

Barnen står i kö för att ta mat på Annerstaskolan i Huddinge. Från höger: Youssef Boufous, Elijah Baldeh, Jasmine Östlund-Jovanovic och Angela Alyass.



Både maten och miljön i matsalen är viktiga för att eleverna ska klara skoldagen bra. Men i många matsalar äter barnen tidigt på förmiddagen, under stress och buller. Vad är bra skolmat egentligen – och hur kan elever och föräldrar påverka den?

Text: Mia Coull Foto: Peter Knutson

## Du lär vad du äter

# Hur bra är skolmaten?

**S**kolmat är sämre än kattmat, stod det nyligen i en kvällstidning. Ett danskt laboratorium hade på uppdrag av TV 4-programmet *Matakuten* jämfört vad som kallades ”en klassisk svensk skolrätt”, köttbullar, brunsås och pulvermos, med vanlig kattmat. Resultat: kattmaten innehöll mer vitamin D och järn.

Annika Unt Widell, dietist och projektledare för *Skolmatens vänner*, förstår inte jämförelsen.

– Katter är katter och människor och människor, säger hon.

Jag ser inga som helst likheter. Vi vet genom forskning bra vad människor behöver. Det finns konkreta rekommendationer från



Annika Unt Widell

Livsmedelsverket om hur skollunchen kan varieras och vara sammansatt över tid. Några andra jämförelser behövs inte.

Med andra ord behöver det inte vara dåligt att då och då äta färdiglagade köttbullar och pulvermos, så länge man varierar matsedeln och även äter annan mat.

Däremot tycker Annika Unt Widell att skolmaten kan bli bättre och mer näringsrik på många ställen.

– Den ska helst lagas av kunniga kokkar så att skolrestaurangen inte serverar uppvärmda helfabrikat. Förutom att maten på så vis blir mer näringsrik blir det även billigare att själv laga mat från grunden.

**”Jag menar att barn ska bemötas med samma respekt som vuxna som äter lunch på restaurang”**

Ett sätt att kontrollera kvaliteten på skollunchen är att följa Livsmedelsverkets och Skolmatens vänner enkla checklista om hur en bra skollunch kan vara.

Bland annat krävs att det varje dag serveras minst två rätter att välja mellan, plus ett vegetariskt alternativ, salladsbuffé samt lättmjölk och bröd.

### Lunch före kl 11

Det ställs även krav på miljön, bland annat att lunchen inte serveras före klockan elva – vilket en övervägande majoritet av alla skolor gör, enligt Annika Unt Widell.

I dagsläget finns bara 44 certifierade skolor, varav några är gymnasier.

– Vid ett tillfälle testade sig 2 000 skolor i Sverige vid samma tillfälle efter en uppmaning från Livsmedelsverket, men inte så många klarade av kraven, konstaterar Annika Unt Widell.

De vanligaste bristerna är att man saknar alternativa rätter och enbart serverar en. Samt att lunchen serveras före klockan elva – vilket en övervägande majoritet av alla skolor gör, enligt Annika Unt Widell.

– Jag menar att barn ska bemötas med samma respekt som vuxna som äter lunch på restaurang. Rektorerna kan göra mycket för

att förbättra situationen då de ju har ansvar för schemalagningen, som ju i sin tur påverkar när och var barnen äter lunch, säger hon.

Skollunchen bör stå för ungefär en tredjedel av dagens energibehov. Råvarorna per portion skolmat kostar lite olika runt om i landet. Kostchefer som Annika Unt Widell talat med menar att åtminstone nio kronor behövs. Men vissa kommuner lägger från fem kronor och uppåt, en del över tio kronor.

En femma får man ju inget för, tänker du kanske. Men i den summan ingår inte kostnaden för moms, personal, transporter, diskmedel med mera. Räkningar man in allt detta så kostar en portion skolmat i genomsnitt 25 kronor. Och då är man nästan uppe i vanliga konsumentpriser.

– Man kan inte jämföra vad skolmaten kostar med familjens mat. Det blir billigare för storkök

att handla, säger Annika Unt Widell.

Maten behöver inte vara sämre för att man har mindre pengar att röra sig med, menar hon vidare. Om flera kommuner går ihop för att göra inköpen blir det ju billigare.

Men medan föräldrarna helst ser svenska råvaror, letar upphandlarna efter det som blir billigast.

– Det finns en lägsta nivå för vad som är rimligt att lägga på skolmaten och den nivån är just nu för låg, anser Annika Unt Widell.

### Stress och buller

Hon menar att större fokus behöver läggas på kvalitet och ursprung när det gäller råvarorna till skolmaten. Att man får vad man betalar för. Billig kyckling kan till exempel innehålla mycket vatten och krymper då vid tillagning.

En annan hjärtefråga för Annika Unt Widell är att få äta sin skollunch i lugn och ro. Mer än hälften av eleverna anser nämligen att det finns stora problem gällande buller, stök och stress kring måltiderna. Något som i sin tur påverkar lusten att äta.

De kostchefer som hon har pratat med skulle gärna se att lärarna åt lunch med sina elever, även med de äldre barnen. Främst med tanke på matron, men även för att föregå med gott exempel på hur en bra sammansatt måltid kan se ut.

– Matro är viktigt och måste tas på allvar, menar Annika Unt Widell som anser att den största utmaningen just är att förbättra miljön i skolmatsalarna.

– Vi måste få bort stressen från skolrestaurangerna, sedan kan vi börja diskutera detaljfrågor, som vilken fetthalt matfettet ska ha. Önskvärt är att man åtminstone

har 20 minuter på sig när man har satt sig ner för att äta.

### Kakor och godis

Så är det inte för alla. Kanske har man bara en viss tid på sig innan nästa klass kommer för att äta lunch. En del av tiden kan gå åt till att stå i kö för att hämta mat och sedan för att hitta en sittplats, vilket leder till dubbel stress för den som äter långsamt.

Kanske tar man då mindre mat för att hinna äta. Eller så gäller det omvända, att man kanske tar mer mat än man vill ha för att slippa stå i kö igen, och sedan kastar det som blev för mycket.

– Stress i samband med måltid är direkt ohälsosamt. Går man inte ner i varv så blir näringsupptaget sämre, eftersom blodet rusar till kroppens muskler istället

**”Viktigt fråga vad barnen tycker” – vänd ►►**





Enligt ett politiskt beslut ska en fjärdedel av skolmaten vara ekologisk år 2010.

*forts*

för till mag-tarmkanalen där det behövs för att dra ut näringen ur maten. Stress i samband med måltider leder även till större förekomst av övervikt, det har med hormoner att göra, förklarar Annika Unt Widell.

Att lösa platsbrist i matsalen genom att öppna matsalen före klockan elva är ingen bra lösning, menar hon. Bland annat för att det dröjer så länge tills barnet får något att äta igen. Att fritids bjuder på mellanmål räcker inte.

### Kö till skolsystem

Utan mat i kroppen blir sötsuget stort, vilket kanske kan förklara att många barn får så mycket som en fjärdedel av sina dagliga kalorier från kex, godis, läsk, saft och andra sötsaker.

– Jag önskar att skolrestaurangen även kunde fungera som en hälsosam kafeteria med frukost och mellanmål, finansierat av kommunen eller till självkostnadspris eftersom det inte bör gå mer än 3,5 timmar mellan måltiderna när man växer och utvecklas. En del elever är ju i skolan mellan klockan åtta och halv fyra om dagarna, säger Annika Unt Widell.

Endast 13 procent av landets skolor erbjuder skolfrukost, trots

att många föräldrar har jobb som gör att de börjar så tidigt på morgonen att de inte hinner kolla att barnen äter något innan de går till skolan.

– De som jobbar med skolhälsovård märker om det har varit en dålig matdag, konstaterar Annika Unt Widell.

Då är nämligen köerna längre än vanligt utanför skolsköterskans expedition. Eleverna söker för huvudvärk, magont och även lättare depressioner.

– Har man inte ätit är det inte konstigt att känna sig nedstämd. Utan mat har man ju ingen energi. Elever som äter bra orkar mer och känner sig piggare, säger Annika Unt Widell.

Enligt hjärnforskare behöver hjärnan avkopplande pauser så att den får möjlighet att starta om.

– Jag tror att problemet med oroliga och stökiga elever skulle kunna minska om man erbjuder bra frukost, skollunch och mellanmål i skolan. Barn och unga

uppmärksammar inte alltid själva att hungern gör dem rastlösa. Det är vårt ansvar som vuxna att skapa bra rutiner för måltider, säger Annika Unt Widell.

### ”Många äter för lite”

En annan viktig hälsoaspekt som hon vill lyfta fram är att man i åldern 12–13 år har en unik möjlighet att bygga in mineraler i skelettet med hjälp av vitamin D. Om man därtill delar upp intaget av mjölkprodukter till flera gånger om dagen så ger det maximal effekt.

Så ser nog inte verkligheten ut. Enligt de studier som finns äter många barn för lite på lunchen, och inte enligt tallriksmodellen, med bröd och ett glas mjölk till för att få en komplett måltid.

Om barnet inte äter av skolans mat blir det alltid ett sämre alternativ i stället, till exempel en så kallad ”bulle i bulle” (chokladboll i ett franskbröd), konstaterar Annika Unt Widell.

– Det är otroligt viktigt att åtminstone få in barnen i matsalen, då kan de i alla fall plocka delar av måltiden, menar hon.

– Macka och mjölk är bättre än att äta något sött i stället. Går barnen någon annanstans än till skolans matsal för att äta behöver man fråga sig varför de gör det. Är det en protest mot kvaliteten på maten eller på servicen eller miljön? I skolor där maten och miljön funkade bra äter de flesta med glädje.

### Kompetens behövs

Ansvar för skolmaten ligger på kommunerna. En del kommuner har en kostchef som genom effektiva inköp kan göra att råvarorna blir billigare och att skolorna följer rekommendationen om hur ofta fisk bör serveras, till exempel.

Vilken instans man ska vända sig till om man som förälder har frågor om maten varierar stort. Det kan vara skolnämnden, kultur och fritid, ibland den tek-

niska nämnden. Var fjärde kommun uppger att de näringsberäknar maten. Men vanligast är att skolan själv har någon matansvarig som har frihet att välja meny.

– Det krävs att den som är ansvarig för maten har rätt kompetens för att kunna sätta ihop en bra måltid. Vi behöver vara extra uppmärksamma på unga tjejjers matvanor så att de inte slutar äta lunch helt. Bättre med salladsbord, macka och mjölk än inget alls, menar Annika Unt Widell.

När det gäller hur stor del av skolmaten som bör vara ekologisk, så styrs det av ett politiskt beslut som säger att år 2010 bör en fjärdedel av skolmaten vara det.

– Men det kan vara svårt att få budgeten att stämma med denna strävan, konstaterar Annika Unt Widell. Många ser sig tvingade att backa från det målet. Ekvationen går inte ihop om man alltid måste välja de billigaste råvarorna, men många skolor serverar ekologiskt mjölk och väljer en del ekologiska rotsaker.

### Viktig social paus

Precis som för oss vuxna är lunchen central för våra barn. Att äta en god måltid mitt på dagen uppskattas av de flesta och ger tillfälle för återhämtning och paus.

– Dessutom kan man fråga sig om skolmåltiden bara handlar om att utfodra barnen eller om det finns pedagogiska möjligheter med den, som att grundlägga en god matkultur som i sin tur kan påverka hälsan positivt. Eller att maten skulle kunna hjälpa till med integration, säger Annika Unt Widell, som själv kom till Sverige från Estland som 9-åring.

– Allt jag lärt mig om svensk måltidskultur har jag lärt mig genom skolmaten. Jag förstod att andra barn gillade falukorv och lärde mig också att göra det, även om det tog några år eftersom svensk korv är väldigt olik den jag var van vid. Även att äta sött i mat, som lingen till köttbullar, är något typiskt svenskt som jag har fått lära mig.

Genom önskelistor kan man ta reda på vad barnen vill äta. Och årliga enkäter kan tala om vad eleverna egentligen tycker om den mat som serveras.

– Det är viktigt att man tar till sig resultatet och bryr sig om vad barnen tycker, säger Annika Unt Widell. Sedan krävs att någon med rätt kompetens styr arbetet i köket. Ytterligare en aspekt är att försöka lösa frågan om vem som är ansvarig för restaurangmiljön. En del rektorer tycker att ”Det är inte min arena.” Men de som lagar och serverar maten har fullt upp med det och hinner inte hålla koll på om någon uppför sig dåligt.

### Tvåa på listan

Skolmaten är viktigare än vi tror för våra barn, även om det ibland kan höra till åldern att säga att den är ”äcklig”. I en större undersökning för några år sedan visade det sig att om eleverna får lista vad som är viktigt i skolan så kommer hur lärarna är först på listan och som god tvåa hamnar skolmaten.

– När den inte funkade pratades det, konstaterar Annika Unt Widell. Men det omvända förekommer också, att elever som slutar nian ställer sig upp, håller tal, sjunger, applåderar och ger tackpresent till dem som lagar maten. Det är rörande och visar att skolmaten behövs och uppskattas. ■

Skolan som lagar all mat från grunden – vänd ▶▶▶



Enligt de studier som finns äter många skolbarn för lite på lunchen.

## ”Föräldrar vill ha svenska råvaror”

*Skolmatens vänner* ingår i Lantbrukarnas riksförbund och ”arbetar för att värna om maten i förskolan och skolan”. Annika Unt Widell är projektledare för Skolmatens vänner:

– Vi ville skapa en informativ, opartisk hemsida om skolmat, svara på föräldrars frågor och samla in fakta och underlag om vilka skillnader som finns avseende skolmaten. Men jag kan förstå om man undrar över varför Skolmatens vänner gör det som Statens folkhälsoinstitut, Livsmedelsverket eller någon annan instans kanske förväntas göra.

**Något som föräldrar frågar om är varför skolan serverar lättmjölk och inte den fetare ”röda” mjölken?**

– En viktig anledning är att lättmjölk innehåller mycket mer D-vitamin än standardmjölk. Därför rekommenderas den till barn eftersom de enligt koststudien *Riksmaten* – barn,

får i sig för lite D-vitamin. Andra källor till D-vitamin är till exempel fet fisk och ägg, något som inte dagligen äts av barn, förklarar Annika Unt Widell.

Att Sveriges bönder har ett intresse i skolmatsfrågor ser hon som både nödvändigt och naturligt. Föräldrar vill ju gärna att råvarorna som skolmaten lagas av ska vara svenska.

– Samtidigt har vi hittills inte lyckats påverka råvaruinköpen. Vår erfarenhet är att den mesta av skolmaten inte lagats på svenska råvaror.

När det gäller vad man ska äta i skolan så stödjer sig Skolmatens vänner helt på Livsmedelsverkets rekommendationer. Det Skolmatens vänner själva står för är studier om hur skolmat prioriteras ute i kommunerna. De samlar även in elevers synpunkter och publicerar skolmatskostnader.

**Vart vänder man sig med frågor eller synpunkter på skolmaten?**

– Skolmaten bestäms ibland helt av varje enskild skola eller rektorsråd. Då är det matansvarig på skolan och rektor man ska vända sig till. När det gäller frågor som rör miljön och schemaläggning av lunchen är det nästan alltid rektor som ansvarar för den. Även frågor om skolfrukost och mellanmål/kafeterior.

– De flesta kommuner har en kostchef som basar över restaurangpersonal, mat och ekonomi. Men ytterst är det kommunens politiker som bestämmer ramarna runt skolmåltiderna, t ex när det gäller näringsinnehåll, vad den får kosta, om man ska följa råd och rekommendationer, mm. Man kan därför vända sig till ansvarig nämnd för skolmat med sina frågor. Det kan vara skol-, kultur- och fritidsnämnden eller tekniska nämnden. Fråga i kommunens växel eller sök på hemsidan. ■





I kökschefen Michael Bäckmans (två från vänster) skolkök lagas all mat från grunden. Bland personalen finns, förutom Michael Bäckman, också Pari Sharif, Khandan Jebouri, Helena Dalborg och Stefan Nilsson.

# Här lagas all mat från grunden

I Michael Bäckmans kök på Annerstaskolan i Huddinge har det idag panerats 1 000 fiskfiléer. Här serveras inga halvfabrikat längre, all mat lagas från grunden.

Text: Mia Coull Foto: Peter Knutson

**A**tt bara servera så kallad barnvänlig mat är att underskatta barnen, tycker Michael Bäckman, kökschef för Annerstaskolans matsal i Huddinge.

De flesta barn kan ju redan äta köttbullar, hamburgare, pulvermos och chicken nuggets. Därför serverar han varje dag hemlagad husmanskost, för att ge skolans elever chansen att tycka om nya smaker och rätter.

Förutom varmrätter erbjuds eleverna även ett vegetariskt alternativ, fyra matiga sallader, soppa och färskt, hembakat bröd. Detta för att det alltid ska finnas något att äta, även för den som inte gillar huvudrätten.

– Den som är elev på Annerstaskolan ska inte kunna säga att ”Det fanns inget att äta”, om sin skollunch, säger kökschefen Michael Bäckman.

I hans kök lagas all mat – förutom pannkakor – från grunden.

Den här förmiddagen har personalen panerat och stekt 1 000 fiskfiléer. Det ska räcka till 650 elever, men vanligen går 850 portioner åt...

– Det är en kombination av att barnen tidigare ätit för lite och att de nu äter mer för att de behöver och för att det är gott, menar Michael Bäckman.

## Vana vid halvfabrikat

En del äldre barn som har varit vana vid att få halvfabrikat i matsalen är missnöjda med att det inte längre finns nuggets och fiskpinnar på menyn, men de små barnen äter av allt. Michael Bäckman tror på att träna smaklölkarna tidigt.

– På sikt kan det leda till att barnen när de blir äldre är mer öppna för nya smaker och vågar prova nya saker, menar han.

En annan fördel med att laga mat från grunden är att det är enklare att hålla koll på allergimaten då, eftersom man vet exakt vad som ingår.

– I genomsnitt kostar en portion mat en tia, tror Michael Bäckman.

Det man tror är billig mat, är det kanske inte. Och det man uppfattar som dyrt kan i själva verket vara riktigt prisvärd mat.

Michael Bäckman visar stora,

vita plasttråg med 100 kilo marinerad fransyska. Det är cirka 30 stora stekar med rosmarin och salt på. Dessa ska sedan långsamt sjuda i en jättegryta med lök, morot och kantarellfond. Den goda, reduce-rade buljongen ska sedan smaksättas med en skvätt grädde. Köttet kostar 50 kronor kilot och varje barn äter cirka 120–130 gram.

Det som blir över kan användas till kötsoppa eller i en pastasås.

– Det är en billig rätt, fast man tror att den är dyr, konstaterar Michael Bäckman som har 25 års erfarenhet som professionell kock.

Han har jobbat både i storkök, eller på à la carterestauranger, såväl i Sverige som utomlands.

## Kombinerar smaker

För att eliminera alla tidskrävande moment köper han in potatis och lök färdigskalad, samt vitkålen strimlad. Då blir det mer tid över åt väsentligheterna: att laga god mat till lärare och barn på skolan.

För att locka barnen att äta grönsaker försöker han kombinera smaker. Bönor blir roligare med lite ananasbitar i som har rostats med lite muskovadosocker. Och vita bönor går ner om de ligger i tzatsiki.

Och för att göra fullkornspastan lite mer tilltalande kokas den med lite gurkmeja i kokvattnet. Då ser pastan gul och god ut i stället för så där nyttigt brunaktig.

Att laga mat från grunden är bättre för barnen, roligt för personalen och blir billigare, menar Michael Bäckman.

– Jag älskar att laga mat, och min yrkesstolthet mår bra av att barn och vuxna tycker maten jag lagat är god. Skolans rektor vill satsa på skolmaten och vi är den skola i Huddinge som har lättast att hålla budget.

– I dagsläget har vi 17 procent ekologisk mat, men siktar mot 25 procent. Vi byter ut en sak i taget för att se hur det påverkar ekonomin.

Annerstaskolan är en av tre nominerade skolor i tävlingen *Arlas Guldko* i kategorin *Bästa matglädjeskolan*. Vinnaren offentliggörs vid en stor final på Stockholm Grand Hotell den 22 april 2009.

Så tycker barnen om skolmaten – vänd ▶▶▶



Michael Bäckman har jobbat som kock i 25 år. Nu är hans skolkök nominerat till Arlas stora matpris.



”Vi har inga problem att hålla budgeten”, konstaterar Michael Bäckman.



förts

På Annerstaskolan ingår det i lärarnas arbetsuppgifter att äta med eleverna. Det gäller även barn på högstadiet. Den lärare som har barnen lektionen före lunch äter sedan med dem.

– Trygghet genomsyrar vår filosofi, säger skolans rektor Björn Grunstein.

Lusten att äta ökar med hög vuxennärvaro, eftersom det blir lugnare i skolmatsalen när lärarna äter med sina elever.

I matsalen får man inte ha mössa eller jacka på. Och yngre och äldre elever blandas medvetet, en 6-åring kan alltså stöta på en tonåring i matkön.

– Det handlar om attityder och förväntningar, säger Björn Grunstein. Om du som vuxen verkar tycka att tonåringar är något man ska vara rädd för så tänker barnet det också, men många yngre elever har ju äldre syskon. Och det fungerar ju...

En annan fördel med vuxna i matsalen är att läraren kan se om

gillar maten och har trevligt under måltiden, så smittar det av sig på barnen.

Från att barnen kommer in i matsalen har de 30 minuter på sig att äta, vilket verkar räcka bra för både barn och vuxna.

– Jag hävdar att vi har Sveriges bästa skolmat. Det är frustrerande att inte kunna certifiera maten bara för att vi serverar lunch före klockan elva på dagen, tycker Björn Grunstein.

För att kunna senarelägga lunchen krävs 30 procent fler sittplatser, plus att barnen får kortare tid på sig att äta, vilket inte är något alternativ i dagsläget.

### Lugnare i matsalen

Nu, när maten är bättre, är barnen så upptagna med att äta att de inte pratar så mycket under lunchen, vilket har gett ett lugnare matsalsklimat. Däremot vill inte Björn Grunstein dra paralleller till att det skulle leda till bättre miljö i klassrummen om barnen



Youssef, Elijah, Jasmine och Angella tar för sig av skollunchen.

## ”Jag älskar att laga mat, och min yrkesstolthet mår bra av att barn och vuxna tycker maten jag lagar är god”

en elev inte äter, fråga varför och försöka peppa barnet att smaka av något på menyn. Och sedan kanske sitta med just det barnet under måltiden. Om de vuxna äter med god aptit, visar att de

äter ordentlig skollunch. Han menar att det är en förenklighet.

– Visserligen skulle man kunna tänka att det blir mer oro bland barnen om de inte ätit ordentligt, men samtidigt menar jag att maten är en del av det som inte är bra. Barn från familjer med oklara rutiner kring mat har kanske fler oklarheter, som när man ska vara hemma på kvällen. Det här går hand i hand.

– Man kan kanske vända på problematiken och säga att oro kan avspeglar sig i dåliga matvanor. Barnet äter kanske ingen frukost, utan köper en macka på förmiddagen och är inte hungrigt när det är dags för lunch. Men jag tror inte att man kan säga att bara för att man har bra skolmat så mår barnen så mycket bättre. Skolmaten är däremot en viktig del av det som påverkar välbefinnandet. Vi kan dessutom ge bra referensramar om hur bra mat kan se ut. ■

### Högre krav på skolmaten

Den nya skollagen, som nu håller på att arbetas fram, innehåller högre krav på skolmaten. Enligt lagen ska skolmaten inte bara vara gratis utan det ska även införas en lägstanivå för både skol- och förskolematens kvalitet.

– Krav på skolmatskvalitet i nya lagen är historiskt! Vi är lättade och glada efter många års kamp för kvalitetssäkring av skolmåltiderna. Det här kommer förhoppningsvis att betyda förbättringar för många av Sveriges elever och förskolebarn, säger Annika Unt Widell på Skolmatens vänner, i ett pressmeddelande.

### ”Man märker när barnen inte har ätit bra”

Elisabeth Welén, lärare för barnen i klass 3:

– Man märker när barnen inte har ätit bra på lunchen, för då orkar de inte med på samma vis som när de har ätit bra.

Vad tycker du om att äta skollunch varje dag med dina elever?

– Det är förstås trevligt och ger möjlighet att få en liten pratstund med något barn. Särskilt när man har årskurs 3, där barnen har blivit så pass stora att de klarar matsituationen själva. När man har årskurs 1 är det annat! Då blir det inte mycket matro för en fröken...

## ”Mer hamburgare”

1. Är du nöjd med skolmaten?
2. Vad är godast i skolan?
3. Vad tycker du sämst om?
4. Hinner du äta i lugn och ro på den halvtimme ni har på er?
5. Saknar du någon rätt i skolmatsalen?
6. Vilken är favoritmaten hemma?

Tuba Yilmazli, 9 år:

1. Ja, den är god och bra.
2. Hamburgare.
3. Fisk. När vi får fisk hemma äter jag inte, men i skolan smakar jag i alla fall en liten bit.
4. Ja.
5. Jag vill oftare få hamburgare.
6. Köttfärsås med makaroner.



Dawan Nasrulla, 9 år:

1. Den är god.
2. Pasta.
3. Jag gillar inte fisk så mycket. När vi får fisk tar jag soppa istället.
4. Jag hinner äta, men ibland kan det vara stökigt i matsalen, till exempel om någon tappar något på golvet och inte vill städa upp.
5. Hamburgare önskas oftare.
6. Makaroner.



Mhartin Bulda, 9 år:

1. Det är ganska bra mat.
2. Jag gillar fisk.
3. Jag tycker inte om lasagne.
4. Jag hinner äta i lugn och ro.
5. Oftare hamburgare, tack!
6. Pannkakor.



Jennifer Warda, 9 år:

1. Vi får bra mat.
2. Pasta med olika såser eller korv med ketchup.
3. Fisk är inte så gott, då äter jag soppa. Sedan gillar inte barn att salladerna är blandade, vi vill ha allt var för sig.
4. Inte alltid, om jag kommer lite sent till matsalen hinner jag inte alltid, men för det mesta räcker tiden till.
5. Jag vill ha efterrätt!
6. Ris och sallad. ■■■



## Alla barns blomma

Varje år ställer 100 000 barn upp för sina kompisar. Genom att sälja majblommor hjälper de ekonomiskt utsatta barn på sin egen ort.

Tack vare majblommeförsäljningen kan Majblomman dela ut bidrag för exempelvis glasögon, skor och medlemsavgifter för fritidsaktiviteter så att alla barn får möjligheten att vara med, precis som sina kompisar.

Hjälp du också – köp en majblomma.

Insamlingen kontrolleras av Stiftelsen För Insamlingskontroll – SFI. Majblomman Riksförbund Kungälvsgatan 24, 411 19 Göteborg [www.majblomman.se](http://www.majblomman.se)

