

$$1 + 1 = 3$$

# Elevernes deltagelse i produktion af dagens ret hele skoleåret

9. juni 2017



$$1 + 1 = 3$$

- Kort præsentation af mig
- Indhold



$$1 + 1 = 3$$

## Ultra klip 18 maj



$$1 + 1 = 3$$

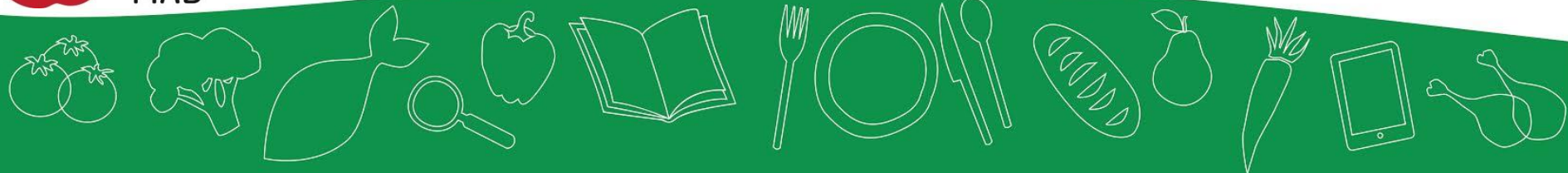
## Rammen for vores mad:

1. Måltidsmærket – sund & grøn
2. 100 % **Økologisk** - bæredygtig
3. Afspejler sæson, højtider & traditioner
4. Tilberedt umiddelbart før servering



$$1 + 1 = 3$$

## 5. Dialog før, under og efter produktion af dagens ret –



$$1 + 1 = 3$$

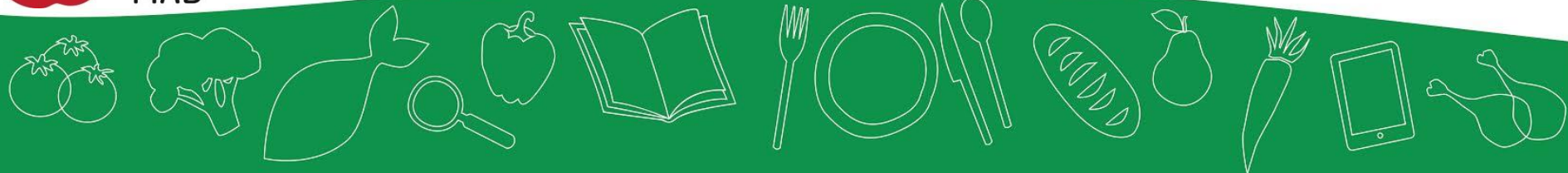
# Organiseringen af madproduktionen før, under og efter



$$1 + 1 = 3$$

**Før :**

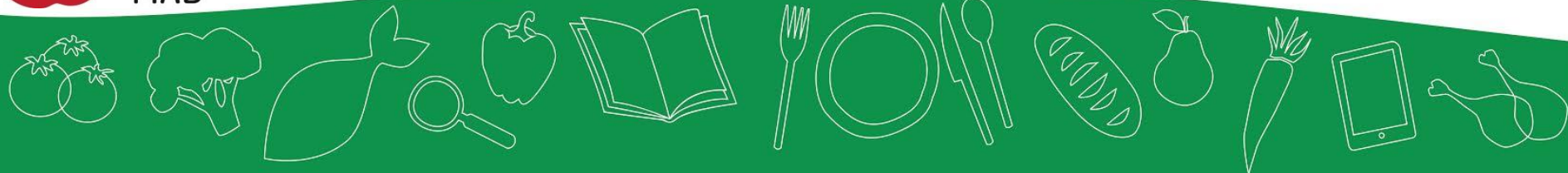
- **Årshjul i køkkenet**
- **Aktiviteskalender for årgangene**
- **Samarbejdet m/fagteamet**
- **3 uger før opstart i køkkenet**



$$1 + 1 = 3$$

**Under:**

- **Hvordan starter dagen**
- **Gennemgang af råvarer, opskrift, og arbejdsfordeling**
- **Selve produktionen**
- **Opvask & oprydning/rengøring**





$$1 + 1 = 3$$

**Efter:**

- Vi spiser sammen
- Bordskik
- Ris og ros til maden ...
- Oprydning og opvask efter måltidet



$$1 + 1 = 3$$

## LOMA – LOKAL MAD i Ishøj

- Hvad har LOMA betydet for os
- Struktur/koordinatormodellen
- Sanke 4. & 7. årgang
- Høstmarked i september – Åben Skole

