

Barn- och
utbildningsnämnden

Yttrande över motion om pilotprojekt rörande specialkost

Förslag till beslut

Barn- och utbildningsnämnden godkänner förvaltningens förslag till yttrande och överlämnar det till kommunstyrelsen

Förslag till kommunfullmäktige

Motionen bifalles

Sammanfattning

Marielle Lahti (MP) och Magnus Arreflod (MP) har den 21 mars 2017 lämnat in en motion om pilotprojekt rörande specialkost inom skola. Motionen har remitterats till barn- och utbildningsnämnden för yttrande. Yttrandet ska ha inkommit till kommunstyrelsen senast den 6 september 2017.

Barn- och utbildningsförvaltning ställer sig bakom förslaget att prova ett nytt upplägg för servering av mat för att minska antal specialkost, men vi har svårt att se på vilket sätt det förslagna upplägget kan minska antal specialkost.

Yttrande

Nuläge: Vi har en buffé som består av några maträtter samt salladsbuffé. Vid planering av måltiden utgår vi från proteinkälla(kyckling, kött, fisk, baljväxter) som huvudkomponent och kolhydratkälla (potatis, ris, pasta)som bikomponent.

Allt erbjuds i form av en buffé och eleverna väljer vad de ska äta. Men vegetarisk mat serveras som en alternativrätt till alla elever som vill äta vegetariskt. Problemet är att den vegetariska maten nästan alltid innehåller mjölkprodukter

Oavsett om vi ska servera proteinkälla som huvudkomponent eller tillbehör finns fortfarande allergener som mjölkprotein och laktos i maträtterna.

Det flesta elever som behöver specialkost är laktosintoleranta. Att ersätta mjölk med ett annat livsmedel kräver kunskap om näringsmässiga- och ekonomiska konsekvenser. Att använda mejeriprodukter i maten är en del av svensk matkultur. Elevernas matpreferenser kräver ett långsiktigt arbete för att läggas om. Det tar en generation att ändra kostvanor.

Så oavsett om vi serverar exempelvis fiskgratängen/kycklinggrytan som huvudkomponent eller tillbehör finns det fortfarande mejeriprodukter(allergener) i den matkulturen.

Våra elever har redan möjlighet att bygga upp olika tallriksmodeller enligt behov och önskemål eftersom vi erbjuder buffé och inte portionerar ut maten till elever. De kan utgå från bikomponent(potatis, pasta, ris, gratänger) och komplettera med proteinkälla som tillbehör. Men hur kan vi undvika alla allergener som används i olika maträtter?

S:t Eskils gymnasium vill gärna testa ett modernare upplägg för servering av mat. De föreslår så kallad ”food court” där man lagar/blandar maten på plats efter elevernas önskemål. Detta behöver studeras för att se om det kan vara ett bra koncept för våra verksamheter.

BARN- OCH UTBILDNINGSFÖRVALTNINGEN

Åsa Lundkvist
Förvaltningschef

Thomas Åkerblom
Kvalitetschef

Beslutet skickas till: Kommunstyrelsen