

## Yttrande

Dnr 20UN47  
2020-03-25

Utbildningsnämnden

## Yttrande över e-petition – Var tog husmanskosten vägen på Lillhagsskolan

### Inledning

En e-petition gällande kosten på Lillhagsskolan har lyfts fram för behandling av utbildningsnämnden. E-petitionen har nummer 22432.

E-petitionären anser att det är dags att ändra på menyn i skolmatsalen och menar att varje barn har rätt att få energi för att klara utbildningen. E-petitionären uppger sig inte tro att Livsmedelsverkets råd Bra mat i skolan och Bra mat i förskolan innehåller maträtter som glöggkött eller kanel och apelsinsmaksatt kikärtsgryta. Vidare ställer sig E-petitionären frågan: ”Vad är det för fel på husmanskost? Då vet vi att barnen får i sig energi för dagen och klarar kunskapskraven.”

### Yttrande från Utbildning Gävle

Enligt Svensk ordbok utgiven av Svenska Akademien (SO) betyder ordet husmanskost ”enkel men rejäl vardagsmat”. Som exempel ges fläsk och bruna bönor.

När kocken på Lillhagsskolan ställt frågan om vad husmanskost är till elever i matråd så tycker eleverna att det är pizza, hamburgare och chicken nuggets.

Livsmedelsverket använder inte definitionen husmanskost i sina kostråd.

Under 2018 hade köket på Lillhagsskolan en vecka där varje medarbetare i köket fick välja en maträtt att sätta på menyn. Då det var nära jul valde en medarbetare den rätt som kallades glöggkött, vilken var en köttgryta smaksatt med glögg. Samma sak gällde för kikärtsgrytan, som var smaksatt med kanel

och apelsin. Syftet med namnen var att det skulle vara lite roligare för eleverna. Numera döps inte rätterna om, utan det finns en gemensam meny som alla skolor följer. Det gäller både namn på rätterna och näringsinnehåll.

På Lillhagsskolan har man elevmedverkan i måltidsverksamheten genom ett aktivt matråd på högstadiet. Skolan kommer även att skapa matråd för de yngre eleverna, redan från och med årskurs 1, för att uppnå ännu större elevinflytande i alla stadier.

Den kost som serveras på Lillhagsskolan, och på övriga kommunala skolor, regleras genom avtal med kostleverantören Sodexo. Man följer Livsmedelsverkets råd "Bra måltider i skolan" avseende energi- och näringsinnehåll och utgår från Nordiska näringsrekommendationer. Matsedlarna är energi- och näringsberäknade. Ekologiska produkter används i så stor utsträckning som möjligt. Fisken som serveras är MSC-märkt, vilket innebär att den är fiskad på ett hållbart sätt.

Varje dag serveras två maträtter i skolrestaurangen. Dessa rätter uppfyller skollagens krav på näringsriktighet. En av rätterna är lakto-ovo vegetarisk. Till samtliga måltider serveras fem olika sallader/grönsaker, mjölk, hårt bröd och smörgåsmargarin

Huruvida den mat som serveras på Lillhagsskolan kan definieras som husmanskost är svårt att säga, det beror på vad man lägger i definitionen av husmanskost. Att de måltider som serveras är näringsriktiga och följer Livsmedelsverkets kostråd för måltider i skolan är dock klarlagt. Vidare konstateras att eleverna på Lillhagsskolans högstadium har möjlighet att påverka måltidsverksamheten genom ett aktivt matråd och att denna möjlighet kommer att finnas för alla elever, från årskurs 1 och uppåt.

E-petitionen anses härmed besvarad.

Tomas Hartikainen  
Sektorchef  
Utbildning Gävle