

# LOMA UNDERVISNING CASE



## OS OG VORES MAD



# OS OG VORES MAD

Vi arbejdede ud fra det brede positive sundhedsbegreb med fokus på sund mad. Der deltog 35 elever på 5. årgang fra mandag til fredag. Samarbejdet med daginstitutionens køkken betød at vi kunne involvere eleverne i tilberedning af maden.



LOMA  
UNDER  
VISNING  
OS OG  
VORES  
MAD

## HOVEDKONKLUSIONERNE

### Hvad virkede godt og hvad virkede ikke

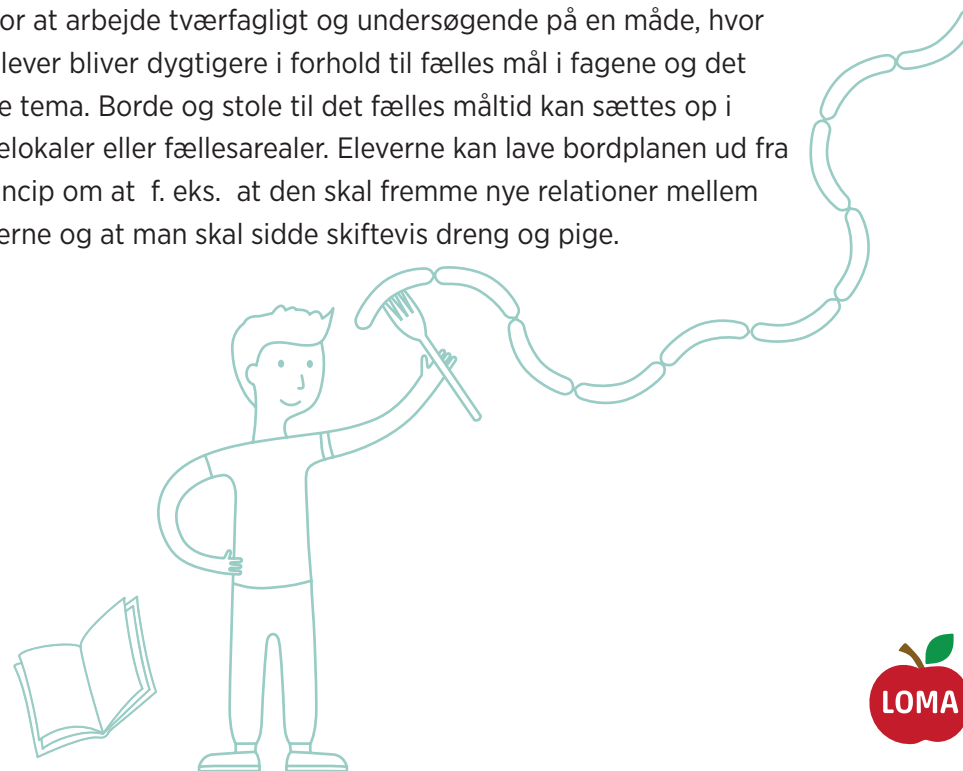
Det virkede godt med værkstedsmodellen som didaktisk struktur for vores LOMA-uge. Vi var tre lærere og en køkkenleder, der samarbejdede om undervisning og det fælles måltid hver dag.

Vi brugte en tværfaglig tilgang til fælles mål i følgende fag: Matematik, dansk, billedkunst, madkundskab, idræt, natur-teknologi og sundhed (obligatorisk emne).

I LOMA ugen lagde vi vægt på samarbejde og havde inddelt eleverne i grupper på tværs af klasser. Det hele medvirkede til at de to klasser på årgangen fik meget bedre relationer indbyrdes og der blev grundlagt nye venskaber. Vi havde de første dage lagt lidt for krævende aktiviteter ind i eftermiddagstimerne. Resten af ugen ændrede vi det til lærings aktiviteter som fx læsning eller skrivning i logbog, kombineret med let bevægelse.

### Hvordan kan det bruges i praksis af andre

Værkstedsmodellen kan anvendes på alle skoler og giver god mulighed for at arbejde tværfagligt og undersøgende på en måde, hvor alle elever bliver dygtigere i forhold til fælles mål i fagene og det valgte tema. Borde og stole til det fælles måltid kan sættes op i klasselokaler eller fællesarealer. Eleverne kan lave bordplanen ud fra et princip om at f. eks. at den skal fremme nye relationer mellem klasserne og at man skal sidde skiftevis dreng og pige.





LOMA  
UNDER  
VISNING  
OS OG  
VORES  
MAD

## Beskrivelse af det konkrete arbejde

Mandag tog alle på ekskursion til Møltrup Herregård, hvor eleverne deltog i aktiviteter, herunder i pølsemagerværksted. Fra tirsdag til fredag var der på skolen fire værksteder, der passede med de fire elevgrupper. Der var et brødværksted, med fokus på melets

egenskaber, økologi og hæveprocesser, samt kobling til det større produktionskøkken på skolen. Endvidere var der et værksted, der kombinerede fysisk bevægelse og matematik, hvor eleverne undersøgte, hvor meget man skal bevæge sig for at forbrænde

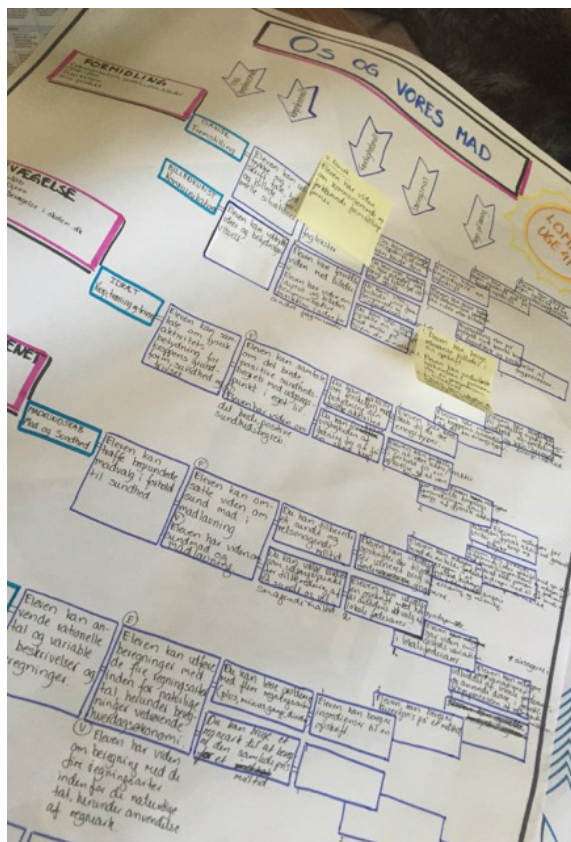
kalorier i forskellige madvarer. Konkret var der til hver madvare beregnet en distance som eleverne skulle løbe udenfor i landskabet omkring skolen. I billedkunst værksted lavede eleverne et stort fælles billede til illustration af 'Os og vores mad' – et 'mad-







LOMA  
UNDER  
VISNING  
OS OG  
VORES  
MAD



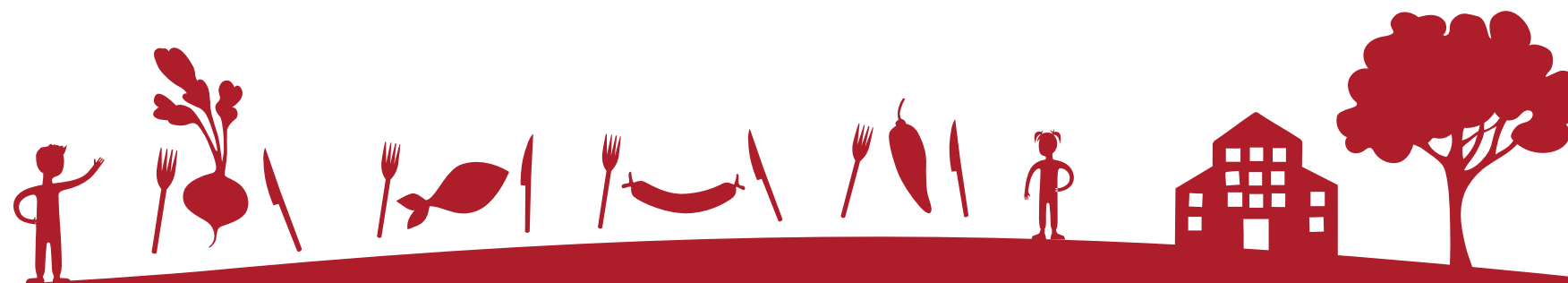
landskab'. Eleverne havde indflydelse på udvalgte elementer i værkstederne – de valgte fx opskrifter til deres maddage, typer af brød, livretter til 'madlandskabet'.

Vi blev ikke helt færdige på de fire dage og fortsatte derfor arbejdet på 2 opfølgende dage. Elevernes produkter blev efterfølgende udstillet på skolen og præsenteret for forældre og bedsteforældre. Endvidere deltog elever og lærere på LOMA-topmøde i Svendborg i april. Se billeder under LOMA-topmøde.

---

## KONTAKTOPLYSNINGER PÅ SKOLEN

Lærer Anette Finnerup og køkkenleder Mette Kloppenborg, Tjørring Skole i Herning.



Undervisningsmaterialet er udviklet af LOMA-skolerne i samarbejde med Center for Anvendt Skoleforskning, UCL.

Materialerne er tilgængelige på [www.lomaskole.dk](http://www.lomaskole.dk). Projekt LOMA-lokal mad er støttet af Nordea-fonden.

NORDEA  
FONDEN  
Vi støtter gode liv

