

Diskussionsfrågor, Klimatsmart mat i skolan

Frågorna lämpar sig extra väl för måltidspersonal och lärare att diskutera tillsammans. Ni rekommenderas att skapa blandade diskussionsgrupper där båda professionerna finns representerade. På så vis ökar möjligheten till samarbete och ansvarsfördelning. Dessutom får yrkesgrupperna insyn i varandras arbete.

Det går såklart också bra att använda diskussionsfrågorna i sammanhang med lärare och måltidspersonal separat.

1. Vilka klimatsmarta livsmedel serveras i vår restaurang och hur ofta? Är det tillräckligt frekvent? Diskutera i avseende på följande livsmedelskategorier:
 - Grönsaker
 - Animalier
 - Sjömat
2. Hur ser ni på ert uppdrag att stötta eleverna till en hållbar matkonsumtion?
 - Hur vägleder ni eleverna till en klimatsmart matkonsumtion?
 - Hur stöttar ni eleverna till en klimatsmart matkonsumtion?
 - Hur kan man som pedagog/annan extern aktör stötta kollegorna i måltidsverksamheten?
3. Hur är man en bra förebild gentemot eleverna? Diskutera i avseende på:
 - Hur man pratar om maten som serveras
 - Matval, vad man lägger på tallriken
 - Matsvinn
4. Hur kan det skapas ökad samverkan mellan måltidspersonal och lärare/annan extern aktör för att ge eleverna en större trygghet att testa nytt i skolmåltiden?
5. De beteendemaningar som tas upp i presentationen, vilka möjligheter har vi att möta dem? Diskutera utifrån mer växtbaserad mat och minskat matsvinn i avseende på:
 - Måltidsgästen
 - Måltidspersonalen
6. Hur kan skolmåltiden bli ett tillfälle att utmana eleven?
 - Vad skapar öppenhet och får eleven att våga testa ny mat?
 - Hur kan skolmåltiden vara en del i att lära eleverna kritiskt tänkande?