undgår at blive distraheret fra spisesituationen. Disse kvaliteter fremhæves generelt som grundlæggende for det gode måltid. De mindre børnegrupper med en eller flere voksne anses især som afgørende for at understøtte et socialt samspil mellem børnene og mellem børnene og personalet, der kan stimulere børnenes motoriske, sociale, sproglige og personlige udvikling. Dette forklares blandt andet med, at de voksne i højere grad kan fungere som guider, der både støtter børnene i at spise og til at indgå i det sociale samspil. Desuden er der en udbredt betragtning om, at de små børnegrupper omkring måltidet er fordelagtige i forhold til at inkludere de børn, der har brug for forudsigelighed og struktur under måltidet, da rammerne giver det pædagogiske personale mulighed for at give disse børn mere direkte opmærksomhed, støtte og guidning.

I flere af de medvirkende dagtilbud har personalet ændret organiseringen af spisesituationerne med formålet om at skabe ro, struktur og nærvær. Dette gælder fx i Grangaard, der tidligere spiste frokost i et fællesrum, men da personalet oplevede, at de store spisegrupper begrænsede nærværet, valgte de at adskille bordene til dagtilbuddets forskellige rum, således at børnene nu sidder i små grupper med en voksen, adskilt fra hinanden.

## 6.3 Placering omkring spisebordet

I de medvirkende dagtilbud bygger personalets placering ved spisebordene typisk på pædagogiske overvejelser om, hvordan de kan understøtte de sociale rammer omkring måltiderne. Således forklarer flere, at personalet ofte placerer sig ved siden af de børn, der har brug for ekstra støtte og opmærksomhed fra en voksen, bl.a. for at kunne indgå i det sociale samspil med de andre børn. Samtidig er der en udbredt praksis omkring, at det pædagogiske personale placerer sig sammen med de børn, personalet har en særlig tilknytning til eller pædagogisk fokus på. Denne praksis giver ifølge flere mulighed for at følge de pågældende børn i og på tværs af forskellige aktiviteter i hverdagen. Således oplever de, at personalet får en større indsigt i, hvordan børnene har det den pågældende dag, ligesom de får anledning til at tale med børnene om de lege og aktiviteter, der er gået forud og følger efter måltidet.

De medvirkende dagtilbud har forskellige praksisser for at placere børnene omkring spisebordet. I de fleste af medvirkende dagtilbud fremhæver de vigtigheden af pædagogisk styring i forhold til pladser, imens enkelte omvendt pointerer, at børnene selv bør bestemme, hvor de vil sidde. I flere af de medvirkende dagtilbud fremgår det dog, at de to praksisser ikke udelukker hinanden. Således forklarer de, at de veksler mellem at tildele børnene faste eller børnebestemte pladser ud fra overvejelser om, hvad børnene og fællesskabet har behov for på det pågældende tidspunkt. I nogle sammenhænge oplever de, at der kan være et stort læringsudbytte for børnene, når de selv skal beslutte, hvor de vil sidde, og blive enige med de andre om det, mens flere samtidig understreger vigtigheden af at tage højde for, at børn samtidig kan have brug for den genkendelighed, forudsigelighed og struktur, som de faste pladser kan bidrage til.

### 6.3.1 Pædagogisk styring af spisepladser

Personalets styring af børnenes pladser begrundes blandt andet med, at den bidrager til at skabe en struktur omkring måltidet. Flere af de medvirkende dagtilbud oplever, at strukturen medvirker



til, at børnene kan være mere nærværende og fokuserede på spisesituationen, fordi de ikke skal forholde sig til, hvem der skal sidde hvor og med hvem. Derudover begrundes styringen af børnenes pladser med ambitioner om at understøtte og udvikle de sociale relationer i børnefællesskabet. Således forklarer flere, at de placerer bestemte børn ved siden af hinanden med henblik på at udvikle deres venskaber, ligesom flere forklarer, at personalets styring kan understøtte inklusionen i det sociale samspil om måltidet. Dette begrundes bl.a. med, at styringen skaber en forudsigelighed og genkendelighed i måltidsrutinen, der er særligt fordelagtig for de børn, der har vanskeligt ved at regulere sig selv til ro, eller som er særligt sensitive.

Desuden begrundes personalets styring af børnenes pladser med ambitioner om at understøtte børnenes personlige udvikling. Fx har Deutscher Kindergarten valgt at adskille en gruppe piger, der ofte indgik i sociale relationer under fri leg. Dette begrundes med, at personalet havde til hensigt at udfordre flere af pigerne til at tage mere initiativ til samtaler under måltiderne, da personalet oplevede, at de ofte var stille og passive, når de indgik i legerelationer.

Endelig begrundes personalets styring af børnenes pladser med ambitioner om at udvikle børnenes madmod og -glæde, selvhjulpenhed og sprog, da børnene i mange af de medvirkende dagtilbud placeres ved siden af andre, der antages at kunne understøtte netop den udvikling, de har behov for. Med henblik på at understøtte at børnene kan være rollemodeller, placeres børnene i Tusindfyrd i aldersintegrerede grupper. Dette forklares med henvisning til, at de ældre børn typisk har mere madmod, hvilket motiverer de yngre børn til også at turde smage forskellig slags mad.

Selvom personalet i de fleste af de medvirkende dagtilbud styrer børnenes pladser, peger de samtidig på, at børnenes spisepladser er fleksible. Således forklarer flere, at personalet løbende tager stilling til børnenes pladser i forhold til børnenes og børnegruppens udvikling og behov.

### **6.3.2 Selvbestedte spisepladser**

I enkelte af de medvirkende dagtilbud har personalet valgt ikke at tildele børnene faste pladser under måltiderne. Derimod forklarer det, at de giver børnene medbestemmelse ved, at de selv kan være med til at vælge, hvor de vil sidde. De medvirkende dagtilbud peger på, at de frie pladser giver børnene muligheder for at få medindflydelse og dermed også erfaringer med at tage beslutninger, ligesom de får muligheder for at skabe sammenhænge mellem deres forudgående lege og samtalerne ved spisebordene. Kaptajngården begrundet denne praksis som en del af dagtilbudets demokratiske værdi og barnesyn, der henleder til, at børnene er kompetente og har evne til at træffe egne beslutninger og valg.

## **6.4 Strategier til at skabe ro og struktur omkring måltidet**

Der er et overordnet mål, som går på tværs af mange af de medvirkende dagtilbud, om at skabe ro, struktur og nærvær for børnene, hvilket fremhæves som kendetegnende ved 'det gode måltid'. Derfor benytter flere af de medvirkende dagtilbud forskellige strategier med det mål for øje. Enkelte af de medvirkende dagtilbud bruger ritualer til at markere overgangen til og begyndelsen på måltidet med henblik på at skabe forudsigelighed. I Deutscher Kindergarten forbereder de børnene på overgangen fra leg til spisesituationen ved at fortælle dem, at der er fem minutter til, at måltidet går i gang. På den måde kan de nå at afslutte deres lege og undgå forvirring om, hvad der skal ske. Når de fem minutter er gået, synger de en sang, der fungerer som et ritual, der markerer, at børnene skal vaske hænder og finde deres spisepladser.

Derudover er flere opmærksomme på at placere alle de ting, der skal benyttes under måltidet inden for personalets rækkevidde, så de undgår at rejse sig. De forklarer, at det kan virke forstyrrende

for børnene, hvis personalet fx er nødt til at gå fra bordet under måltider for at løse andre opgaver. Dette opleves som problematisk, da den synlige og faste struktur omkring måltidet, som den voksne skaber, anses som særlig vigtig for det gode måltid.

For at understøtte strukturen omkring måltidet forklarer Adelgårdens udflytterbørnehave, at de har klistret billeder af børnene på bordene, som illustrerer deres pladser. Det opleves, at denne strategi medvirker til, at børnene er opmærksomme på, hvor de sidder, hvilket modvirker forvirring og uro i måltidssituationen.

Endelig fremgår det, at nogle af de medvirkende dagtilbud prioriterer, at der er mere personale tilstede under måltiderne end resten af dagen. Denne strategi betyder, at personalet er nødt til at nedprioritere pædagogiske aktiviteter på andre tidspunkter, hvor de oplever, at det ikke i lige så høj grad er nødvendigt med en høj personalenormering.

## 7 Personalets opgavefordeling, uddannelse og samarbejde

På tværs af dagtilbuddene og kommunerne fremhæves vigtigheden af en opgavefordeling mellem personalet omkring deres arbejde med mad og måltider. Dette begrundes bl.a. med, at det har en afgørende betydning for, at det pædagogiske personale kan være målrettede og nærværende i deres mad- og måltidspædagogiske arbejde. Desuden fremhæves vigtigheden af det tværfaglige samarbejde, som indebærer, at det pædagog- og køkkenfaglige personale udveksler faglige refleksioner og får en gensidig forståelse for og anerkendelse af hinandens arbejde.

### 7.1 Opgavefordeling blandt personalet

Opgavefordelingen mellem personalet kommer typisk til udtryk ved, at det køkkenfaglige personale planlægger og koordinerer madlavningen, mens det pædagogiske personale udfører det pædagogiske arbejde omkring måltiderne. Desuden er der i mange af de medvirkende dagtilbud en opgavefordeling mellem det pædagogiske personale før, under og efter måltiderne. Personalet er typisk organiseret således, at nogle har fokus på de praktiske opgaver såsom rengøring og klargøring til børnenes lure, mens andre har fokus på de pædagogiske rammer omkring måltidet. For at udnytte det pædagoguddannede personales faglighed varetager de som oftest det pædagogiske arbejde, imens medhjælpere varetager de mere praktiske gøremål.

Vigtigheden af en tydelig opgavefordeling mellem personalet begrundes med, at den bidrager til, at personalet er forberedt på, hvem der gør hvad under måltidet. De oplever, at det skaber en ro og et nærvær både i personale- og børnegruppen, fordi de ved, hvad de kan forvente af hinanden. Derudover oplever de, at det skaber bedre forudsætninger for det måltidspædagogiske arbejde, fordi personalet og børnene kan være mere nærværende og fokuserede på spisesituationen, når personalet ikke også skal have fokus på at varetage praktiske opgaver. Som tidligere beskrevet, er der nemlig en gennemgående oplevelse på tværs af de medvirkende dagtilbud af, at det skaber forstyrrelser og uro, når personalet er nødt til at rejse sig fra spisebordet for fx at hente mere mad.

Ifølge flere af de medvirkende dagtilbud er det centralt at tilpasse det pædagogiske personales opgaver med mad og måltider til deres interesser, præferencer og kompetencer. Det prioriteres fx, at den del af personalegruppen, som har en særlig interesse for de pædagogiske aktiviteter med madlavningen, også varetager disse. Dette begrundes med, at personalets engagement smitter af på børnene. Samtidig kan de ansatte, der brænder for det pædagogiske arbejde med mad og måltider, bidrage til at inspirere og skabe en interesse hos resten af personalegruppen. Det beskrives som en ledelsesmæssig opgave at være opmærksomhed på og lydhør over for personalets interesser, behov og kompetencer i planlægningen af personalets opgavefordeling. Dette gøres bl.a. ved at opfordre personalet til at udtrykke deres styrker og svagheder, samt hvad de ønsker at blive bedre til, hvilket både foregår gennem løbende dialoger i dagligdagen og på personalemøder. Målet er ikke, at personalet skal kunne det samme, men at de bliver opmærksom på, hvordan personalegruppen kan supplere hinanden.

## 7.2 Personalet med køkkenfaglig baggrund

De fleste af de medvirkende dagtilbud med madordninger, hvor maden laves i institutionerne, har ansat køkkenfagligt personale, som tilbereder måltiderne. I flere af dagtilbuddene er det køkkenfaglige personale uddannet som ernæringsassistent eller kok. Flere påpeger, at personalets køkkenfaglige baggrund kan bidrage med en professionel viden om sund kost, ligesom de er i stand til at håndtere kosthensyn fx til allergikere, vegetarer eller til børn der efterlever religiøse spiseforskrifter. Den køkkenfaglige viden om mad og sundhed fremhæves som særlig vigtig, da mad ifølge flere er et område, der har en tendens til at være styret af private normer og synsninger.

Personalets køkkenfaglige viden kommer ifølge flere af de medvirkende dagtilbud i spil ved at lave varierede madretter, der stimulerer børnenes sanseindtryk. Fx oplever de, at det køkkenfaglige personale har et stort fokus på at sammensætte maden således, at den indeholder forskellige konsistenser, farver og smage, der bidrager til at vække børnenes nysgerrighed, madglæde og -mod. Dette fokus kommer bl.a. til udtryk ved, at de tilbyder børnene forskellige karakteristiske smagsindtryk som fx syltede rødløg og oliven, at de pynter maden med spiselige blomster og urter og leger med farver og former fx ved at servere råvarer med kontrastfyldte eller atypiske farver som fx lilla kål. Fokuset på at skabe forundring og nysgerrighed gennem maden kan ifølge nogle af de medvirkende dagtilbud ligeledes være med til at understøtte børnenes kommunikation. Fx forklarer Planteskolen, at maden på et tidspunkt er blevet pyntet med blomster og urter, som gav anledning til samtaler mellem børnene og personalet om, hvilke typer af planter der er spiselige.

## 7.3 Personalet med pædagogfaglig baggrund

Flere af de medvirkende dagtilbud har i stedet for at ansætte køkkenpersonale valgt at have pædagoger i køkkenet, der fx har taget et hygiejnekursus og/eller fået kostvejledning fra en kommunal konsulent, fx med afsæt i Fødevarestyrelsens råd omkring sund mad og gode måltider i dagtilbud. Selvom det pædagogiske personale ikke har en køkkenfaglig baggrund, er der en generel oplevelse i disse dagtilbud af, at de gennem deres praktiske erfaringer med madlavning får færdigheder, der gør dem i stand til at lave sund mad til børnene. Flere peger på, at pædagogernes fokus ikke blot er på at producere maden, men også på selve processen med at inddrage børnene i madlavningen som en integreret del af deres intenderede pædagogiske praksis. Prioriteringen af at bruge pædagoger til madlavningen begrundes således med, at dette arbejde rummer et stort pædagogisk potentiale, der forudsætter faglig indsigt i, hvordan børnenes læring og udvikling kan understøttes fx ved at tilpasse aktiviteter og kommunikationen til børnenes interesser, behov og udvikling. Den Gule Prik begrundes også valget af at have pædagoger i køkkenet med, at børnene føler sig mere trygge ved denne personalegruppe. De oplever, at køkkenet lettere kan bruges i de pædagogiske aktiviteter, fordi hele den pædagogiske personalegruppe indgår i madlavningen, og dermed kan de forskellige medarbejdere påtage sig opgaven afhængigt af aktiviteten eller børnegruppen.

Flere fremhæver endvidere, at det kræver en særlig ledelsesmæssig prioritering at have pædagogisk personale i køkkenet, da det kræver tid og ressourcer at planlægge og organisere madlavningen både i forhold til varebestilling, økonomisk overblik og fordeling af personale.

## 7.4 Kurser om mad og måltider

I flere af de medvirkende dagtilbud har det pædagog- og køkkenfaglige personale været på forskellige kurser for at understøtte deres kompetencer til at arbejde med mad og måltider. Flere peger

på vigtigheden af sådanne kurser for at bidrage til, at personalet udvikler deres faglige færdigheder.

I mange af de medvirkende dagtilbud har personalet været på hygiejnekursus, hvilket især begrundes som et led i at begrænse smitte og sygdomme forårsaget af bakterier. Dette kursus anses generelt som en forudsætning for at kunne benytte det pædagogiske personale til madlavning. Desuden har personalet i flere dagtilbud været på kursus i at integrere natur, udeliv og science i arbejdet med mad og måltider. Fx har personalet i nogle af dagtilbuddene været på kursus, hvor de blev inspireret til at lave bålmad og andre former for udendørs madlavning. De oplever, at disse kurser bl.a. har understøttet deres arbejde med læreplanstemaet om natur, udeliv og science, da de oplever, at børnene gennem udendørs madlavning får sanselige erfaringer med og udvikler forståelser for sammenhænge i naturen, som når kødet grilles, og vandet koges, når det tilberedes over ilden.

Flere af dagtilbuddene peger på vigtigheden af, at personalet tilegner sig nye teknikker og inspiration, som er vigtig for at kunne udvikle og variere børnenes spiseoplevelser. Fx har Himmelrummets pædagog- og køkkenfaglige personale deltaget i forløb hos et madhuse omkring arbejdet, hvor de lærte nye madretter, ligesom en medarbejder i Den Gule Prik har været på et fermenteringskursus.

I Vejle Kommune har personalet været på et kursusforløb for både pædagog- og køkkenfagligt personale. Forløbet havde fokus på at klæde personalet på til at forstå begreberne om maddannelse og madmod, som kommunen arbejder med at fremme. Fra kommunens perspektiv opleves det, at kursusforløbet understøttede det tværfaglige samarbejde mellem det pædagog- og køkkenfaglige personale, og at det bidrog til, at madlavning blev en mere integreret del af de pædagogiske aktiviteter med børnene.

## 7.5 Tværfagligt samarbejde om mad og måltider

Flere af de medvirkende dagtilbud peger på, at samarbejdet om mad og måltider er afgørende for at understøtte det mad- og måltidspædagogiske arbejde. Dette samarbejde udspiller sig både i dagtilbudsområderne, på kommunalt niveau og i dagtilbuddene. Fx afholder flere af de medvirkende dagtilbudsområder og kommuner forskellige netværksmøder, hvor det pædagog- og/eller køkkenfaglige personale fx udvikler fælles handleplaner og udveksler viden, erfaringer og metoder. Samarbejdet på tværs af dagtilbuddene foregår ligeledes digitalt. Således har det køkkenfaglige personale i dagtilbuddene i Silkeborg Kommune en facebookgruppe, hvor de ofte deler viden, opskrifter, idéer og billeder med hinanden på mere uformel vis i dagligdagen.

I de medvirkende dagtilbud er der især fokus på at fremme det tværfaglige samarbejde mellem det køkken- og pædagogfaglige personale. Det fremhæves som væsentligt, at de forskellige fagligheder anerkendes som vigtige i forhold til at skabe sunde og udviklende oplevelser med mad og måltider for børnene. Flere retter især fokus på vigtigheden af, at det køkkenfaglige personale møder opbakning fra børnene og resten af dagtilbudspersonalet, så de oplever at være en betydningsfuld del af fællesskabet og ikke føler sig isoleret med deres arbejdsopgaver. Dette er især vigtigt set i lyset af, at der som oftest kun er ansat én køkkenfaglig medarbejder i dagtilbuddene. I den forbindelse opleves det som centralt at fremme en kultur, hvor både børn og voksne udviser respekt for det køkkenfaglige personales bidrag, bl.a. ved at sige tak for mad efter hvert måltid og ved at inddrage dem som en del af den samlede personalegruppes fælles faglige samarbejde.

I mange af de medvirkende dagtilbud er det køkkenfaglige personale en del af det øvrige personales faglige drøftelser. De peger på, at disse drøftelser medvirker til, at det køkkenfaglige personale får indsigt i mad- og måltidspædagogikken, mens det pædagogiske personale får indblik i deres

køkkenfaglige viden. Disse drøftelser foregår både i uformelle samtaler i dagligdagen og på personalemøder, hvor det køkkenfaglige personale deler erfaringer og indsigter om bl.a. madplaner, madlavning og anretning. Samtidig peger de på, at det giver anledning til, at det pædagogiske personale kan informere det køkkenfaglige personale om, hvordan måltiderne udspiller sig med børnene, herunder hvordan børnene modtager maden. I nogle af de medvirkende dagtilbud forklares det derfor, at personalet er særligt opmærksomt på at få børnene til ikke blot at sige, om de kan eller ikke kan lide maden, men også få dem til at begrunde, hvis der er elementer ved maden, som de ikke bryder sig om. Dette indblik kan det køkkenfaglige personale fx bruge til at tilberede de samme ingredienser på nye måder, så børnene fx oplever, at en grøntsag kan have forskellige konsistenser og smage, hvis den fx krydres på nye måder eller bages fremfor at blive kogt.

Da det køkkenfaglige personale ofte indgår i relationer med børnene, både når de inddrages aktivt eller har en mere observerende rolle i køkkenet, handler en stor del af samarbejdet på tværs af de medvirkende dagtilbud om at inddrage dem i de faglige diskussioner om børnene og give dem indblik i de pædagogiske mål, værdier og tilgange. For at bidrage til køkkenpersonalets kendskab til børnene anbefaler Den Gule Prik, at køkkenpersonalet spiser sammen med børnene, og at børnene ofte kommer i køkkenet, så de bliver trygge ved den køkkenfaglige medarbejder. Af samme årsag kommer det køkkenfaglige personale i Nordlys en gang om ugen ud på stuerne for at fortælle om maden og vise nogle af de råvarer, som er blevet brugt i madlavningen.

### 7.5.1 Organiseret tværfagligt samarbejde

I nogle af de medvirkende dagtilbud har de valgt at sætte det tværfaglige samarbejde mellem det pædagog- og køkkenfaglige personale i system. Nogle har fx udvalgt en eller flere pædagoger, som arbejder tæt sammen med den køkkenfaglige medarbejder for at organisere det tværfaglige samarbejde. De udarbejder fx madplaner i fællesskab og skaber sammenhæng mellem de enkelte stuer og køkkenet. De oplever, at organiseringen bl.a. har bidraget til at strukturere det tværfaglige samarbejde, da de udvalgte pædagoger sikrer, at personalegruppens input og spørgsmål overleveres til den køkkenfaglige medarbejder på møder, således at denne medarbejder ikke skal forholde sig til mange forskellige input i dagligdagen.

I Nordlys har de et køkkenudvalg bestående af lederen, en pædagog for de enkelte afdelinger og det køkkenfaglige personale. Her drøfter de temaer og projekter for at inddrage madlavningen i resten af det pædagogiske arbejde i institutionen. Det kan fx være et fokus på farver, hvor den køkkenfaglige medarbejder laver en frokost med råvarer i bestemte farver for at skabe sammenhæng i det pædagogiske fokus gennem hele dagen.

## 8 Evaluering og planlægning af arbejdet med mad og måltider

Arbejdet med den styrkede pædagogiske læreplan indebærer, at dagtilbud skal have fokus på at etablere en evalueringskultur i dagtilbud ved, at det pædagogiske personale og ledelsen løbende reflekterer over, hvordan det pædagogiske læringsmiljø understøtter børnenes trivsel, læring, udvikling og dannelse. Dette fokus fremgår ligeledes i de medvirkende dagtilbud, da de har en udbredt opfattelse af, at planlægning og evaluering spiller en afgørende rolle i det pædagogiske arbejde med mad og måltider. Arbejdet med at planlægge og evaluere kan ifølge flere understøtte, at mad og måltidssituationer knyttes til et fælles pædagogisk udgangspunkt, der kan modvirke, at situationerne styres af forskellige normer og rammer afhængigt af den respektive pædagog og stue. I det følgende beskrives de forskellige praksisser for og erfaringer med at planlægge og evaluere det pædagogiske arbejde med mad og måltider i dagtilbuddene, dagtilbudsområderne og kommunerne.

### 8.1 Faglige møder

En udbredt betragtning på tværs af de medvirkende dagtilbud er, at faglige møder er en vigtig del af at fremme det pædagogiske og tværfaglige samarbejde om mad og måltider og for at sikre, at institutionernes værdier, visioner og retningslinjer for mad og måltider bliver en integreret del af det pædagogiske arbejde. I flere dagtilbud fremgår det, at faglige møder ofte udgør den arena, hvor arbejdet med mad og måltider udvikles, planlægges og evalueres.

Det er ikke kun i de enkelte dagtilbud, at faglige møder om mad og måltider i dagtilbud afholdes. Flere af dagtilbudsområderne og kommunerne har således arbejdet med måltidspædagogik og sundhed på tværs af dagtilbud, hvor det pædagog- og/eller køkkenfaglige personale mødes både for at udvikle handleplaner, udveksle viden, erfaringer og metoder og for at blive kompetenceudviklet.

### 8.2 Planlægning

Der er forskel på, om arbejdet med mad og måltider i de medvirkende dagtilbud planlægges ud fra temaer, som udvikles med udgangspunkt i praksis, eller temaer, som defineres af den styrkede pædagogiske læreplan. Uanset tilgangen peges der overordnet på, at alle målene og tilgangene i den styrkede pædagogiske læreplan kan komme i spil i det pædagogiske arbejde med mad og måltider. Dermed fremhæver de måltidet som en af de rutinesituationer, der indeholder store læringspotentialer, hvis de vel at mærke understøttes pædagogisk.

I flere af de medvirkende dagtilbud arbejdes der med, at personalet forsøger at tilpasse arbejdet med mad og måltider i henhold til et bestemt tema, der også arbejdes med på andre tidspunkter i dagtilbuddet. Fx valgte personalet i Grangaard at tilberede og servere maden udenfor, da de havde et tema om udeliv, ligesom personalet i Spilloppen valgte at grille kød over bål, der skulle illustrere

mammut-kød, da de havde et tema om mammutter. Valgene af temaer bygger typisk på personalets viden om, hvad børnene er særligt optagede af. I den forbindelse er det ifølge flere af de medvirkende dagtilbud centralt, at det pædagogiske personale forsøger at indtage børnenes perspektiver ved at være i øjenhøjde og nysgerrige på deres lege, samtaler og interesser generelt. Fx udviklede det tværgående tema om udeliv i Grangaard sig ved, at personalet blev opmærksomt på, at et barn havde fundet en larve, som flere i børnegruppen blev optagede af at undersøge nærmere. Overordnet er der en opmærksomhed på tværs af de medvirkende dagtilbud på at planlægge de pædagogiske aktiviteter med temaerne i henhold til de pågældende børns særlige interesser, da de oplever, at de udgør forudsætningerne for deres deltagelse.

## 8.3 Evaluering

I de fleste af medvirkende dagtilbud indgår personalet løbende i uformelle dialoger, hvor de forholder sig vurderende og reflektivt til den pædagogiske praksis. Disse dialoger kan fx finde sted i dagligdagen, når personalet mødes over praktiske gøremål i køkkenet og evaluerer, hvordan dagens måltid er forløbet og kan forbedres fremadrettet. Evalueringerne kan også foregå på møder, hvor der er afsat tid til mere formelle faglige drøftelser, hvor arbejdet med mad og måltider undersøges og udvikles. Disse evalueringer er ofte systematiseret således, at personalet er inddelt i forskellige grupper, som har fokus på at udvikle og vurdere arbejdet med forskellige temaer, projekter eller rutinesituationer. Oftest er anledning til evalueringerne en opfattelse af, at der er dele af dagtilbudenes pædagogiske praksis, der ikke fungerer optimalt. De forklarer, at evalueringen ofte fungerer som et redskab i personalegruppen til at give hinanden konstruktiv faglig sparring, der kan bidrage til at udvikle pædagogiske mål og tilgange. Denne proces bygger i flere dagtilbud på aktionslæringsforløb, hvor personalet indkredser et fokus omkring mad og måltider, som de ønsker at udvikle ved at afprøve og observere konkrete tilgange, der efterfølgende analyseres i faglige diskussioner med fokus på evt. ændringsforslag til praksis.

I flere af de medvirkende dagtilbud systematiseres evalueringsprocesserne gennem SMTTE-modellen, der er et redskab til at planlægge og evaluere et pædagogisk forløb ved at konkretisere de pædagogiske mål og sætte fokus på tegn og de tiltag, der skal til for at bevæge sig mod målene. Dokumentation, der understøtter det pædagogiske arbejde med mad og måltider, er en udbredt tilgang til evaluering i de interviewede dagtilbud. Dokumentationsformerne varierer mellem at være produceret af børnene, som når de fx laver tegninger eller tager fotografier, eller af personalet, som når de fx laver videooptagelser, tager fotografier eller skriver praksisfortællinger og dagbøger. Dokumentationsformerne anvendes bl.a. med henblik på at få en indgang til at begribe børnenes oplevelser af deres hverdagsliv og til at vurdere, om personalets pædagogiske praksis udvikler sig i retning af de mål, de har sat. Formålet om at indfange børnenes perspektiv på deres hverdagsliv var netop i centrum, da en pædagog i Solsikken tog billeder af forskellige aktiviteter i dagtilbuddet og fremviste dem for børnene for at få dem til at beskrive, hvilke aktiviteter de fandt sjovest. Da børnene udpegede madlavningen som den sjoveste, bidrog dokumentationen til en positiv evaluering af deres pædagogiske praksis med mad og måltider.

I flere af de medvirkende dagtilbud fremhæves vigtigheden af, at det pædagogiske arbejde med mad og måltider evalueres, da der ellers er en risiko for, at private principper og normer ureflekteret kan fortsætte med at præge den pædagogiske praksis for mad og måltider. Dette gælder fx principper om, at desserter altid skal spises til sidst, krav om at børn skal spise op, eller forestillinger om, hvad der fx er ulækker mad. Flere peger på, at lederen spiller en særlig central rolle i forhold til at udvikle et fælles måltidspædagogisk grundlag og for at sikre, at det også omsættes til praksis.



## 8.4 Handleplaner og politikker for mad og måltidsområdet

Samtlige af de medvirkende dagtilbud udvikler, planlægger og evaluerer arbejdet med mad og måltider ud fra skriftlige handleplaner, politikker eller principper, som er udviklet på kommunalt niveau og/eller decentralt i dagtilbuddene. Overordnet peger de medvirkende dagtilbud og kommuner på, at de kommunale handleplaner og politikker for mad og måltider primært beskriver strategier for ernæring og sundhed i dagtilbuddene, som fx at efterleve Fødevarestyrelsens officielle kostråd og de kommunale målsætninger for andelen af økologisk mad.

Da fokuset i de kommunale politikker i mindre grad er på mad- og måltidspædagogik, har mange af de medvirkende dagtilbud udviklet deres egne handleplaner, politikker og andre redskaber, der definerer de mål, værdier og metoder, der ligger til grund for det pædagogiske arbejde med mad og måltider. Flere peger blandt andet på, at disse dokumenter bidrager til en fælles pædagogisk forståelse og praksis, der medvirker til, at den mad- og måltidspædagogiske praksis udspiller sig på samme vis uafhængigt af personalet og stuen. Desuden kan de skriftlige dokumenter bidrage til at indføre nyansatte i det mad- og måltidspædagogiske grundlag og dermed til at opretholde de pædagogiske intentioner. De pædagogiske dokumenter udvikles typisk i et samarbejde mellem det pædagog- og køkkenfaglige personale og lederen og revideres i takt med, at dagtilbuddenes pædagogiske praksisser udvikles. Det sker fx på baggrund af løbende evalueringer eller med afsæt i sparring fra kommunale konsulenter.

## 9 Social udvikling og fællesskaber

I de medvirkende dagtilbud er et af de centrale mål for det pædagogiske arbejde med mad og måltider, at alle børn indgår i fællesskaber, hvor de socialiseres til en række normer, der især handler om at tage hensyn til og ansvar for fællesskabet, og som giver dem en forståelse og respekt for egne og andres kulturer. De medvirkende dagtilbud peger således på, at samspillet under måltiderne har potentialer til at udvikle børnenes sociale normer og til at understøtte inklusionen af alle børn. Deres overvejelser kan ses som eksempler på, hvordan dagtilbud kan arbejde med den styrkede pædagogiske læreplans krav om at understøtte børns sociale udvikling og børnefællesskaber. Dette krav indebærer, at alle børn trives og indgår i sociale fællesskaber, hvor forskellighed ses som en ressource, og hvor de udvikler empati og sociale relationer. I dette kapitel belyses, hvordan de medvirkende dagtilbud arbejder med at understøtte børnenes socialisering og fællesskaber i forbindelse med mad- og måltidssituationer.

### 9.1 Sociale normer

Flere af de medvirkende dagtilbud peger på, at børnenes deltagelse i arbejdet med mad og under måltider rummer et vigtigt element i forhold til at socialisere dem til en række normer. Disse normer handler især om at tage hensyn til og ansvar for fællesskabet ved at hjælpe med praktiske gøremål, at dele maden, hjælpe hinanden og at vente på tur både i samtaler og i forhold til at få mad og varetage bestemte opgaver, som fx at præsentere maden. Her er det ifølge flere centralt, at personalet understøtter børnene til at lære at have både en aktiv og en passiv position ved fx at hjælpe dem med at skiftes til både at løse opgaver, som fx at hente rullebordet og at vente på, at det bliver deres tur til at bidrage.

Derudover giver dagtilbuddene generelt udtryk for, at personalet forsøger at lære børnene bordmanerer såsom at sige tak for mad, at dele, vise hensyn og hjælpe til. I Sundby Asyl arbejder de med dette ved at tale med børnene om, hvordan man sidder ved bordet, eller hvordan man beder om maden. Grangaard forsøger at understøtte børnenes sociale normer ved at udvælge nogle børn, der smører madder til andre. De oplever, at de udvalgte børn lærer at tage en opgave på sig for at hjælpe andre, mens de andre børn lærer at vente og indtage en mere iagttagende position. Flere peger endvidere på, at der er en række fordele ved at afholde buffet eller smør-selv i forhold til at understøtte børnenes sociale færdigheder. Fx oplever de, at børnene kan få nogle sociale normer omkring måltidet, såsom at lære at dele den mad, der er på bordet, og først at hente mere mad, når alle har fået.

For at understøtte børnenes dannelse til sociale normer peger flere af de medvirkende dagtilbud på vigtigheden af, at det pædagogiske personale fungerer som et godt forbillede, der opretholder en god stemning og sætter tydelige rammer for, hvilke sociale spilleregler der gælder under måltidet. Dette kan blandt andet foregå ved, at pædagogerne hjælper børnene til at formulere sig på måder, der efterlever normerne ved bordet, så de fx udtrykker respekt over for andres madpakker ved ikke at sige, at maden er ulækker. På tværs af de medvirkende dagtilbud fremhæver de, at det

pædagogiske personale spiser sammen med børnene, da de kan understøtte børnenes spisevaner positivt bl.a. ved at udtrykke nydelse og glæde ved maden og efterleve de sociale normer for bord-skik. Den Gule Prik understreger fx, at pædagogen har en vigtig opgave under måltidet i forhold til at fungere som en rollemodel ved at vise og fortælle børnene, at de fx bør blive siddende ved bordet sammen med de andre, selv om de allerede selv er færdige med at spise. På tværs af de medvirkende dagtilbud er der en opmærksomhed på, at arbejdet med at udvikle børnenes dannelse ikke går på kompromis med børnenes perspektiver og grænser under måltiderne.

Det er ikke kun det pædagogiske personale, der opretholder de sociale normer omkring spisebordet. Flere forklarede nemlig, at børnene i høj grad opretholder den sociale orden over for hinanden. I Solsikken har de fx erfaret, hvordan børnene er særligt opmærksomme på at overføre normerne omkring måltiderne til hinanden.

## 9.2 Kulturforståelse

Det er en udbredt opfattelse blandt de medvirkende dagtilbud, at måltidet har potentiale til at øge børnenes forståelse for egen og andre kulturer. De henviser således til, at måltidet kan bruges til at lære børnene om forskellige kulturelle normer i forbindelse med spisesituationen og samtidig give dem en viden om de traditioner, ritualer og værdier, som er forbundet med måltidet.

I enkelte af de medvirkende dagtilbud benytter de sig af at inddrage forældre med anden etnisk baggrund som gæstekokke som en del af arbejdet med kultur og traditioner. De oplever, at gæstekokkene bidrager til børnenes nysgerrighed over for forskellige smage og indtryk, der knytter sig til forskellige madkulturer. I Mælkebøtten har de arbejdet med et tema, de kaldte ”En bid af verden”. Som en del af temaet lavede de bl.a. en basar, hvor forældre og bedsteforældre blev opfordret til at komme med egnsretter. Det er opfattelsen, at arrangementet dannede afsæt til at give børnene en større forståelse og respekt for de forskellige kulturer, der var repræsenteret i børnegruppen, hvilket bl.a. kom til udtryk ved, at børnene fik en større nysgerrighed og åbenhed over for hinanden.

Flere af de medvirkende dagtilbud fejrer og markerer højtider for at forbinde børnene til de forskellige kulturelle traditioner og dermed den historie, de er en del af. Børnenes familier inviteres derfor ofte til at deltage i fejringen af fx påske, jul eller komme til høst- og sommerfester. Det er en udbredt opfattelse, at højtiderne bidrager til at understøtte fællesskabet på tværs af familierne og dagtilbuddet. Fejringen af højtider er for de fleste af de medvirkende dagtilbud forbundet med bestemte madretter, som serveres hvert år for børnene. I Grangaard har de dog forsøgt at praktisere traditionerne under højtiderne på forskellige måder, så de tilpasses de pædagogiske temaer, som dagtilbuddet arbejder med på de pågældende tidspunkter.

## 9.3 Børnefællesskaber og inklusion

Flere af de medvirkende dagtilbud fremhæver, at arbejdet med mad og måltider både kan fremme børnefællesskaber og styrke børnenes kompetencer til at begå sig i de sociale relationer og fællesskaber, som opstår. I Nordlys opleves det at personalets fokus på at lære børnene sociale kompetencer gennem måltidet har indvirkning på børnene. Læringen fremgik fx ved, at børnene iscenesatte en køkkenleg, hvor de inviterede hinanden til at smage på maden og vente på tur. Børnenes leg havde altså fokus på de sociale normer, der kommer til udtryk i det sociale samspil under måltiderne i dagtilbuddet.

Det fremhæves desuden i flere af de medvirkende dagtilbud, at måltidet kan have en vigtig funktion i forhold til at fremme de sociale relationer i børnefællesskabet. I Spiloppen har de fx arbejdet

med et tema om venskab, hvor formålet var at udvikle børnenes sociale relationer, således at børnene etablerede og udviklede venskaber. Som en del af dette tema blev børnene sammensat i grupper med nogle, som de ikke normalt legede med, for at lave en pizza. Børnene skulle i fællesskab blive enige om, hvad der skulle på pizzaen. Det erfarer, at børnene blandt andet lærte at tage hensyn til andre ved fx at gå på kompromis med egne præferencer. Dette fremgik fx i en gruppe, hvor de besluttede ikke at putte pepperoni på et hjørne af pizzaen af hensyn til et enkelt barn, der ikke brød sig om denne ingrediens. Børnene tegnede efterfølgende deres pizza, hvilket har dannet grundlag for samtaler mellem personalet, børnene og forældrene om, hvordan pizzaerne blev lavet samt normerne for det sociale samspil, der kom til udtryk i samarbejdet.

Desuden peger flere af de medvirkende dagtilbud på, at det sociale samspil omkring mad og måltider kan understøtte inklusionen i børnefællesskabet. Dette forklares bl.a. med, at mad- og måltidsituationer typisk foregår i mindre gruppesammenhænge, der giver personalet gode betingelser for at gøre børnenes opmærksomhed på deres egen og andres værdi for fællesskabet. Som det blev beskrevet i kapitel 6, er målet om at fremme inklusionen i børnefællesskabet bl.a. bestemmende for, hvordan børnene og de voksne placeres omkring spisebordene. Desuden er personalet i de medvirkende dagtilbud opmærksomt på at give børnene særlige opgaver som eksempelvis at præsentere maden for at understøtte deres plads i fællesskabet. I Bella Luna har de arbejdet systematisk med at inddrage bestemte børn i deres eftermiddagscafé, som hjalp med at tilberede og servere maden for de andre. De involverede børn kom ofte i konflikter og havde svært ved at finde ud af, hvordan de skulle opføre sig i relation til andre børn. Ved at inddrage børnene i eftermiddagscaféen peges på, at forventningerne til dem blev tydelige, og børnene opdagede at have en værdi for andre ved at bidrage til fællesskabet.

## 10 Udvikling af kommunikation og sprog

I dagtilbud skal der som led i arbejdet med den styrkede pædagogiske læreplan arbejdes med børns kommunikation og sprog. Målet med arbejdet er overordnet at skabe pædagogiske læringsmiljøer, der dels understøtter, at alle børn udvikler sprog, der bidrager til, at børnene kan forstå sig selv, hinanden og deres omverden, og som dels bidrager til, at alle børn opnår erfaringer med at kommunikere og sprogliggøre tanker, behov og ideer, som børnene kan anvende i sociale fællesskaber. Disse mål er ligeledes centrale for de medvirkende dagtilbud, hvor arbejdet med mad og måltider anses som grundlæggende for at fremme børnenes udvikling og tilegnelse af kommunikation og sprog. Således belyser dette kapitel de potentialer, de medvirkende dagtilbud peger på, at mad- og måltidssituationer rummer i forhold til at skabe udviklende dialoger imellem børnene og børnene og personalet, både i forbindelse med de løbende samtaler og i mere planlagte aktiviteter.

### 10.1 Sprogudvikling gennem samtaler og planlagte aktiviteter

På tværs af de medvirkende dagtilbud peger de på, at de rutiner og aktiviteter, der foregår i forbindelse med mad og måltider, giver mulighed for at stimulere børnenes sproglige og kommunikative kompetencer. Således pointerer de, at det pædagogiske arbejde med sprog og kommunikation kan ske gennem samtale under madlavningen eller måltidet eller som planlagte sproglige aktiviteter.

Flere understreger, at mad og måltider giver et konkret udgangspunkt, der kan bidrage til at visualisere og konkretisere det, der bliver talt om. Derfor kan samtaler under madlavningen handle om, hvilke råvarer de skal bruge, og hvordan de ser ud. Samtalerne, som tager udgangspunkt i disse konkrete emner, kan også udvikle sig til at handle om mere abstrakte emner, som fx hvor i naturen maden kommer fra, hvordan maden er blevet tilberedt, eller den kan handle om forskellige kategorier af madvarer.

Arbejdet med sprog og kommunikation giver ikke kun mulighed for at skabe dialoger omkring selve maden og måltiderne. Flere peger nemlig på, at måltidet giver anledning til at samtale med børnene om det, der er gået forud, og det, der skal ske efterfølgende. Fx er de i flere af de medvirkende dagtilbud opmærksomme på at forberede børnene på eftermiddagens aktiviteter ved fx at tale om, hvad de ønsker at lege. De pædagogiske personale i flere af de medvirkende dagtilbud vælger netop at sidde ved siden af de børn, de har været sammen med i løbet af formiddagen, da de dermed kan understøtte sammenhængene i børnenes hverdag.

Generelt lægger der vægt på, at samtaleemnerne under måltidet udvikles med udgangspunkt i det, børnene er optagede af og interesserede i. I enkelte af de medvirkende dagtilbud er kommunikationen dog struktureret inden for rammer, der er defineret af personalet. I Grangaard bygger samtalerne fx ofte på de tværgående temaer, som er i fokus på det pågældende tidspunkt, men inden for dette fokus tager de højde for børnenes input og interesser.

I flere af de medvirkende dagtilbud laver de ligeledes strukturerede aktiviteter, hvor mad udgør et redskab til at understøtte børnenes sprogudvikling. I Havblik bruger de fx en såkaldt madkuffert med legeredskaber i planlagte aktiviteter med fokus på at understøtte børnenes sprog og kommunikation. Kufferten indeholder forskellige legeredskaber såsom grøntsager eller målebægere, som pædagerne skaber samtaler ud fra i mindre grupper. I Spilloppen er mad ligeledes omdrejningspunktet for planlagte læringsaktiviteter. De bruger således børnenes inddragelse i planlægningen af måltider og madlavning til at have fokus på sprogstimulering hos tosprogede børn eller børn med talevaskeligheder ved fx at øve udtale af et bestemt ord undervejs.

## 10.2 Personale som sproglige rollemodeller

Flere af de medvirkende dagtilbud påpeger vigtigheden af, at det pædagogiske personale fungerer som sproglige guider, der hjælper og engagerer børnene til at kommunikere i måltidssituationen, og som tager ansvar for at skabe gode samtaler, hvor alle børnene gives muligheder for skiftevis at tale og lytte. Det indebærer bl.a., at personalet sætter ord på ingredienserne, smagene, duftene samt deres egne og børnenes reaktioner under måltider. Det kan fx være deres mimik, når de smager noget surt. Desuden indebærer det, at personalet fungerer som en sproglig guide, der hjælper børnene til at deltage selvstændigt i både madlavningen og under måltiderne. Dette fremgår fx, når personalet viser og fortæller børnene, hvordan forskellige redskaber skal bruges, inden børnene selv går i gang med madlavningen.

Derudover fremhæver de det som væsentligt, at personalet understøtter børnenes interaktioner med hinanden. Dette kan fx ske ved at henlede børnenes opmærksomhed på de andre børn ved at få børnene til at se, hvordan et barn skræller kartofler eller spiser sin mad under måltiderne. For at understøtte kommunikation mellem børnene og deres læring af og med hinanden fremhæver de vigtigheden af, at personalet er lydhørt og nysgerrigt i forhold til børnenes input, således at de er i stand til at følge og bygge videre på deres perspektiver i samtalerne omkring måltiderne. Således anses det altså som afgørende, at det pædagogiske personale skifter mellem at indtage en position, hvor børnene er mere styrende i kommunikationen, og en position, hvor personalet kommer med forslag og input til emner for at drive samtalerne frem.

Endelig påpeger flere, hvordan det pædagogiske arbejde med mad og måltider er særligt betydningsfuldt for børn med sproglige udfordringer, da børnene typisk indgår i en mindre gruppesammenhæng, som giver det pædagogiske personale muligheder for at arbejde målrettet med børnenes specifikke sproglige udfordringer. De oplever altså, at mad- og måltidssituationerne rummer potentialer i forhold til at skabe en kommunikationsform, der giver disse børn muligheder for at deltage aktivt. Som et redskab til at understøtte børnenes sproglige udvikling under måltiderne fremhæver flere, at de placerer de sprogligt stærke børn ved siden af de børn, der har sproglige udfordringer. Desuden peger Villa Rose på, at måltidet har nogle gode rammer i forhold til at inddrage og respondere på de børn, der endnu ikke har et verbalt sprog. Dette skal ses i lyset af, at måltiderne spises i mindre børnegrupper, hvor personalet kan have en større opmærksomhed på børnenes nonverbale udtryk og sætte ord på deres signaler og reaktioner.

# 11 Selvhjulpenhed og sanssemæssige erfaringer

Et krav i den styrkede pædagogiske læreplan er, at dagtilbud skal arbejde med børns krop, sanser og bevægelse. Målet er overordnet at skabe læringsmiljøer, der dels understøtter, at alle børn udforsker og eksperimenterer med mange forskellige måder at bruge kroppen på, og dels understøtter, at alle børn oplever krops- og bevægelsesglæde både i ro og i aktivitet, så børnene bliver fortløbende med deres krop, herunder kropslige fornemmelser, funktioner, sanser og forskellige former for bevægelse. Disse mål fremgår ligeledes i de medvirkende dagtilbud, da flere peger på, at arbejdet med mad og måltider rummer store potentialer i forhold til at udvikle børnenes selvhjulpenhed og sanssemæssige erfaringer. Denne udvikling ses som grundlæggende for børnenes læring, deltagelse og selvstændighed i de forskellige sammenhænge, de indgår i nu og her og i fremtiden.

## 11.1 Selvhjulpenhed

Flere af de medvirkende dagtilbud peger på, at børnene udvikler deres selvhjulpenhed, når de indruges i faserne omkring madlavningen, hvor de træner deres grov- og finmotorik og lærer at justere deres bevægelser. De oplever bl.a., at denne læring sker under borddækning og oprydning, når de fx henter service og smider skrald i skraldespanden, og når børnene deltager i måltiderne, når de fx hælder vand i glasset og bruger hænderne eller bestikket til at spise med.

For at understøtte børnenes selvhjulpenhed forklarer flere, at de sammensætter børnegrupperne både i køkkenet og under måltiderne med henblik på at fremme de motorisk stærke børns funktion som rollemodeller. Disse børn indgår i grupper med de børn, der har behov for motorisk udvikling, således at de udfordrede børn kan spejle sig i dem, når de fx skærer grøntsager eller spiser med kniv og gaffel. Desuden peger flere på, at personalet også spiller en væsentlig funktion som guider, der blandt andet understøtter børnenes selvhjulpenhed i spisesituationen og under madlavningen ved at vise med deres handlinger, hvordan de fx spiser, doserer og laver maden.

## 11.2 Sanssemæssige erfaringer

Som en del af det pædagogiske arbejde med mad og måltider har dagtilbuddene fokus på at stimulere børnenes sanssemæssige erfaringer, da de har en udbredt forståelse af, at børnenes læring er forudsat af, at de eksperimenterer med og sanser maden gennem kroppen. Samspillet mellem smags-, syns-, lugte- og følesansen fremhæves således som afgørende for, hvordan børnene oplever madens smage samt stemningen omkring madlavningen og måltiderne.

Fokusset på følesansen kommer til udtryk ved, at de er opmærksomme på at lade børnene mærke direkte på maden både under madlavningen og måltiderne. Derfor peger flere på vigtigheden af, at børnene får muligheder for at udforske maden ved at føle på og lege med den med hænderne og fingrene fx ved at sortere maden på tallerkenen. Det anses som centralt, at personalet ikke begrænser børnene ud fra normer om god bordskik, fx gennem regler om, at de skal bruge bestik, da

børnene især sanser med fingrene. I Himmelrummet og Adelgården introduceres vuggestuebørnene først for kniv og gaffel, når de bliver ældre, da det anses som vigtigt for de små børns madglæde, at de får lov til at sanse maden med fingrene.

Desuden er de medvirkende dagtilbud generelt optaget af, hvordan lugtesansen påvirker børnenes oplevelse af maden. Således peger flere fx på, at børnene får større lyst til maden, når de kan duften. Denne opmærksomhed gør, at dagtilbuddene typisk lader døren til køkkenet stå åben, så duften af maden kan sprede sig til resten af institutionen. Desuden giver duften af maden ifølge flere også ofte anledning til samtaler mellem forældrene, personalet og børnene, da duften ofte bidrager til, at de bliver nysgerrige efter at vide, hvad der står på menuen.

Endelig er der en udbredt betragtning i de medvirkende dagtilbud om, at børnenes madglæde hænger sammen med deres synssans, da de oplever, at børnenes madmod- og lyst fx afhænger af, hvordan maden anrettes. Dette ligger netop til grund for, at personalet, som tidligere beskrevet, er opmærksomt på at anrette maden med blik for sammensætningen af farver eller ved at pynte den fx med urter eller blomster. Desuden er der en generel opmærksomhed på, hvordan æstetikken omkring måltidet understøtter stemningen og dermed børnenes madoplevelser. Dette fremgår fx i dagtilbud, der sætter batteridrevne stearinlys på bordene eller i Villa Rose, der har sat lamper over bordene med en dæmpet belysning med henblik på at understøtte et æstetisk miljø med en varm, hyggelig og indbydende stemning.

For at fremme børnenes bevidsthed om deres sansemæssige erfaringer med maden er de medvirkende dagtilbud optagede af at sætte ord på madens smage, konsistenser, farver og dufte. Dette gælder især ved spisebordet, hvor personalet sætter ord på, om maden fx er sur eller sød, knasende eller blød. Samtalerne opstår fx, når personalet observerer børnenes reaktioner, når de rynker på næsen, hvis de smager noget surt, ligesom de fx påpeger madens sprøde tekstur, hvis maden knaser, når børnene spiser noget sprødt. Desuden arbejder det pædagogiske personale i Troldebakken med børnenes sansemæssige erfaringer ved at arrangere gættekonkurrencer, hvor børnene mærker på og dufter til råvarer i køkkenet. Derefter skriver de deres gæt på sedler, der gives til den køkkenfaglige medarbejder, som udvælger vinderne. I Himmelrummet bruger de måltidet til at sætte fokus på børn, som er sansemæssigt udfordrede. Det kan være børn, som er bange for at røre ved mad. Derfor prøver de at inddrage disse børn i madlavningen for at give dem sanseoplevelser og gøre dem mere trygge i situationen.



## 12 Alsidig personlig udvikling

I dagtilbud skal der som en del af den styrkede pædagogiske læreplan arbejdes med børnenes alsidige personlige udvikling. Målene for arbejdet er at understøtte, at alle børn udfolder, udforsker og erfarer sig selv og hinanden på både kendte og nye måder og får tillid til egne potentialer. Dette skal ske på tværs af alder, køn samt social og kulturel baggrund. Ligeledes skal det pædagogiske læringsmiljø være præget af omsorg, tryghed og nysgerrighed og understøtte samspil og tilknytning mellem børn og pædagogisk personale og børnene imellem. Målet om at udvikle børnenes alsidige personlige udvikling er centralt for dagtilbuddenes arbejde med mad og måltider. Følgende kapitel belyser således, hvordan arbejdet med mad- og måltidssituationer ifølge de medvirkende dagtilbud rummer potentialer i forhold til at udvikle børnenes selvværd, kompetence til at deltage i de fællesskaber, de indgår i, samt deres mod til at udfordre sig selv.

### 12.1 Selvværd

Flere af de medvirkende dagtilbud fremhæver, at børnene udvikler deres selvværd, når de får ansvar for opgaveløsninger i forbindelse med mad og måltider. De er derfor opmærksomme på, at børnene inddrages i så mange af de praktiske gøremål, som de har mulighed for at bidrage til. Som beskrevet i kapitel 3, dækker disse opgaver alt lige fra madlavning til at hente rullebord, dække bord, rydde op, dosere og spise egen mad. De peger på vigtigheden af, at selv de mindste vuggestuebørn inddrages, så de får en betydningsfuld rolle i forhold til at bidrage til opgaverne. Dette kan fx ske ved, at de mindste børn opfordres til at kravle hen og smide deres hagesmæk i vaske-tøjskurven. I mange af de medvirkende dagtilbud får udvalgte børn på skift særlige opgaver som at hente mad, dække bord og rydde op i forbindelse med måltiderne. Desuden inddrages flere af børnene under måltiderne ved at få dem til at præsentere maden for de andre børn, bl.a. med det formål at give dem succesoplevelser ved at udfordre dem til at stå og tale foran en større gruppe.

Der er en generel opfattelse af, at børnene får en stolthed ved at have en særlig rolle og et ansvar for specifikke opgaver med mad og måltider, der kan føre til et konkret produkt, som de anerkendes for. Havblik har på den baggrund valgt at fotografere børnene, når de er i gang med madlavningen, således at de selv og andre kan se, hvad de har præsteret. Himmelrummet bruger også inddragelse i madlavning til at skabe succesoplevelser for børn med forskellige sociale udfordringer, der bl.a. kommer til udtryk ved, at børnene ofte kommer i konflikter. Madlavning, som fx at skrælle grøntsager, anses som en konkret opgave i afgrænsede rammer, der netop kan bidrage til at give disse børn en nødvendig struktur og ro.

Endelig peger flere af de medvirkende dagtilbud på, at de afgrænsede børnegrupper med minimum én voksen omkring spisebordene giver gode betingelser for at se og høre alle børnene. Dermed kan børnene opleve, at deres mening er betydningsfuld, og at de derfor er en vigtig del af fællesskabet. Dette kan ifølge flere ligeledes gøre sig gældende, når børnenes input anerkendes, fx når personalet udvælger temaer eller aktiviteter om mad og måltider med udgangspunkt heri.

## 12.2 Deltagelseskompetence

Det er en udbredt opfattelse blandt de medvirkende dagtilbud, at børns erfaringer med mad og måltider kan understøtte deres evner til at deltage i de fællesskaber, de indgår i. Dette kan fx ske, når børnene på skift hjælper til med forberedelserne af måltidet. Grangaard peger ligeledes på, at overgangene før og efter måltiderne kan give børnene muligheder for at øve sig i at håndtere situationer uden fast struktur. Der peges på, at måltidet som situation blandt andet er kendetegnet ved, at børnenes opgaver og roller forhandles. Således forklares det, at børnene dagligt skal øve sig i at balancere mellem at spille en aktiv eller en mere iagttagende rolle, når de fx veksler mellem at skulle være dukse eller være dem, der lytter til og betragter de andre børn.

Desuden peger Deutscher Kindergarten på, at børnene får muligheder for at øve sig i at prioritere, når de skal vælge, hvilken mad de vil spise ud af flere mulige tilbud, når de laver buffet. Endelig er der en udbredt betragtning på tværs af de medvirkende dagtilbud om, at børnenes erfaringer med at deltage i processer fra jord til bord især giver børnene muligheder for at forfølge og fordybe sig i det, de er optagede af i naturen, fx når de undres og får pirret deres nysgerrighed, når de følger udviklingen af planterne i køkkenhaven.

## 12.3 Madmod

Et gennemgående fokus, som kommer til udtryk på tværs af de medvirkende dagtilbud, er rettet mod udvikling af børnenes madmod. Begrebet forstås som børnenes åbenhed og nysgerrighed over for nye smagsindtryk. De medvirkende dagtilbud anser madmod som en del af børnenes alsidige personlige udvikling, da børns åbenhed og nysgerrighed over for mad forbindes til en udvikling mod at blive mere modig generelt set. Denne udvikling er altså ikke kun relevant i forbindelse med mad og måltider, men mere generelt i forhold til udviklingen af børnenes gåpåmod, der har betydning for, hvordan børnene møder det ukendte. Således anses madmod altså som en personlig kompetence, der har forbindelse til andre former for mod, der fx kommer til udtryk, når børnene udfordrer sig selv på legepladsen, i deres uddannelsesforløb og i andre fremtidige sociale sammenhænge. Begrebet madmod bidrager ifølge flere til at flytte personalets fokus væk fra kræsenhed og madskepsis, der anses som en negativ egenskab. Madmod giver således ifølge flere anledning til en mere anerkendende pædagogisk tilgang, der fokuserer på potentialerne i børnenes udviklingsproces og på at give dem lyst til at smage på maden.

De medvirkende dagtilbud arbejder med at øge børnenes madmod på forskellige måder. I størstedelen af dagtilbuddene har de fokus på sammenhængen mellem børnenes madmod og deres inddragelse i og indflydelse på madlavningen. Med denne tilgang oplever de, at børnene i højere grad tør smage forskellig slags mad, når de selv kan vælge, hvad de skal spise fx til buffeter eller smør-selv-dage. Sammenhængen mellem inddragelse og madmod bunder ifølge flere i, at børnene får sansemæssige erfaringer bl.a. med dufts-, smags- og synsindtryk, som stimulerer deres nysgerrighed til at afprøve forskellige smage og smagssammensætninger. Derudover er det erfaringen, at børnene bliver mere madmodige, når de er med til at lave maden, fordi de får kendskab og ejerskab til den mad, de har bidraget til tilberedningen af.

I de medvirkende dagtilbud er der desuden et stort fokus på, at børnene opfordres til at smage på maden gentagne gange, inden de udtaler sig om, hvorvidt de kan lide den, ligesom de opfordres til at begrunde, hvad de ikke kan lide ved maden. Fremfor at konstatere, at børnene ikke kan lide bestemte retter, forklares det, at personalet stiller undrende spørgsmål i forhold til, hvad det er ved maden, som børnene ikke bryder sig om. Ved at finde ud af, om det fx handler om smagen eller konsistensen, oplever de, at det køkkenfaglige personale kan finde nye variationer af retterne, som

kan udfordre børnenes madmod. Flere af dagtilbuddene peger på, at personalet opfordrer børnene til at smage en lille del af maden for gradvist at udfordre børnene til at smage mere af maden over tid. I Spilloppen og Troldebakken er personalet derfor opmærksomt på både at servere mad, som er kendt og ukendt for børnene, således at måltiderne både forbindes med tryghed og skaber anledning til, at børnene kan udfordre sig selv ved at afprøve nye smage.

Det enkelte barns madmod kan ifølge flere ligeledes understøttes gennem relationerne til de andre børn og voksne. Der peges nemlig på, at børnene i højere grad bliver inspireret til at smage nye retter, når deres kammerater har været med til at lave maden. I Mælkebøtten inddrages børnefællesskabet ligeledes til at udvikle børnenes madmod. Hvis et barn ikke ønsker at smage på maden, opfordrer personalet børnegruppen ved spisebordet til at smage på maden sammen med det pågældende barn. På den måde bliver fokus flyttet fra det enkelte barn til børnegruppen, da det bliver til en fælles udfordring. Ligeledes er det erfaringen i Deutscher Kindergarten, at børnene i højere grad bliver inspireret til at smage nyt og eksperimentere med sammensætninger af smage, når de observerer andre børn spise.

Desuden udtrykker flere dagtilbud vigtigheden af, at det pædagogiske personale går foran som madmodige rollemodeller, der udtrykker glæde ved maden for at motivere, opfordre og udfordre børnene til også at smage. Der er en generel opmærksomhed på, at arbejdet med madmod ikke skal gå på kompromis med en respekt for børnenes grænser i forhold til mad. Derfor ses det som centralt, at det pædagogiske personale fx ikke fungerer som dommere, der bestemmer, hvad, hvornår og hvor meget børnene skal spise. Dette begrundes med, at måltidet ikke skal være konfliktfyldt, da de forbinder børnenes madmod med en positiv stemning i det sociale samspil omkring måltidet.

## 13 Natur, udeliv og science

Arbejdet med mad og måltider i de medvirkende dagtilbud er i høj grad orienteret mod at lære børnene om madens vej fra jord til bord samt naturvidenskabelige eksperimenter og sammenhænge, der bl.a. er rettet mod at understøtte børnenes forståelse af tal, størrelser og processer i naturen. Desuden er der fokus på at give børnene en forståelse for og kendskab til råvarer, bæredygtighed, madforbrug og dyrevelfærd, der overordnet er rettet mod at fremme børns kritiske stillingtagen i forbindelse med mad og måltider. Dagtilbuddenes mål og metoder kan ses som eksempler på, hvordan dagtilbud kan arbejde med den styrkede pædagogiske læreplans krav om, at dagtilbuddene skal skabe pædagogiske læringsmiljøer med fokus på natur, udeliv og science. Målet hermed er at børnene gives muligheder for at observere og undersøge naturfænomener, så de udvikler deres nysgerrighed og lyst til at udforske naturen, får en begyndende forståelse for betydningen af en bæredygtig udvikling og erfaringer med at genkende og udtrykke sig om årsagssammenhænge. I det følgende kapitel beskrives, hvordan de medvirkende dagtilbud arbejder med børnenes læring om natur, udeliv og science med særligt fokus på processerne fra jord til bord.

### 13.1 Processerne fra jord til bord

Der er en udbredt betragtning på tværs af de medvirkende dagtilbud om, at arbejdet med mad og måltider kan understøtte børnenes læring af værdier om dyrevelfærd, bæredygtighed og forbrugerbevidsthed. I Solsikken arbejder de med at understøtte denne læring hos børnene ved at rette fokus på madspild ved jævnlige at spise rester, og ved at personalet og børnene indsamler overskydende mad til at fodre høns, ligesom børnene inddrages i affaldssortering. I Deutscher Kindergarten og Troldebakken er de særligt opmærksomme på at fungere som gode eksempler over for børnene, således at de dannes til at blive bevidste og kritiske forbrugere. Det gør de i Deutscher Kindergarten ved at være opmærksomme på kun at handle årstidens grøntsager og frugter, som er produceret i Danmark, eller at overføre værdier til børnene om dyrevelfærd, når børnene inddrages i at passe dagtilbuddets dyr. Desuden er Troldebakken optaget af at lære børnene at respektere naturens præmisser, og at der derfor er elementer i dyrelivet, som de ikke kan og skal styre, fx hvor mange kyllinger hønsene ruger ud. Som en del af denne læring opleves det, at børnene får en større viden om naturen og øver sig i at fordybe sig og have tålmodighed. Dette fremgår fx, når børnene følger en plante, fra den sås til den tilberedes og spises, eller når de venter på, at æggene udklækkes.

Flere af de medvirkende dagtilbud giver udtryk for, at mulighederne for at give børnene erfaringer med og viden om processerne fra jord til bord er mere begrænsede, hvis institutionen ikke har dyr eller har anlagt køkkenhaver. På den måde har gårdbørnehaver andre forudsætninger for at understøtte børnenes erfaringer med og viden om dette emne. For at overkomme disse barrierer bruger flere dagtilbud lokalmiljøets faciliteter. Fx tager flere dagtilbud på ture til et aktivitetshus, bondegårde, lokale butikker, kartoffelavlere eller til stranden. Nordlys tager fx på ture til fiskehandleren for at se, hvordan fiskene ser ud, inden de kommer på børnenes tallerkener. Ringgården tager en gang ugentligt til deres kolonihave i sæsonen bl.a. for at så, passe og høste planter, frugter og bær,

som de ofte medbringer til dagtilbuddet for at tilberede dem i deres udekøkken. Grangaard og Mælkebøtten besøger skolehaven ved gården Nørrelide<sup>3</sup>, hvor børnene passer planter, urter og dyr og tilbereder mad over bål. Personalet prioriterer at tage de samme børn med for at sikre, at de får skabt sammenhæng og udvikling i børnenes læring ved at følge planterens udvikling, fra de sås, til de kan høstes. Dagtilbuddet oplever, at det ikke kun er de udvalgte børn, der får noget ud af skolehaven, da børnene giver deres læring videre til andre børn, når de kommer tilbage til institutionen. Både Grangaard og Mælkebøtten har ønsket at integrere ideerne fra skolehaven inden for dagtilbuddenes egne rammer. Dette har blandt andet udmøntet sig i, at de har plantet bede med krydderurter.

Desuden fremhæver flere, at børnenes erfaringer med at passe dyr og planter bidrager til, at børnene bevidstgøres om deres ansvar for fællesskabet og naturen. Således peger de på, at børnene får en forståelse for, at alles indsats bidrager til, at der kommer mad på bordet, og at det er vigtigt at passe på dyrene og naturen i denne proces. Denne læring foregår fx i gårdbørnehaverne, når børnene følger lammene, til de slagtes, da de får et personligt forhold til dem og dermed værdsætter maden højere. Desuden peges der på, at personalet bruger dyrene som et afsæt for at tale med børnene om deres egne handlinger og sociale normer. Dette fremgår fx, når personalet taler med børnene om, at vædderne stanger hinanden, og at det kan ses som parallel til børnenes egne handlinger, når de er i konflikter med hinanden.

I Planteskolen oplever de, at det er en central socialpædagogisk opgave at bidrage til børns læring om processerne fra jord til bord, da læringen anses som en vigtig del af børnenes almene dannelse, som kan modvirke den sociale ulighed i sundheden. Når børnene er bevidste om processerne fra jord til bord, opleves det nemlig, at de får et positivt forhold til mad, der kan danne grundlag for sunde madvaner og understøtte deres madmod og -glæde nu og her og senere i livet.

## 13.2 Visualisering af ingredienser og strukturerede læringsforløb

Dagtilbuddene bruger også andre pædagogiske metoder til at fremme børns læring om natur og udeliv med særligt fokus på fra jord til bord-processerne. I enkelte af de medvirkende dagtilbud er de opmærksomme på at visualisere ingredienser og råvarer for børnene for at understøtte deres læring om, hvad deres mad indeholder, og hvordan retterne tilberedes. Derfor er flere opmærksomme på at vise børnene ingredienserne, inden de bruges i madlavningen. I Adelgården viser de fx børnene, hvordan fisken ser ud, inden den tilberedes. Flere oplever, at det understøtter børnenes madmod, når de har en viden om, hvor de forskellige råvarer kommer fra, og dermed hvordan maden er blevet til. Derudover har flere af de medvirkende dagtilbud valgt at dokumentere dagens retter på billeder. I Storkereden har de visualiseret madplanerne for børnene for at understøtte deres viden om, hvilke råvarer der er i maden. De fremviser billeder af ingredienserne i madplanerne og giver dem muligheder for at sanse dem fx ved at sende en pose rundt med karry i, som de kan dufte til.

I flere af de medvirkende dagtilbud er fokus på natur, udeliv og science en del af mere strukturerede læringsforløb. Fx har Deutscher Kindergarten lavet et projekt med fokus på sundhed, og hvor maden kommer fra. Som en del af dette projekt lavede de pædagogiske aktiviteter, hvor personalet fremviste billeder af forskellige frugter og grøntsager, som de efterfølgende observerede i deres

---

<sup>3</sup> Haven er et samarbejde mellem Vejle Kommune og studerende fra pædagoguddannelsen på University College Lillebælt.

bede og derefter anvendte i madlavningen. De strukturerede aktiviteter har også udviklet sig ved, at børnene er blevet særligt optagede af bestemte grøntsager eller frugter i deres have, som gav anledning til, at de fx har studeret et æble på dagtilbuddets digitale tavle. I Tusindfryd har de haft forskellige læringsforløb omkring mad og måltidet, hvor de fokuserede på årstidens grøntsager og kornsorter, bl.a. i forhold til spørgsmålet om, hvor de kommer fra, hvordan de føles, og hvad de kan anvendes til. Derudover har de haft forløb med fokus på bestemte råvarer med formålet om at få børnene til at opdage forskellige former for konsistens og smage for at understøtte deres mod til at spise flere nye råvarer.

I Grangaard, Mælkebøtten og Tusindfryd har de haft forløb om bestemte madvarer som en del af arbejdet med alle læreplanstemaerne, hvor de både fokuserede på maden i naturen, i strukturerede samtaler, musik og bøger. En af erfaringerne er, at børnene efterfølgende bedre kunne lide den mad, de havde haft fokus på. I Mælkebøtten har de fx haft kartoffelprojekt, hvor børnene besøgte en kartoffelavl, lavede kartoffeltryk og smagte på forskellige former for kartofler.

### 13.3 Science og matematisk forståelse

Flere af de medvirkende dagtilbud har haft fokus på at inddrage science som en del af arbejdet med mad og måltider. Mælkebøtten har arbejdet med mad i forskellige projekter rettet mod læring af science og teknologi. De har blandt andet lavet spirringsforsøg med porretoppe og taget billeder og lavet film herom. Formålet med disse aktiviteter var blandt andet at forberede børnene på at plante afgrøder i bedene, så de fik en forståelse af de processer, der foregår under jorden, fra afgrøderne sås, til de kan høstes. Dette er ligeledes formålet i Ringgården, hvor børnene er med til at så planter i urtepotter i kælderens for at få dem til at spire, inden de plantes udendørs i dagtilbuddets kolonihave. I Børnehuset Bella Luna har de haft mest fokus på at italesætte forskellige fænomener i naturen, fx ved at finde et æble med en orm i og tale med børnene om, hvordan den er kommet derind, og hvorfor. Desuden har de fokus på science, når børnene er deltagende i madlavningen. Det kan være ved at tale om, hvilke processer der sker, når man putter gær i vandet, eller hvordan bær ændrer sig, når man koger dem ind til en kompot.

Børns inddragelse i arbejdet med mad og måltider kan ifølge flere af de medvirkende dagtilbud bidrage til at udvikle deres matematiske forståelse. I Solsikken arbejder de fx med at understøtte børnenes talforståelse ved at putte forskellige tal på hvert rullebord, som illustrerer antallet af de forskellige former for service, som børnene skal finde til borddækning. Desuden får børnene begreb om mængder og former, når de fx finder fade, der passer til maden, der skal serveres, eller når børnene deler maden op i portioner, der passer til antallet af borde. Børnehuset Bella Luna arbejder også med matematik ved, at børnehalebørnene tæller frugtstykker, når de skærer dem ud, eller taler om former på de redskaber, som benyttes. I Den Grønne Planet er de ligeledes opmærksomme på at styrke børnenes matematiske kompetencer, når de præsenterer maden, ved at gøre børnene opmærksom på råvarenes størrelser og former, som de efterfølgende beskriver for de andre børn.

På kommunalt niveau bliver der også skabt opmærksomhed på matematik gennem måltidet. I Københavns Kommune er matematisk opmærksomhed fokuspunktet i et projekt omkring mad og måltiderne i dagtilbud. Projektet hedder ”ForTÆL om maden” og har til formål at udvikle halvandet- til treåriges maddannelse og matematiske kunnen. Projektet retter fokus på det pædagogiske personales opgaver i forhold til at understøtte børnenes matematiske forståelse både før, under og efter måltidet. I forbindelse med projektet er der udviklet et idékatalog, som bl.a. giver en oversigt over, hvilke muligheder der er for at styrke børns maddannelse og matematiske opmærksomhed før, under og efter måltidet. Det fremgår fx af kataloget, at denne læring kan ske, når børnene skal vaske hænder inden frokosten, da der kan sættes fokus på rækkefølgen ved eksempelvis at spørge:

”hvad gør man først, når man vasker hænder?” Desuden fremhæves det, at håndvask også kan bruges til at lave sange, remser eller tale om koldt og varmt, at skrue op eller ned, eller lade børnene undersøge, hvor mange servietter de skal bruge til at tørre hænder. Derudover kan den matematiske forståelse ifølge idékataloget understøttes gennem borddækning, når børnene skal placere tallerken, glas og bestik på den rigtige måde eller tælle, hvor meget service der skal bruges. Under måltidet beskrives det ligeledes, at personalet desuden kan understøtte børnenes læring ved fx at lade børnene måle og vurdere, hvor meget vand der kan være i glasset. Der peges også på, at der kan skabes opmærksomhed på børnenes matematiske læring ved smør-selv-aktiviteter, hvis pædagogen opmuntrer børnene til fx at tælle antal grøntsager eller pålæg på tallerkenen. Efter måltidet er der potentiale for, at børnenes læring kan understøttes ved at engagere dem til at deltage i oprydningen ved selv at smide hagesmækker til vask og madrester i skraldespanden. Ifølge idékataloget består mad- og måltidssituationer af en række rutiner, som kan fremme børnenes fornemmelse og forståelse af rækkefølger, former, placering og tal, hvis personalet retter opmærksomheden på og udnytter rutinernes læringspotentialer. Der lægges vægt på, at projektet desuden kan være et godt redskab til at arbejde med den styrkede pædagogiske læreplan, fordi det giver værktøjer til at skabe et pædagogisk læringsmiljø i en rutinesituation som måltidet. For at projektet bedst kan udføres i dagtilbud, foreslås det, at der reflekteres over pædagogiske spørgsmål i personalegruppen, som fx hvad børnene skal have ud af måltiderne, eller hvordan børnene kan inddrages og bidrage i måltidssituationen.

# Appendiks A – Litteraturliste

Børne- og Socialministeriet (2018): *Den styrkede pædagogiske læreplan. Rammer og indhold.*

Det Økologiske Råd (2019): *Indeklima i daginstitutioner. Hovedrapport.*

Fødevarestyrelsen (2013): *Maddannelse, madmod og madglæde. Hvilken betydning har daginstitutioners madkultur og måltidspædagogik?* Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet.

Iversen, Jeppe Decker og Marianne Sabinsky (2011): *En undersøgelse af mad- og måltidskulturen i daginstitutioner med forskellige madordninger*, Danmarks Tekniske Universitet (DTU), Fødevareinstituttet.

Miljø- og Fødevareministeriet (2018): *Mad, måltider og sundhed.*

Sundhedsstyrelsen (2018): *Danskernes sundhed. Den Nationale Sundhedsprofil 2017.*



# Appendiks B – Oversigt over dagtilbud, dagtilbudsområder og kommuner

De medvirkende dagtilbud, dagtilbudsområder og kommuner er medtaget, fordi de på forskellig vis arbejder målrettet med mad og måltider, og fordi deres praksis kan være til inspiration for andre. Dagtilbuddene, dagtilbudsområderne og kommunerne har forskellige vilkår, faciliteter og opmærksomhedspunkter i deres arbejde med mad og måltider i dagtilbud. Da disse forhold har betydning for praksiseksemplerne, formidles oplysningerne herom i dette appendiks.

De medvirkende 22 dagtilbud har forskellige aldersgrupper og etableringsformer. Seks dagtilbud er rene børnehaver, to er rene vuggestuer, mens 14 er integrerede institutioner. Seks dagtilbud er selvejende, mens 16 er kommunale. Dagtilbuddenes etableringsform kan bl.a. have betydning for, om de er underlagt udbudsregler, der forpligter dem til at benytte de indkøbskøbsaftaler, som kommunen har indgået med bestemte leverandører.

17 dagtilbud har kommunalt arrangerede madordninger, to dagtilbud har madpakkeordninger, tre dagtilbud har forældrearrangeret madordning, ét dagtilbud har en forældrearrangeret formiddags- og eftermiddagsmadordning, mens ét dagtilbud har en forældrearrangeret eftermiddagsmadsordning. Madordningerne skaber forskellige betingelser for det pædagogiske arbejde, bl.a. i forhold til at inddrage børnene i madlavningen og understøtte deres sansemæssige erfaringer, imens maden tilberedes.

Dagtilbuddene har desuden forskellige køkkenfaciliteter. Hvor hovedparten af dagtilbuddene har industri køkkener, har enkelte dagtilbud køkkener uden større produktionsmaskiner. Disse forhold kan ligeledes have betydning for børnenes selvhjulpethed og deres inddragelsesmuligheder i køkkenet, bl.a. pga. af hensynet til børnenes sikkerhed.

Derudover er der forskel på den faglige baggrund hos det personale, som tilbereder maden. I seks dagtilbud laver det pædagogiske personale maden, mens de resterende 16 har en eller flere køkkenmedarbejdere ansat, hvoraf hovedparten har en køkkenfaglig uddannelse som fx en PBA i ernæring og sundhed. Personalets baggrund kan have betydning for, hvilket perspektiv der vægtes i madlavningen. Det pædagogfaglige personale kan have bedre forudsætninger for at planlægge og praktisere madlavningen som en læringsaktivitet, mens det køkkenfaglige personale kan være bedre i stand til fx at omsætte deres viden om sund kost, når de laver madplaner og tilbereder maden.

Endelig har enkelte dagtilbud særlige faciliteter eller profiler, der har betydning for deres pædagogiske arbejde med mad og måltider. Fx er enkelte dagtilbud beliggende på landejendomme med anlagte køkkenhaver og dyr, som anvendes i madlavningen, ligesom nogle dagtilbud har renoveret, udvidet og indrettet deres køkkener for at understøtte børnenes deltagelsesmuligheder i madlavningen.

Kommunerne og dagtilbudsområderne dækker over et forskelligt antal dagtilbud, ligesom kommunerne har forskellige ledelsesstrukturer og indsatsområder. Dagtilbud der er organiseret i områder giver fx muligheder for, at områderne kan afholde netværksmøder, hvor personale fra de forskellige dagtilbud kontinuerligt mødes for at dele viden, erfaringer og arbejdsmetoder og for at udvikle fælles pædagogiske politikker for måltidet.

I de nedenstående oversigter findes der mere detaljerede oplysninger om hvert enkelt dagtilbud, dagtilbudsområde og kommune.

## Dagtilbud

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Adelgården	Københavns Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 91 børn.  Etableringsform: Selvejende	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken i dagtilbuddet.	Køkkenmedarbejder med PBA i sundhed og ernæring tilbereder måltiderne.	Børnene inddrages ikke i madlavningen i køkkenet pga. pladsmangel.	Dagtilbuddet har som mål at fremme de sociale relationer mellem børnene under måltidet og gøre børnene til aktive deltagere i måltidsrutinerne.  Målet opnås ved at inddrage børnene i praktiske gøremål, fx borddækning og rengøring. Desuden lægges vægt på legen under måltidet inden for genkendelige rammer. Fx tildeles børnene faste pladser, så børnene kender deres roller og oplever gentagelser.
Børnehaven Solsikken	Aalborg Kommune.  Børnehave, 3-6 år.  Normeret til 38 børn.  Etableringsform: Kommunal	Forældrearrangeret frokostordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Pædagogisk personale tilbereder måltiderne.  Lederen i dagtilbuddet er uddannet slagter. Hun tilrettelægger madordningen og sparrer med personalet om deres arbejde med mad og måltider.  Alle pædagoger har været på hygiejnekursus.		Dagtilbuddet har som mål, at alle børnene skal inddrages i køkkenet.  Målet opnås gennem en pædagogisk tilgang om, at barnet lærer gennem aktiv deltagelse. Der er fokus på, at personalet fungerer som rollemodeller ifm. måltidet, og der lægges vægt på, at børnene skal smage ny mad gentagne gange.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Børnehuset Bella Luna	Roskilde Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 70 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken i dagtilbuddet.	Køkkenmedarbejder med køkkenlederuddannelse tilbereder måltiderne.	Køkkenet ligger i forlængelse af fællesrummet, så børnene let kan følge med og deltage i tilberedningen.	Dagtilbuddet har som mål at involvere børnene i alle dele af måltidet.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på selvhjulpethed og inddragelse af børnene i praktiske gøremål som fx beplantning i urtehaven.
Børneinstitutionen Planteskolen	Odense Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 66 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Køkkenmedarbejder er uddannet kok, som tilbereder måltider til i alt tre børnehuse.	Dagtilbuddet er kendetegnet ved en multietnisk børne- og forældregruppe.	Dagtilbuddet har som mål, at alle børn skal være en del af fællesskabet omkring måltiderne.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på børneperspektiver og respekt for børnenes grænser for at undgå, at de bliver sat i udsatte positioner. Det foregår fx ved at tilbyde mange ingredienser til måltidet, så der er noget, som alle børn har lyst til at prøve at smage.
Den Grønne Planet	Københavns Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 114 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et industrikøkken i dagtilbuddet.	Køkkenmedarbejder med uddannelse som smørrebrødsjomfru tilbereder måltiderne.	Dagtilbuddet har en grøn profil. Det kommer til udtryk ved, at institutionen er energieutral bl.a. pga. et ventilationsanlæg, der transmitterer solvarme og ved, at der primært kun serveres fisk og kylling for børnene.	Dagtilbuddet har som mål at børnene inddrages i måltidet.  Målet opnås gennem en pædagogisk tilgang til måltidet som værende på børnenes præmisser. De bliver ikke tvunget til at spise bestemt mad, men skal præsenteres for nyt. Børnene inddrages i de praktiske gøremål omkring måltidet, fx borddækning.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Den Gule Prik	Københavns Kommune.  Vuggestue, 0-3 år.  Normeret til 28 børn.  Etableringsform: Selvejende	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken i dagtilbuddet.	Det pædagogiske personale planlægger og tilbereder måltiderne. Den pædagogiske leder er uddannet ernæringsassistent og vejleder personalet ud fra et kostfagligt perspektiv.  Pædagogisk personale har deltaget i forskellige kurser bl.a. om fermentering og hygiejne.	Køkkenet er åbent og fungerer som en slags fællesrum for børnene og personalet.	Dagtilbuddet har som mål, at børnene inddrages i måltidet som en integreret del af dagligdagen.  Målet opnås gennem en pædagogisk tilgang om at indarbejde pædagogikken i rutinesituationerne. Desuden arbejdes der ud fra et princip om selvforvaltning, hvor børnene i høj grad selv skal vælge, om de har lyst til at deltage.
Deutscher Kindergarten Broacker	Sønderborg Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 35 børn.  Etableringsform: Selvejende	Madpakkeordning.	Maden tilberedes i et køkken i dagtilbuddet.			Dagtilbuddet har som mål at fremme børnenes bevidsthed omkring bæredygtighed og forbrugerbevidsthed.  Målet opnås gennem et fokus på at indkøbe årstidens lokalt producerede frugter og grøntsager. Ligeledes arbejdes der ud fra en pædagogisk tilgang om, at børnene skal inddrages og have medbestemmelse på madlavningen, fx gennem afstemninger om valget af frugt og grønt.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Grangaard	Vejle Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 75 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Kostfaglig eneansvarlig, som er uddannet køkkenleder, tilbereder måltiderne.  Dagtilbuddet har deltaget i et samarbejde med studerende fra pædagoguddannelsen på UCL og Vejle Kommune gennem de seneste fem-seks år.	Dagtilbuddet er beliggende på en nedlagt landbrugsjendom med kanner og høns, som producerer æg til madlavningen.	Dagtilbuddet har som mål, at børnene skal være nysgerrige og selvhjulpne. De har et særligt fokus på natur og udeliv, herunder jord til bord-processerne.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på nærværende pædagoger og inddragelse af børnene i rutinerne omkring mad- og måltidssituationer.
Havblik	Københavns Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 76 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et industrikøkken i dagtilbuddet.	Køkkenmedarbejder med uddannelse som ernæringsassistent tilbereder måltiderne.  Hun har ligeledes deltaget i kurser hos Københavns Madhus.		Dagtilbuddet har som mål at sikre sund kost til børnene og inddrage børnene i køkkenet.  Målet opnås gennem et fokus på selvhjulpenhed og gentagelse, så børnene lærer nye råvarer at kende.
Himmelrummet	Københavns Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 79 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Ufaglært køkkenmedarbejder tilbereder måltiderne. Køkkenmedarbejderen har været på flere AMU-kurser.		Dagtilbuddet har som mål dels at udvide børnenes kendskab til mad, dels at udvikle børnenes sproglige kundskaber gennem måltidet.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på at skabe samtaler om smag og aktiviteter, der berører jord til bord-processerne.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Kap-tajngården	Faaborg-Midtfyn Kommune.  Børnehave, 3-6 år.  Normeret til 60 børn.  Etableringsform: Selvejende	Forældrearrangeret madordning.	Maden tilberedes i et industrikøkken i dagtilbudet.	Det pædagogiske personale planlægger og tilbereder måltiderne.  Alle pædagoger har deltaget i hygiejnecursus og nogle har deltaget i forskellige inspirationskurser fx om madlavning over bål.	Børnehaven er Danmarks første gårdbørnehave med tilhørende dyrefolde med får, grise og høns. Derudover har dagtilbudet en stor gårdsplads, skovområde og køkkenhave.  Forældrene arbejder frivilligt med pasning af dyr og køkkenhave.	Dagtilbuddet har som mål at rette fokus mod processerne fra jord til bord gennem inddragelse af børnene i mad- og måltidssituationer.  Målet opnås ud fra en pædagogisk tilgang omkring anerkendelse og inklusion, hvor børnene er medansvarlige for de daglige gøremål, fx ved pasning af dyr fra opdræt over slagtning til madlavning.
Kolbøtten	Vejle Kommune.  Børnehave, 3-6 år.  Normeret til 50-70 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Køkkenansvarlig med uddannelse som ernæringsassistent tilbereder måltiderne.	Køkkenet er stort og placeret midt i huset, hvilket giver gode betingelser for at inddrage børnene i madlavningen.	Dagtilbuddet har som mål at styrke børnenes madmod.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på børnenes personlige udvikling, ligesom personalet har fokus på at italesætte maden og smagsindtrykkene for børnene.
Mælkebøtten	Vejle Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 66 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Køkkenansvarlig med uddannelse som ernæringsassistent tilbereder måltiderne.	Køkkenet er blevet udvidet i forbindelse med en renovering, hvilket har understøttet betingelserne for at inddrage børnene i madlavningen.	Dagtilbuddet har som mål at styrke børnenes madmod og selvhjulpethed samt have fokus på natur og udeliv i forbindelse med måltidet.  Målet opnås gennem en pædagogisk tilgang om at inddrage børnene så meget som muligt, fx ved at passe højbede.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Nordlys	Københavns Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 100 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	To køkkenmedarbejdere tilbereder måltiderne. Den ene har en uddannelse som kok, mens den anden er ufaglært.		Dagtilbuddet har som mål dels, at børnene inddrages i måltidet, fx i form af madlavning og planlægning af måltider, og dels at arbejde med sprogstimulering.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på, at personalet skaber inkluderende samtaler og opfordrer børnene til at deltage i forbindelse med måltidet.
Ringgården	Faaborg-Midtfyn Kommune.  Børnehave, 3-6 år.  Normeret til 59 børn.  Etableringsform: Selvejende	Forældrearrangeret frokostordning baseret på rugbrød og pålæg med undtagelse af en ugentlig dag med en varm ret.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Det pædagogiske personale tilbereder maden med børnene. En køkkenansvarlig står for indkøb, planlægning af madplaner mv.  Det pædagogiske personale samt den køkkenansvarlige medarbejder har hygiejnekursus. Den køkkenansvarlige medarbejder sparrer med den kommunale sundhedsplejerske og en køkkenfaglig medarbejder fra et andet dagtilbud i kommunen. Formålet er bl.a. at tilrettelægge madplaner baseret på sund kost til små børn.		Dagtilbuddet har som mål dels at inddrage børnene i madlavningen og dels at sikre udvikling af sociale kompetencer.  Målet opnås gennem et fokus på selvhjulpenhed og ansvar ved at give børnene lov til at bruge skarpe knive eller arbejde med, at børnene agerer rollemodeller for hinanden, fx ved at hjælpe sidemanden eller lære at vente på tur.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Spillopen	Vejle Kommune.  Børnehave, 3-6 år.  Normeret til ca. 90 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Pædagogisk personale tilbereder maden. Flere har taget hygiejnekursus.		Dagtilbuddet har som mål at inddrage børnene i måltiderne.  Målet opnås gennem en pædagogisk tilgang om, at børnene deltager aktivt i planlægningen og tilberedningen af måltidet. Der arbejdes ud fra et princip om, at børnene kun skal deltage, hvis de har lyst, og at frokostmåltidet både skal indeholde noget kendt og ukendt.
Stjerne-skuddet	Vejle Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 51 børn.  Etableringsforhold: Kommunal	Kommunalt arrangeret frokostordning. Morgenmad og eftermiddagsmåltidet er forældrearrangeret.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	En køkkenmedarbejder tilbereder måltiderne.		Dagtilbuddet har som mål, at måltidet skal være en sanselig helhedsoplevelse, og at børnene skal have viden om, hvor maden kommer fra.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på, at pædagogen har ansvaret for, at måltidet foregår i en rolig og rar atmosfære, samt et fokus på madmod, natur og udeliv.
Storke-reden	Vejle Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 105 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret frokostordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	To køkkenmedarbejdere tilbereder måltiderne. De har hhv. en PBA i sundhed og ernæring og en køkkenfaglig uddannelse.		Dagtilbuddet har som mål, at børnene lærer, hvad maden består af, og udvikler deres selvhjulpethed.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på at opfordre børnene til at smage på ny mad samt inddrage børnene i det praktiske omkring måltidet, som fx borddækning.

Tabellen fortsættes på næste side ...



Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Sundby Asyl	Københavns Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 41 børn.  Etableringsform: Selvejende	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	To køkkenmedarbejdere tilbereder måltiderne. De er uddannet hhv. delikatesseassistent og PBA i ernæring og sundhed. Desuden er der udvalgt en madpædagog, der fungerer som bindeled ml. køkkenmedarbejderne og det pædagogiske personale.		Dagtilbuddet har som mål at inddrage børnene i processerne omkring måltiderne og skabe en naturlig interesse for madlavning.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på, at de voksne er rollemodeller, som er åbne og opfordrer børnene til at smage. Ligeledes har de fokus på at skabe samtaler om maden og involvere børnene i madlavningen, fx i form af en fast mad-dag for de enkelte stuer.
Troldebakken	Vejle Kommune.  Integreret institution, 0-6 år.  Normeret til 117 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	En køkkenansvarlig og en køkkenmedhjælper tilbereder måltiderne. Den køkkenansvarlige er uddannet kok, mens medhjælperen er ufaglært.	Lille landbrug med blandet dyrehold, som deles med de øvrige institutioner fra kommunen.  Forældre hjælper frivilligt til med at passe dyrene.	Dagtilbuddet har som mål at få grundlagt sunde madvaner hos børnene, og at børnene skal inddrages i mad- og måltidsarbejdet.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på, at de voksne er rollemodeller ift. at smage ny mad og lære om bordskik. Desuden skal børnene have indsigt i og erfaringer med jord til bord-processerne og skiftevis være dukse, som hjælper til med at dække bord mv.

Tabellen fortsættes på næste side ...

Dagtilbud	Kommune, type, størrelse og etableringsform	Madordning	Køkkenfaciliteter	Kompetencer til madlavning	Særlige vilkår	Pædagogiske mål og tilgange
Tusindfryd	Faaborg-Midtfyn Kommune.  Børnehave, 3-6 år.  Normeret til 44 børn.  Etableringsform: Kommunal	Madpakkeordning samt forældrearrangeret ordning til eftermiddagsmaden.	Maden tilberedes i et køkken i dagtilbuddet.	Pædagogisk personale laver eftermiddagsmaden sammen med børnene.	Forældrene medbringer skiftevis råvarer til eftermiddagsmåltidet ud fra indkøbslister lavet af det pædagogiske personale tre dage om ugen. Eftermiddagsmåltiderne planlægges ud fra læreplanstemaerne. Forældrene har selv valgt at deltage på baggrund af en afstemning.	Dagtilbuddet har som mål at inddrage børnene i tilberedelsen af eftermiddagsmåltidet med fokus på, hvordan de indgår i samarbejdet og fællesskabet.  Målet opnås gennem et pædagogisk fokus på at samle børnene omkring noget genkendeligt, fx ved at have faste grupper til madlavning.
Villa Rose	Københavns Kommune.  Vuggestue, 0-3 år.  Normeret til 56 børn.  Etableringsform: Kommunal	Kommunalt arrangeret madordning.	Maden tilberedes i et køkken med enkelte industriellelementer i dagtilbuddet.	Køkkenfaglig medarbejder med en PBA i ernæring og sundhed tilbereder måltiderne.  Desuden har dagtilbuddet to køkkenansvarlige pædagoger, som arbejder sammen med den køkkenfaglige medarbejder. De hjælper med madplaner og videregiver feedback fra børn og andet personale omkring måltiderne.		Dagtilbuddet har som mål at udvikle børnenes madmod og madglæde.  Målet skal opnås gennem en pædagogisk tilgang om at involvere børnene i måltidet, fx ved at spise ved lave borde, så børnene inviteres til selv at hente maden og sende den videre til andre borde.

Tabellen fortsættes på næste side ...

## Dagtilbudsområder og kommuner

Kommune/dagtilbudsområde	Kontaktperson	Organisering	Kommunale indsatser og fokuspunkter
Københavns Kommune	Charlotte Seelig, Konsulent i Madteamet, Dagtilbud og Fritid, Børne- og Ungdomsforvaltningen.	Dagtilbud i kommunen er organiseret i klynger og netværk.	<p>Københavns Kommune samarbejder med fonden Københavns Madhus og Meyers Madhus om projekter vedrørende mad- og måltider i dagtilbud.</p> <p>Kommunen har i samarbejde med to dagtilbud, Københavns Madhus og Københavns Professionshøjskole udarbejdet projektet ”FORTÆL om maden”, som sætter fokus på matematisk opmærksomhed omkring måltidet. I forbindelse med projektet er der udviklet et idékatalog, billedkort og film.</p>
Område Roskilde Midt-vest	Anni Glindorf, områdeleder.	Området dækker syv børnehuse og én børnehave.	<p>Område Roskilde Midt-vest har fokus på at fremme mad- og måltidsarbejdet gennem samarbejde mellem det køkkenfaglige personale i områdets dagtilbud.</p> <p>Områdelederen afholder en række netværks- og køkkenmøder, som bruges til at dele viden, erfaringer og arbejdsmetoder. Ligeledes inviteres det køkkenfaglige personale til temadage med oplæg og lignende, ligesom der planlægges faglige arrangementer ud fra det køkkenfaglige personales ønsker.</p>
Område Dybbøl/Sundeved	Ronny Grünewald, dagtilbudsleder.	Området dækker fem dagtilbud.	<p>Område Dybbøl/Sundeved har fokus på at fremme børnenes sundhed gennem deres mad- og måltidsarbejde.</p> <p>Området har på den baggrund nedsat en strategigruppe på tværs af dagtilbuddene, som bl.a. har arbejdet med at udvikle anbefalinger til, hvordan dagtilbud med madpakkeordning skal gribe frokostmåltidet an. Der er ligeledes blevet udviklet et tilbud, hvor børnehaverne i området kan besøge køkkenhaver for at lære om jord til bord-processerne og deltage i det praktiske arbejde.</p>

Tabellen fortsættes på næste side ...

Kommune/dagtilbudsområde	Kontaktperson	Organisering	Kommunale indsatser og fokuspunkter
Silkeborg Kommune	Lisbet Tang, sektionsleder i Børne- og Familieafdelingen.	Kommunen har 51 kommunale børnehuse, syv private institutioner og to selvejende institutioner.	<p>Silkeborg Kommune har haft fokus på at indfri mål på økologiområdet.</p> <p>Kommunen har arbejdet med indsatsområdet ved at fordele det køkkenfaglige personale i samtlige dagtilbud i tre netværk, som mødes fire gange årligt og drøfter arbejdet med mad- og måltidet i dagtilbuddene.</p> <p>Fra 2016-17 deltog Silkeborg Kommune som 1 ud af i alt 15 kommuner i et forskningsprojekt om børn, mad og måltider gennemført af DPU, Aarhus Universitet og Fødevarestyrelsen. Formålet var at undersøge, hvordan den pædagogiske tilgang og rammerne påvirkede børnenes måltidsoplevelser samt deres mad- og smagspræferencer.</p>
Vejle Kommune	Birgit Kjær-gaard, Kostkonsulent i dagtilbud.	Kommunen har 77 dagtilbud samt specialinstitutioner og minigrupper til børn med særlige behov.	<p>Vejle Kommune har fokus på at udvikle det tværfaglige samarbejde mellem køkkenfagligt og pædagogisk personale i dagtilbud. Dette sker ved at implementere materiale fra konceptet "Madleg", udviklet af Måltidspartner-skabet, samt materiale fra Fødevarestyrelsen.</p> <p>Kommunen har ligeledes deltaget i et haveprojekt i samarbejde med studerende fra UCL gennem de seneste fem-seks år. Projektet giver dagtilbud i kommunen mulighed for at besøge haven ved Nørrelide for at sætte fokus på mad og måltider.</p>

**Det pædagogiske arbejde med mad og måltider i dagtilbud**

© 2019 Danmarks Evalueringsinstitut

Citat med kildeangivelse er tilladt

Publikationen er kun udgivet i elektronisk form på: [www.eva.dk](http://www.eva.dk)

ISBN (www) 978-87-7182-287-8

Danmarks Evalueringsinstitut (EVA) gør uddannelse og dagtilbud bedre. Vi leverer viden, der bruges på alle niveauer – fra institutioner og skoler til kommuner og ministerier.



**DANMARKS  
EVALUERINGSINSTITUT**

T 3555 0101  
E [eva@eva.dk](mailto:eva@eva.dk)  
H [www.eva.dk](http://www.eva.dk)