

Tyresö kommun
Barn- och utbildningsförvaltningen
Marianne Wangenheim
Kostsamordnare
Tel 08-5782 9562

TJÄNSTESKRIVELSE

2009-08-25

1 (6)

Diarienummer
2009/BUN185-622

Barn- och utbildningsnämnden

Yttrande över motion om att minska köttkonsumtionen

Förslag till beslut

Barn- och utbildningsförvaltningen föreslår att nämnden beslutar att föreslå kommunstyrelsen att avstyrka motionen.

Barn- och utbildningsförvaltningen

Birgitta Wigren
Förvaltningschef

Marianne Wangenheim
Kostsamordnare

Sammanfattning

Barn- och utbildningsförvaltningen anser det inte vara lämpligt med en plötslig övergång till att endast servera vegetariska rätter en eller flera dagar i veckan i skola och förskola. Vi tror inte heller att det är lämpligt att ändra en av de två lunchalternativ - som idag serveras i skolrestaurangerna - till att alltid vara ett vegetariskt alternativ. Däremot kan en ökning av antalet vegetariska rätter ske i takt med att barn och elever lär sig att äta dem. Detta grundar vi dels på rekommendationer från Institutionen för folkhälsovetenskap vid Karolinska institutet och dels på de erfarenheter Tyresös skolkökspersonal har från de dagar då det idag serveras vegetariska rätter. De flesta barn och ungdomar är



inte vana vid, och tycker därför inte om, vegetariska maträtter. Vi menar att matvanor hos barn och ungdomar inte kan ändras plötsligt, utan att det vore bättre att sätta upp tydliga och långsiktiga mål för ökad grönsakskonsumtion och minskad köttkonsumtion.

Som utgångspunkt för ett sådant mål kommer vi nedan att beskriva hur vi idag arbetar i skolrestaurangerna med att lära barnen att äta enligt gällande riktlinjer från Livsmedelsverket.

Beskrivning av ärendet

Miljöpartiet har genom Peter Bylund, Lilian Nylander och Marie Åkesdotter lämnat in en motion till Kommunfullmäktige den 14 maj 2009, angående att minska köttkonsumtionen i Tyresös förskolor, grundskolor samt i gymnasieskolan. Motionen har lämnats till Barn- och utbildningsnämnden för yttrande.

Bylund, Nylander och Åkesdotter pekar på att det konsumeras stora mängder kött i vårt samhälle och att köttproduktionen har en stor negativ klimatpåverkan. De föreslår att Tyresö kommun - minst en dag i veckan - ska servera endast vegetariska maträtter i förskola, grundskola och gymnasium och att det alla övriga dagar ska finnas ett vegetariskt alternativ. De menar att maten i förskola, skola och gymnasium kan spela en viktig roll för att unga människor ska lära sig att uppskatta kost som är hälsosam och ekologiskt hållbar. Motionärerna föreslår även att den kökspersonal som lagar mat ska erbjudas en kurs i vegetarisk matlagning.

Tyresö kommun följer Livsmedelsverkets riktlinjer

Barn- och utbildningsnämnden i Tyresö kommun beslutade i januari 2002 att Livsmedelsverkets riktlinjer för måltider i skola och förskola ska följas så långt det är möjligt.

Alltsedan dess har förvaltningen arbetat med att införa och följa dessa riktlinjer. Exempelvis har det inneburit att eleverna i skolan dagligen erbjuds ett salladsbord med minst fem olika sorters grönsaker och rotfrukter. Dagligen serveras två alternativa maträtter i samtliga skolrestauranger och matsedeln planeras efter de intervall som Livsmedelsverket och Institutionen för

folkhälsovetenskap vid Karolinska Institutet (KI) rekommenderar för olika livsmedelsgrupper t.ex. fisk; åtta gånger per åtta veckor, kött; sex gånger per åtta veckor och baljväxter; minst två gånger per åtta veckor.

Rekommendationerna från ovan nämnda verk och institut lyder att det är att föredra att det finns två konventionella rätter, framför att det serveras en konventionell och en vegetarisk maträtt, men att det även gärna kan finnas en tredje rätt som är vegetarisk.

Servering av grönsaker i skolrestaurangerna

Sedan Tyresö kommun började följa riktlinjerna har grönsakskonsumtionen ökat bland barnen i Tyresö. Dock är det en långsam utveckling. Det tar tid att lära sig att äta nya livsmedel och många barn är inte vana från sina hem att äta baljväxter, grönsaker och rotfrukter. Det har också visat sig att barnen vill att grönsakerna ska serveras separat d.v.s. varje sort för sig. Blandningar är inte populära varken på salladsbordet eller i varma maträtter. Detta gäller inte bara barn i Tyresö, utan alla barn. Det visas bland annat i undersökningen *”Min matdagbok – En matvaneundersökning av barn i skolår 3 från olika socioekonomiska områden i Stockholms län”* av Jälminger, Marmur och Callmer år 2003.

Som motionärerna påpekar, har förskolan och skolan en viktig uppgift, nämligen att ge barnen möjlighet att få prova och lära sig att äta olika grönsaker. Tyvärr är det främst tomat, gurka och isbergssallad som barnen serveras i hemmen. Detta visas också mycket tydligt i ovan nämnda undersökning. Och dessa grönsaker är varken näringsrika eller särskilt klimatsmarta.

Centralköket har provat att ändra recept för t.ex. korvgryta och köttgryta och tillföra mer nyttiga grönsaker i dessa. Tyvärr har detta inte alls slagit väl ut. Barnen plockar bort grönsakerna ur grytan eller avstår helt från att äta rätten. Enligt skolkökspersonalen i Tyresö är de vegetariska rätterna inte populära alternativ annat än av vegetarianerna samt av ett fåtal andra barn.

Men med möjligheten att servera två maträtter kan vi ändå fortsätta att servera grönsaksrätter samt introducera nya vegetariska rätter som ett av lunchalternativen. Tanken är att barnen med tiden ska lära sig att tycka om dem.

Servering av två lunchrätter

Sedan vårterminen 2006 serveras dagligen två maträtter i samtliga skolrestauranger i Tyresö. Tidigare, när endast en lunchrätt serverades, var det viktigt att upprätta en matsedel med maträtter som man visste att de flesta barn tyckte om och åt av, annars var det många barn som hoppade över skollunchen. Detta ledde till att matsedeln var ganska ensidig, d.v.s. samma maträtter återkom termin efter termin. När skolrestaurangerna började servera två maträtter öppnades stora möjligheter för att introducera nya maträtter för eleverna. När eleverna kan välja, kan den ena maträtten på matsedeln vara en maträtt som är ny för många elever och som man vill att de ska lära sig att äta. Ofta vågar då eleverna smaka lite av den nya rätten, men äter sig mätt på den maträtt som redan är känd. En återkommande servering av nya livsmedel och maträtter är en förutsättning för att man ska lära sig att äta dem. Detta visas exempelvis i en brittisk undersökning från 2007: *The importance of exposure for healthy eating in childhood* av L. Cooke.

Sedan 2006 har vi i Tyresö därför kunnat servera många rätter som vi vill att barnen ska lära sig att äta t.ex. stekt strömming och kåldolmar, men också flera vegetariska maträtter så som kikärtsbiff med rotfruktsgratäng och couscouspytt med grönsaker.

Grönsakskonsumtion i förskolan idag

Det är viktigt att barnen så tidigt som möjligt lär sig att äta olika sorters grönsaker och frukter och här har förskolan en viktig uppgift.

Däremot rekommenderas en ganska liten daglig mängd grönsaker/frukt till barn i förskoleåldern. De grönsaker som är viktiga baslivsmedel i vegetarisk kost är bönor, linser och kikärtor. Enligt folkhälsonutritionist Anna-Karin Jälminger vid KI är endast ca 1 msk/dag av bönor, linser eller kikärtor lagom för barn under 4 år. Därför är det väldigt svårt för små barn att få i sig tillräckligt med näring och energi genom vegetarisk kost. Små barns magar har också svårt att klara av för mycket fiber och gasbildande livsmedel. De har också ett stort behov av järn och detta ämne är svårare för kroppen att ta upp från vegetabilier än från kött. Av dessa anledningar anser vi det inte vara lämpligt att servera uteslutande vegetarisk kost minst en dag i veckan på förskolan.

I förskolan serveras bara ett lunchalternativ och det är sällan vegetariskt med undantag av vissa populära vegetariska rätter såsom pannkaka. Förskoleköken i Tyresö är väldigt små i relation till hur många portioner de ska producera. Att dagligen tillaga ytterligare ett lunchalternativ i dessa kök skulle vara svårt. Ytan och utrustningen räcker i de flesta fall inte till. Däremot kan man gärna se över hur mycket man skulle kunna öka serveringen av olika sorters vegetabilier och vegetariska rätter med de resurser som finns i förskolan och efter gällande riktlinjer.

Utbildningsbehov av kökspersonal

Kunskaperna om vegetarisk matlagning är idag troligen mycket varierande bland förskolornas kokerskor, beroende på utbildningsbakgrund och intresse. Kommunen har enbart erbjudit dem en kortare teoretisk föreläsning om vegetarisk matlagning (år 2006). Utbildning för förskolornas kokerskor om vegetabilier och vegetarisk matlagning för förskolebarn välkomnas därför.

Skolkökens personal får kontinuerligt utbildning och inspiration för att göra salladsborden attraktiva, varierade och näringsrika. De vegetariska huvudkomponenterna till skollunchen tillagas däremot av Tyresös centralkök, varför det främst är personalen där som kan behöva vidareutbildning i vegetarisk matlagning.

Barn och utbildningsförvaltningens synpunkter

Barn- och utbildningsförvaltningen anser det olämpligt att ändra matsedeln till att en eller flera dagar per vecka uteslutande servera vegetarisk mat eller att ändra så att en av rätterna alltid är vegetarisk. Att servera ytterligare en tredje rätt, som skulle vara vegetarisk, är inte heller möjligt på grund av utrymmesbrist i våra skolmatsalar (det krävs ytterligare en serveringsdisk/matsal) samt brist på utrustning och utrymme i kökslokalerna. Den utökning som gjordes inför att servera två maträtter år 2006, är maximalt vad köken klarar av med befintliga lokaler och nuvarande personalstyrka.

Vi tror dessutom att eleverna skulle uppleva förslaget från Bylund, Nylander och Åkesdotter som en försämring av matsedeln samt att deras föräldrar skulle tro att det har med besparingar att göra. Vårt mål i Tyresö kommun är att alla

elever varje dag ska finna något i skolrestaurangen som de vill äta, så att de mår bra, kan växa och utvecklas samt orkar koncentrera sig under lektionerna och få förutsättningar för att prestera bra. Om det enbart skulle serveras vegetarisk mat en dag i veckan, så skulle det innebära att många elever inte skulle äta tillräckligt - eller i värsta fall inget alls - till lunchen denna dag. Enligt de undersökningar som gjorts av Tyresö kommuns folkhälsoplanerare, Mette Kjørstad, äter barnen för små portioner i relation till vad som rekommenderas av Livsmedelsverket. Att i detta läge plötsligen börja servera mer av maträtter som barnen inte tycker om anser vi inte tillrådligt, även om den maten är nyttig och bättre för klimatet.

Vi anser också att det är viktigt att kunna fortsätta att servera andra maträtter än vegetariska, som alternativrätt, i syfte att lära barnen att äta nyttiga maträtter som många barn idag inte är vana vid hemifrån, exempelvis olika typer av fisk. (Förutom att barn behöver äta mer vegetabilier, så rekommenderar Livsmedelsverket även en ökning av intaget av fisk.)

Det finns också fler sätt - än att minska andelen kött - för att arbeta för ett bättre klimat inom livsmedelssektorn. Dessutom är olika sorters kött olika mycket skadliga för miljön. Nötköttsproduktion är det som har mest negativ påverkan på miljön, medan fläskkött, kyckling och fisk inte alls gör lika stor skada. Man kan också se över möjligheterna att tillaga mer mat från grunden. Vidare kan man arbeta mer aktivt med att minska matsvinnet, som på vissa skolor varit, och fortfarande är, alldeles för stort. Vi måste sluta kasta mat som odlats upp, transporterats, förvarats och tillagats till höga kostnader. Svinnet är en riktigt stor miljöbov som, om det skulle kunna minskas, skulle kunna ge ett välbehövligt ekonomiskt utrymme för att t.ex. köpa fler ekologiska livsmedel till matproduktionen.

Barn- och utbildningsförvaltningen ställer sig dock positiva till att antalet vegetariska rätter som alternativrätt kan ökas på sikt, främst i grundskola och gymnasieskola. Dock måste matvanor ändras med en långsiktig planering. Det måste få ta tid och börja tidigt redan i förskolan. Dessutom måste man förändra matsedel och matvanor med små steg och på ett klokt sätt för att förhindra elevprotester mot skolmaten.