

## **BILLIGASTE MENYN SERVERAS PÅ ALLA KOMMUNALA SALTIS-SKOLOR**

Nyfiken på hur det ligger till med skolmaten i Saltis? Skolmatsgruppen har undersökt saken ordentligt på uppdrag av Saltsjöbadens Föräldraförening. Och kommit fram till att mycket fungerar bra, men att det också finns en hel del övrigt att önska.

Visste ni att all kyckling som serveras i de kommunala skolmatsalarna kommer från Thailand? Att nöt- och grisköttet oftast kommer från Polen? Skolmatsgruppen efterfrågar fler svenska råvaror. Något som skolmatsleverantören Fazer Amica gärna levererar. Den heter SMART-menyn och innebär inte bara mer produkter från närområdet utan också mer ekologiskt och transportsnålt. Bland annat. Kostnaden är 3,07 kronor extra per elev och dag.

Argumentet från rektorerna är att dyrare mat leder till färre pedagoger. Men enligt ansvarig kontaktperson på Nacka kommun behöver skolan bara locka totalt tre extra elever till någon av de befintliga klasserna för att ekvationen ska gå jämnt upp. Rektorerna borde kunna använda skolmaten som ett konkurrensmedel, framhåller skolmatsgruppen.

Skolmatsgruppen består av engagerade föräldrar och däribland utbildade kostekonomer och dietister. Under året har gruppen träffat samtliga, berörda rektorer och matråd. De har smakat av maten på de aktuella skolorna vid ett flertal tillfällen. En av gruppmedlemmarna, Lisa Ericsson är pedagog på förskolan Tuvan och äter lunch där dagligen. Gruppen har också haft möten med skolmatsansvarig tjänsteman på kommunen, tillika controller för verksamhetsområdet förskola, fritid och skola. De har dessutom besökt Fazer Amica ett par gånger. Det positiva är att det finns så mycket som tre tillagningskök i Saltsjöbaden, på Samskolan, Igelboda och Neglinge. Solsidan och tillhörande förskolor får sin mat från dessa kök. Alla serverar samma meny från Fazer Amica, nämligen den billigaste där råvarukostnaden är nio kronor per portion. Enligt upphandlingsvillkoren kan respektive rektor välja att göra tilläggsköp, till exempel satsa på ett utökat salladsbord. Men den möjligheten har ingen utnyttjat hittills.

Eleverna får äta sig mätta. Allt annat är ett missförstånd. Däremot är regeln att de som vill fylla på sin tallrik måste ta lite av allt. Lisa Ericsson upplever att menyn är välkomponerad och näringsriktig. Att i stort sett allt smakar gott. Att grönsakerna är fräscha. Men att maten ibland hålls varm för länge och att den då förlorar smak.

Mycket som är bra, med andra ord. Det anmärkningsvärda är att ytterst få råvaror kommer från Sverige. Med tanke på att Sverige har världens strängaste och mest omfattande djurskyddslag, önskar skolmatsgruppen att skolorna serverar svenskt kött i så stor utsträckning som möjligt.

Skolmatsgruppen konstaterar att såväl pedagogernas som föräldrarnas attityd till skolmaten är oerhört viktig. Utan deras stöd kommer inte heller eleverna att ha en positiv inställning i matsalen. Föräldrarna bör också känna till att lunchen bara står för 30 procent av dagens energibehov. Resten måste alltså tillgodoses i hemmet.

Förhoppningen är nu att rektorerna antar utmaningen och satsar på SMART-menyn. Om föräldrarna vill påverka situationen gäller det att fråga efter bättre mat, visa att det är en viktig faktor när de väljer skola. Ytterligare ett önskemål från skolmatsgruppen är att Nacka kommun anställer en kostchef så att det finns en kunnig person som har huvudansvaret för den viktiga skolmatsfrågan.

Saltsjöbadens föräldraförening, Skolmatsgruppen  
Marie Boberg  
Lisa Ericsson  
Erika Holmér  
Lisa Osterman  
Text: Amelie Cardell