

# Økologi i skolemad

Model 2 - Maden produceres i eksternt køkken  
Case: Lynghøjskolen, Roskilde



Økologisk Landsforening

---

# Økologisk skolemad i stedet for en tur på grillen

De store skoler i Roskilde Kommune tilbyder økologisk skolemad til eleverne, og det er en stor succes. På Lynghøjskolen i Svogerslev er skoleboden et samlingssted, hvor børnene helst vil have mange salgsvagter. Pigerne i 9. klasse spiser mad fra boden hver dag - hvis den gode, økologiske mulighed ikke fandtes på skolen, var alternativet ifølge eleverne i de store klasser ikke madpakken, men en shawarma fra grillen.

Af Nanna Hyldgaard Hansen

Tre piger fra 9. z venter på at skoleboden åbner. Menuen i dag er oksekødslasagne med råkost. Derudover kan man købe varm suppe, frugt, boller, sandwich, pølsehorn og yoghurt. - Vi køber mad her hver dag. Det gør stort set hele klassen, fortæller Kristina Kristensen og fortsætter:

- Maden er som regel god. Min livret fra boden er lasagne og stegte kartofler, og jeg køber mest den varme ret. Vi gider ikke have madpakke med, så hvis boden ikke var der, ville vi gå til købmanden, hvor der også er en grill, så man kan få kebab og pizza, siger Kristina. Der går 635 elever på Lynghøjskolen, og skoleboden har mellem 250 og 350 ekspeditioner på en dag. Bodens efterhånden fået tre kasseapparater, så de mange elever kan nå at blive ekspederet i løbet af frikvarteret. Bodens holder både åbent i 10-frikvarteret og i spise-frikvarteret.

Kantineleder Tove Knudsen Jensen holder sig selv ajour på intranettet om ture og emneuger. På den måde har hun en idé om, hvor mange sultne elever, hun skal fodre per dag. For 18 kroner får man et varmt måltid, som er fuldt dækkende ernæringsmæssigt som dagens hovedmåltid. Mange køber et halvt måltid for en 10'er og supplerer så med frugt og Toves hjemmebagte boller til 2 kroner per styk.

## Populære vagter

Eleverne deltager i salget på frivillig basis, og der er rift om vagterne.

- Jeg ville gerne have haft flere tider, fortæller Sofie Besezar Frederiksen fra 8.y, der har arbejdet i boden i to år, og nu står i boden hver tirsdag og fredag. Hun er den, der er hurtigst til at hælde op, så derfor er det i dag hendes ansvar at øse lasagne og salat på tallerkerne.

- Vi får mad for 5 kroner i hvert frikvarter. Og så er det så hyggeligt. Jeg har lært mange at kende, som jeg ikke kendte før, forklarer Sofie.

Udover eleverne med faste vagter, kommer mange forbi og hjælper til, uden det er planlagt på forhånd. Bodens er et sted, hvor man kan være, hvis man har brug for at komme lidt væk fra resten af skolen. Indimellem kommer lærerne forbi med elever, der trænger til at komme ud af klasselokalet og spørger:

- Kan du lige bruge Anders i to timer?

Nogle elever kigger også selv forbi og spørger om de må hjælpe til, og det er helt tydeligt, at kantinen er et rart sted at være. På den måde får Tove Knudsen Jensen hjælp til at ælte dej og skrælle gulerødder.

- Jeg er helt afhængig af mine gode hjælpere. De hjælper selvfølgelig med en masse prak-

---

tisk, men de kan også smage på nye retter og forklare de andre elever om dem, når de ekspederer, siger Tove Knudsen Jensen.

Alle otte skoler i kommunen følger den samme menuplan, og maden får de frossen og delvist færdig fra Frydenholm A/S.

- Det er et godt koncept. Jeg har som den eneste ansatte i køkkenet ikke tid til at stå og lave al maden fra bunden. Men på den anden side er det rart, at jeg kan pifte retterne op, putte lidt majs i suppen og smage det hele til.

To elever henter hver dag mad op på lærerværelset, som de sælger der, så lærere uden madpakke ikke behøver at stå i kø i skoleboden.

### **Rugbrødsmadder er det bedste**

Gustav Mødkin og Alexander Nygaard fra 2.b knuger deres mønter i hænderne, mens de venter på, at det bliver deres tur til at købe mad i boden.

- Jeg spiser mad hver dag, men ikke fra boden hver dag, forklarer Alexander Nygaard. Han vil købe en flæskestegssandwich og to riskiks. Gustav Mødkin vil også have en flæskestegssandwich. Egentlig kan de begge bedst lide deres mors rugbrødsmadder. Alexanders favorit er dem med spegepølse, Gustav kan bedst lide kødpølse. Men engang imellem får de penge med til at handle for i boden, og det er også helt ok, især når man kan få pizza, forklarer de.

## **FAKTA**

Økonomien i den økologiske kantinedrift på Lynghøjskolen i Svogerslev: Kantinelederens løn betales af kommunen. Selve driften af kantinen gav 13.000 kroner i overskud sidste år. I år skulle nogle køkkenmaskiner skiftes ud, så der kommer et underskud i stedet. Skolemad er fritaget for moms.

### **Fakta om børn og økologi**

Ny forskning offentliggjort i det anerkendte britiske lægevidenskabelige tidsskrift, The Lancet, viser, at børn, der indtager gennemsnitlige mængder af kunstige farve- og tilsætningsstoffer, bliver mere hyperaktive og får sværere ved at koncentrere sig og lære i skolen. Alle de omtalte stoffer er forbudt i økologiske fødevarer.

Det er især farvestoffer og det meget anvendte konserveringsmiddel natriumbenzoat (E211), der står for skud. Et af de væsentligste principper i den økologiske fødevarerproduktion er at skabe rene fødevarer med naturlig holdbarhed og farve. Hvis du giver dine børn økologisk mad, er du også med til at nedbringe mængden af rester fra sprøjtegifte i deres krop.

En amerikansk undersøgelse af sammenhængen mellem det børn spiser og rester af sprøjtegifte i deres urin viser, at børn, som spiser økologisk, har markant mindre rester af sprøjtegifte i deres urin.

Kilde: National Institute of Environmental Health Sciences  
<http://www.ehponline.org/docs/2005/8418/abstract.html>