

Pressemeddelelse

Er skolemad, læring og maddannelse flere sider af samme sag?

Skolemadsprojektet 'LOMA – Lokal Mad' er taget til Folkemøde for at inspirere skoler og kommuner til at have ambitioner, hvad angår elevernes sundhed, viden og praktiske færdigheder i et køkken.

Torsdag d. 16.juni kl. 15.15-16.00 i Smag og Lær teltet i Danchells anlæg lægger vi op til debat og har inviteret et stærkt panel til at kridte banen op:

- Børge Koch, Videntcenter leder, UC-Syd.
- Mette Larsen, lærer Nymarkskolen, Svendborg
- Lotte Rod, MF, Børne- og Sundhedsordfører, Radikale Venstre.
- Astrid Dahl, Fuldmægtig, Københavns Kommune

Kom og vær med til at diskutere, hvordan skolemad kan medvirke til at fremme elevernes læring, sundhed og maddannelse. Hvilke modeller for skolemad virker i den danske folkeskole og hvordan kan de bidrage til trivsel og bæredygtig skoleudvikling? Hvordan spiser dit barn mad i skolen?

Vi drøfter også om LOMA tilgangen kan være med til at fremme inklusion og integration: Elever og lærere fra modtageklassen på Ørkildskolen i Svendborg er taget med til Bornholm for at vise, hvordan de har arbejdet med LOMA i en projektuge. Projektmedarbejder, Rikke Vingaaard Thrane fra LOMA styrer debatten – kom og vær med !

I Danmark har vi ikke et nationalt skolemadsprogram som i andre lande. Danske elever får mad med hjemmefra eller køber lette måltider i skoleboden. Eller også spiser de slet ikke frokost og er sultne en stor del af skoledagen. Projekt 'LOMA-lokal mad' er et bud på, hvordan elevens daglige deltagelse i tilberedning af skolemad kan integreres i skoledagen via undervisning i flere fag og et fælles måltid. På den måde medvirker mad i skolen til at fremme både læring, næring og maddannelse. LOMA tilgangen er helhedsorienteret og omfavner både madlavning og madpakker i et Åben Skole perspektiv. Projektet er støttet af Nordea-fonden.

- Når lærerne inviterer eleverne ind i LOMA undervisning, hvor læring involverer både hoved, hænder, fødder, mave, hjerte, mund og øjne – ja, hele det lille menneske – så ser vi et boost i elevernes engagement og deres udbytte af undervisningen, fortæller Dorte Ruge, projektleder, University College Lillebælt.

- Vores evaluering peger på, at LOMA medvirker til at fremme elevernes udvikling af handlekompentence indenfor mad og sundhed, samtidig med at det bidrager til de opnår fælles mål i flere fag. De foreløbige resultater fra følgeforskningen understøtter dette og ser dermed ud til at bekræfte resultaterne fra det første LOMA projekt på Nymarkskolen i Svendborg (2011-2013).

Hjemmeside: www.lomaskole.dk [Facebookside](#)

Kontakt:

Rikke Vingaaard Thrane, Projektmedarbejder LOMA-projektet UCL, 41581257, rvth@ucl.dk

Dorte Ruge, Phd., Projektleder for LOMA-projektet UCL, tlf. 28909056, doru@ucl.dk