

## Til Folketingets Undervisningsudvalg.

17.maj 2018

Netværket af LOMA-skoler og UC Lillebælt (herefter Netværket)<sup>1</sup> har anmodet om foretræde for udvalget d. 29.maj. Formålet med dette er at henlede udvalgets opmærksomhed på betydning af integreret tilgang til skolemad for elevers læring, trivsel, maddannelse og sundhed. Vi vil i dette dokument og ved foretræde gerne uddybe:

**1) Hvordan elevers læring, sundhed, trivsel og motivation** kan fremmes via en integreret tilgang til skolemad. En tilgang, der indebærer at elever deltager i planlægning, tilberedning og servering af fælles måltider på en måde, der er integreret i fælles mål i flere fag, både på indskoling, mellemtrin og udskoling.

**2) Hvordan en konkret tilgang til integreret skolemad: 'LOMA-lokal mad'** (herefter LOMA), kan medvirke til implementering af skolereformens formål og mål<sup>2</sup>. Dette vil vi vise med afsæt i konkrete resultater, der er opnået på de skoler, der deltog i LOMA-projektet i perioden 2015-2017<sup>3</sup>. Se venligst tabel 1 her nedenfor.

**Tabel 1. Oversigt over mål i reform i relation til LOMA (jf. Ruge, Puck & Hansen 2017; EVA 2017<sup>4</sup>; Midtvejsseminar 2017<sup>5</sup>).**

Mål i skolereform	Aktivitet i LOMA-undervisning	Eksempler på resultater
En længere og mere varieret skoledag med mere og bedre undervisning og læring	Den tværfaglige undervisning gav varieret skoledag, særligt i en projektorienteret undervisningsform.	Elever fik øget viden og færdigheder indenfor mad og sundhed. Bidrag til opnåelse af fælles mål i fag som fx dansk, matematik, natur-teknologi, madkundskab, billedkunst, It & Medier, samt almen dannelse.
Bedre kombination af teori og praksis.	Kombination af praktisk arbejde og teori i workshops i undervisning	Elever fik indsigt i, hvor maden kommer fra, hvordan den bliver tilberedt, serveret og rester anvendt.
Et kompetenceløft af lærere, pædagoger og skoleledere.	Tværfaglige årgangsteams deltog i LOMA-EDU efteruddannelse.	Lærere, pædagoger og køkkenledere fik kompetencer indenfor tilrettelæggelse af tværfaglig undervisning med inddragelse af fælles mål i fagene.
Flere Åben skole aktiviteter	Besøg hos lokale landbrug, køb af råvarer, samarbejde i undervisning.	Elever fik viden om og indsigt i fødevarerproduktion. Mange besøgte landbrug for første gang i deres liv.
Bedre samarbejde mellem lærere og pædagoger	Lærere og pædagoger fik konkret og meningsfuldt samarbejde i LOMA-undervisning på skolerne.	Pædagoger fik mulighed for at bruge deres faglige kompetencer i undervisning. Lærere så pædagogers faglige bidrag i undervisningen.
Fokus på elevernes læring via fælles mål	Alle undervisningsforløb var relateret til fælles mål i et eller flere fag. Lærere besluttede det i fællesskab.	Ved at udvælge et kompetenceområde fra hvert fag kunne monofaglige mål opnås i den tværfaglige undervisning.
Bedre trivsel	Læreren som klasseleder inddelte i grupper. Elevernes opgaver indebar samarbejde i stedet for konkurrence.	LOMA skabte begejstring for at gå i skole. Bedre relationer elev-elev, bedre relationer elever-lærere i kraft af de fælles, daglige måltider og ny skolekultur. Mere motivation for at gå i skole på LOMA-skoledage.
Inklusion af udfordrede elever og integration af elever med dansk som andetsprog.	Lærerne sammensatte grupper på tværs af klasser og baggrund. Vægt på inklusion, nysgerrighed og tolerance.	Eleverne oplevede bogligt udfordrede kammerater med stærke praktiske kompetencer og fik derved nye, bedre relationer. Alle elever fik øget viden fra baseline til endline <sup>6</sup>
Brug af fysisk bevægelse	Fysisk bevægelse indgik i alle LOMA-værksteder, fx ved tilberedning af mad, forbrænding af energi, løb, vandring på landbrug og i naturen.	LOMA-undervisning inviterede det hele menneske med i læreprocesser hvor eleverne brugte både hjerne, hjerte, arme, ben, mave, følelser og alle sanser. Acceleration af elevernes læringsudbytte.
Styrkelse af faget madkundskab.	Planlægning og tilberedning af mad med elev deltagelse, indflydelse i en demokratisk, samskabende form.	Eleverne turde smage på og at spise mad som de selv eller kammeraterne havde været med til at lave. Godt afsæt for senere at gå i gang med faget madkundskab.

<sup>1</sup> De 9 skoler ligger i Aalborg Kommune, Herning Kommune, Svendborg Kommune og Ishøj Kommune.

<sup>2</sup> Delmål jf. Viden til Velfærd, Vive følgeforskning i forhold til skolereformen (2017)

<sup>3</sup> Se mere om projektet og de udviklede læremidler på [www.lomaskole.dk](http://www.lomaskole.dk)

<sup>4</sup> Se evalueringsrapport her: <https://www.eva.dk/grundskole/evaluering-projektet-loma>

<sup>5</sup> <http://lomaskole.dk/projekt-loma-lokal-mad-seminar/> med oplæg fra skoleledere og køkkenleder.

<sup>6</sup> Elever med 2 sprog havde positiv udvikling i viden med lavere gennemsnit end elever med 1 sprog =dansk. (jf. Puck & Hansen 2017, Delrapport Følgeforskning I LOMA kvantitativ del, foreløbige resultater).

## Om 'LOMA-lokal mad'

Netværkets henvendelse tager afsæt i ny viden om aktuelle udfordringer med børn og unges sundhed, som beskrevet i rapport fra Fødevareministeriets Advisory Board<sup>7</sup> om behovet for sund mad og måltider i skolen, samt Sundhedsstyrelsens 'Sundhedsprofil 2017'<sup>8</sup>. Disse undersøgelser peger på at ulighed i sundhed og læring er tæt forbundne og at en integreret og tidlig indsats derfor er nødvendig for at rette op på det. Vi vil derfor gerne dele nyligt høstede erfaringer omkring positive effekter på eleveres sundhed og læring ved at skoler implementerer den integrerede tilgang til skolemad, der fremmer implementering af skolereformen og elevernes udvikling af handlekompetence indenfor mad og sundhed. Disse resultater og erfaringer i form af en fælles skolekultur har skolerne opnået ved at deltage i projektet 'LOMA-lokal mad - en innovativ model for læring og næring til skoleelever', der blev gennemført i 2015-2017 med støtte fra Nordea-fonden og medfinansiering fra skoler og kommuner. De centrale principper i LOMA tilgangen handler om tilrettelæggelse af undervisning, hvor eleverne deltager aktivt i planlægning, tilberedning og servering af fælles måltider som element i flere fag og dermed i skolens generelle undervisnings- og dannelsesopgave. En LOMA skole skal så vidt muligt anvende råvarer fra lokale producenter i madlavningen og endvidere kunne opfylde Fødevarestyrelsens Måltidsmærke og opnå min. 30 % økologi i det 2. år som LOMA skole<sup>9</sup>. I LOMA projektet deltog 2700 elever i aktiviteterne, der blev gennemført via en tværfaglig og projektorienteret pædagogik og didaktik.

LOMA-projektets virkningsteori blev evalueret og resultatet publiceret af EVA, Danmarks Evalueringsinstitut<sup>10</sup>. I Netværket synes vi at resultaterne er så gode at flere skoler og kommuner bør have mulighed for at gå i gang med samme tilgang til skolemad til gavn for børn og unge i Danmark. LOMA-skolerne deler allerede case beskrivelser af undervisningsforløb, opskrifter, billeder og spil på lomaskole.dk. Vi får også en del henvendelser fra skoler, der gerne vil være med. Men for at det kan lade sig gøre er der stort behov for at de nye skoler kan få støtte til at overkomme de strukturelle forhindringer, som vi vurderer, kræver særlig støtte fra stat, kommune og evt. private fonde.

### På baggrund af ovennævnte vil vi gerne anbefale Undervisningsudvalget:

- 1) At afholde en høring i efteråret 2018 om integreret tilgang til skolemad i Folkeskolen med fokus på udvikling af strategi, der kan styrke sundhed, dannelse, trivsel, læring og Åben Skole i et helhedsorienteret perspektiv. Til formålet inviteres relevante høringspartnere, herunder skoleleder-, forældre-, elev-, lærer-, pædagog-organisationer, Kost- og Ernæringsforbundet og Forbrugerrådet, repræsentanter fra Fødevarestyrelse og Sundhedsstyrelse, samt Sundhedsministeriet.
- 2) At afsætte forsøgsmidler, der i en 5-årig periode kan støtte efteruddannelse indenfor integreret tilgang til skolemad for anslået 200 skolars lærere, pædagoger og køkkenledere, og endvidere kan støtte professionel, evidensbaseret rådgivning omkring integreret skolemad og dermed muliggøre udvikling af nye læremidler indenfor skolemad, der kan være offentligt tilgængelige.
- 3) At anbefale etablering af en national pulje, hvor skoler kan søge tilskud til etablering af passende køkken- og spisefaciliteter, der passer til produktion af varm mad med anvendelse af lokale råvarer og spising af fælles måltider midt på skoledagen.

Vi ser frem til at uddybe dette i forbindelse med foretræde d. 29. maj.

**Med venlig hilsen**

**på vegne af Netværket for LOMA skoler**

Dorte Ruge, adjunkt ph.d., University College Lillebælt, Center for Anvendt Skoleforskning, Mad, Krop og Læring.  
Birgit Villebro, Skoleleder Nymarkskolen, Svendborg Kommune.

<sup>7</sup> Fødevareministeriets Advisory Board, Rapport med anbefalinger omkring mad, måltider og sundhed (april 2018)

<sup>8</sup> Danskernes Sundhed – Den Nationale Sundhedsprofil 2017.

<sup>9</sup> Strandgårdskolen i Ishøj og Tjørring Skole i Herning har pt. guldmærke i økologi og Nymarkskolen i Svendborg har sølvmærke.

<sup>10</sup> [Rapporten](#) fremhæver effekt af LOMA i form af: Bedre relationer mellem elever og mellem elever og lærere, øget motivation hos elever i kraft af varieret læringsmiljø, eleveres udvikling af 'madmod' i kraft af de fælles læringsmiljøer i undervisningen.