

Mad og pædagogik i Vejle Kommunes Daginstitutioner



Birgit Kjærgaard – Kostkonsulent i Dagtilbud, Vejle Kommune

Frokostordninger



- ❖ **Frokostordninger og madordninger siden 2009 – alle institutioner fra starten**
- ❖ **2017 – 95 % af ca. 5500 børn i daginstitutioner er omfattet**
- ❖ **Maden laves lokalt i institutionerne**
- ❖ **75 køkkenansatte**

Udvikling siden 2009



- ❖ Kurser og temadag med fagligt indhold for køkkenansatte
- ❖ Udbygning af køkkenfaciliteter – evighedsprojekt...
- ❖ Økologikursus i 2015 – 2016 for 40 kostfaglige/35 institutioner
- ❖ Resultat: 73 % økologi i deltagende institutioner
- ❖ 2017 – Mad og pædagogik – Klar til at udbygge arbejdet med maddannelse.

Madleg



- ❖ **Madleg - primært Ellens værk, - men proces med input fra ledere, køkkenledere i daginstitutioner – giver ejerskab.**
- ❖ **Materialet er præsenteret flere gange – for ledere, køkkenledere, pædagoger – jorden er gødet....**
- ❖ **Kursusforløb - samarbejde med UC Lillebælt og Vejle Kommune.**

Kursusforløb - Madleg



- ❖ **Målgruppe: Kostfaglige medarbejdere og pædagogisk personale**
- ❖ **To etaper:**
 - **4 kursusdage for køkkenledere i foråret**
 - **3 fyraftensmøder for pædagoger, ledere, kostfaglige i efteråret.**
 - Aktionslæringsgrupper
- ❖ **Pilotprojekt – planen at udvikle AMU – kursus**
- ❖ **Målet er**
 - at deltagerne bliver inspireret til og får lyst til at medvirke i projekter om mad, måltider og pædagogik i deres egne institutioner.*
 - at deltagerne bliver klædt på til at **tage en aktiv rolle i planlægningen af mindre eller større projekter om mad og måltider.***

Kursusprogram for 4 dage:



Torsdag d. 20. april Gadkjærgård Kursuscenter Skolestuen	Fredag d. 21. april Gadkjærgård Kursuscenter Skolestuen	15. juni Københavns Madhus Ingerslevsgade 44, Kbh. V	16. juni Københavns Madhus Ingerslevsgade 44, Kbh. V
<p>Kl. 8.30 – 10.00 Introduktion til forløbet samt Forberedelse af tur til Kaptajngården i Vester Hæsinge på Fyn</p> <p>Kl. 10-11 Transport</p> <p>Kl. 11.00 – 14.00 Besøg på Kaptajngården. Vi får indblik i hvordan der kan arbejdes med børneinddragelse og mad og måltider i pædagogisk og køkkenfaglig praksis.</p> <p>Når børnene kommer med i køkkenet og køkkenet kommer med på stuerne – hvad kan vi og hvad må vi?</p> <p>Madlavning med fokus på pædagogiske virkemidler.</p> <p>Kl. 14.00 – 15.00 Transport</p>	<p>Kl. 8.30 – 12.00 Maddannelse, mad og måltider i pædagogisk og køkkenfaglig praksis v/ Ellen Ravn Habekost og Birgit Kjærgaard</p> <p>Professionelt arbejde med mad-og måltider. Maddannelse Mad og måltidspædagogik Hvordan samarbejder vi med pædagogerne?</p> <p>12.00 – 13.00: Frokost</p> <p>13.00 – 14.30: Oplæg v. Ph. D. Stine Rosenlund Hansen - som har forsket i det fælles måltids betydning for børnenes maddannelse.</p> <p>”Sid stille, vær stille og lad os spise sammen”</p> <p>Forskningen viser at fælles frokost på daginstitutionerne ikke kun handler om mad, men også om maddannelse og pædagogik. Børnene lærer meget ved samtaler om den fælles mad, og der skabes relationer, når børnene tager af samme fad.</p>	<p>Tog fra Vejle ca. kl. 7.00</p> <p>9.15 Velkommen og præsentation af Københavns Madhus</p> <p>9.30 – 11.00 ”Lær børn at sætte ord på mad og smag.” Hvordan udvikler børns smagsløg sig?</p> <p>11.15 – 12.30 Måltidskort – redskab til tværfagligt samarbejde. I fællesskab fremstilles frokost, med udgangspunkt i et måltidskort.</p> <p>13.15 – 15.00 ”Mad som pædagogisk aktivitet.”</p> <p>Vi finder et spændende sted at spise aftensmad. Og overnatter på hotel i Københavns centrum.</p>	<p>9.00 – 15.00 Opsamling på første dag</p> <p>Besøg i en daginstitution i Københavns kommune, hvor børnene deltager i madlavningen.</p> <p>Madlavningsaktiviteter der kan give inspiration til at inddrage børnene.</p> <p>Præsentation af værktøj, der kan bruges til at give børn et sprog, til at beskrive deres oplevelser med maden.</p> <p>Tilbage i Vejle ca. kl. 18/19</p>