

Til pressen

Strandgårdskolen i Ishøj bliver udnævnt til LOMA-skole

På fredag d. 20. januar har elever og lærere på Strandgårdskolen travlt med at fremvise en ny spiseafdeling, kornkværn og nyt service til LOMA-undervisning. Det sker i anledningen af, at skolen får overrakt LOMA-bevis ved en festlig event, hvor også Jeanette Merklin (S) formand for Børn og Ungeudvalget i Ishøj Kommune holder tale.

LOMA-beviset får skolen fordi lærere og køkkenledere har været med i LOMA-projektets pilotfase og efteruddannelse. I løbet af 2015-2016 har skolen gennemført LOMA- undervisning for indskoling, mellemtrin og udskoling.

Foruden at støtte LOMA projektets efteruddannelse har Nordea-fonden givet tilskud til at skolen kunne anskaffe nye læremidler i form af service, kornkværn, opvask og andre faciliteter til køkkenet, samt inventar til udskolingens spiseafdeling.

- Med de nye læremidler kan vi styrke elevernes deltagelse i planlægning, tilberedelse og servering af fælles måltider på en måde, der understøtter opnåelse af fælles mål både i madkundskab og i andre fag, fortæller skoleleder, Birgit Lise Andersen.

I køkkenet, hvor Jane Møller og Susanne Clausen gennemfører undervisning i Madkundskab i samarbejde med skolens madkundskabslærere er alle sejl sat til d. 20. januar:

- Eleverne deltager i madlavning til gæsterne og har været med til at planlægge de workshops som vi gerne vil vise frem som eksempel på hvad der foregår til daglig her på skolen.

Strandgårdsskolen er en af fem skoler, som er med i LOMA-projektet. Yderligere fem skoler starter i projektet i løbet af 2017

- Vi glæder os til at se LOMA implementeret på nye måder på hver skole i det kommende år. Det sker med afsæt i de fælles principper, der sætter en kurs for den skoleudvikling, som deltagelse i projektet medfører, siger projektleder, Dorte Ruge. Lærere og køkkenledere på de nye skoler har bidraget afgørende med innovativ udvikling, specielt i forhold til, hvordan LOMA kan implementeres i indskoling og mellemtrinnet.

University College Lillebælt
Anvendt Forskning i
Pædagogik og Samfund
UCL Campus Odense
Niels Bohrs Allé 1
5230 Odense M

Dato
18. januar 2017

Reference
DORU

Tlf.
2890 9056

E-mail
doru@ucl.dk

Journalnummer
-

Om Strandgårdskolen

2005: Skolen starter op med økologisk skolekantine, drevet af kantineleder, Susanne Clausen og lærer, Lykke Stagaard.

2010: Skolen har den første skolekantine i Danmark med økologisk guldmærke. Elever deltager i daglig drift af skolens kantine sammen med køkkenpersonale. Nyt køkken bliver udviklet i forhold til at have eleverne med. Skolens skolemad har siden starten været aktivt understøttet af Ishøj Kommunes ernæringsprincipper.

2015: Skolen kommer med i LOMA-projektet, herunder efteruddannelsen 'LOMA-EDU', der også omfatter studietur til Food for Life i England i oktober 2016. Endvidere gennemførelse af undervisningsforløb, hvor det at lave mad og spising af fælles måltider er integreret i undervisningen i flere fag. Skolemaden omfatter både økologiske og lokale/regionale fødevarer.

'Projekt LOMA-lokal mad, en innovativ model for læring og næring

Formålet med projektet er at fremme sundhed, læring og trivsel blandt eleverne. Endvidere at bidrage til bæredygtig udvikling i lokalområdet. Projektet er støttet af Nordea-fonden fra 2015-2017 med 7,4 mio. Nymarkskolen i Svendborg er den første LOMA-skole. LOMA blev udviklet i et partnerskab mellem UCL og Svendborg Kommune

De fem skoler er:

Filstedvejens Skole i Aalborg,
Tjørring Skole i Herning,
Strandgårdskolen i Ishøj,
Tved Skole, Ørkildskolen og Nymarkskolen i Svendborg.
Projektet er forankret ved Center for Anvendt Skoleforskning på University College Lillebælt. Projektleder, Dorte Ruge. Se mere på www.lomaskole.dk

For mere information kontakt:

Strandgårdskolen: Birgit Andersen T: 43735861, E: yba@lshoj.dk.

LOMA-projektet: Dorte Ruge T: 28909056 E: doru@ucl.dk

Nordea-fonden: Henrik Lehmann Andersen, Direktør T: 4070 3780 E: hla@nordeafonden.dk