



Baggrund

Østerbyskolens vision er, at alle skal være en del af et fællesskab og i progression.

Skolens mål med LOMA fra starten af projektet var: "at etablere læringsmiljøer, hvor der produceres mad til et fælles måltid, og hvor elever deltager i tilberedningen på en måde, hvor de opnår indflydelse og ejerskab. Endvidere er det ønskeligt, at der opnås et kendskab til og forarbejdning af fødevarer med henblik på produktion af mad, hvor der samarbejdes med leverandører, samt at der opnås en øget bevidsthed om forholdene mellem madproduktion, klima og bæredygtighed."

Vi har en ambition om, at LOMA skolemad generelt kan styrke fællesskabet gennem det pædagogiske måltid og opfylde de politiske mål om øget trivsel, flere uddannelsesparate og mere varieret og motiverende læringsmiljøer.

Målet er også at få lokale samarbejdspartnere f.eks. landmænd, naturvejledere, butikker, planteskoler m.m.

LOMA på Østerbyskolen

- 4. til 9. klasse deltager i det praktiske køkken arbejde
- Inden køkkenarbejdet vil elever modtage instruktion til køkkenet samt undervisning i almen fødevarerhygiejne.
- På sigt vil eleverne få medindflydelse i menuplanlægning, så den mad de producerer, er det, de selv har været med til at vælge.
- Klasserne vil blive delt op i mindre hold for at styrke den enkelte elev i et praksisfællesskab. Opdelingen vil ske i samarbejde med klasse-læreren.
- Eleverne vil deltage i det praktiske arbejde i LOMA køkkenet i det omfang og tempo, der passer til årgangen.

Pædagogik og didaktik i LOMA

- Maddannelse (Helle Brønnum Carlsen): 'at kunne og turde træffe valg, der vedrører viden om mad og sundhed, overvejelser over moral, dyrevelfærd, ressourcer og produktionsforhold samt den betydning maden har som social faktor og som et område for nydelse via smagsoplevelsen'.
- Børn og voksne udvikler sammen.
- Køn, etnicitet, økonomisk baggrund skal rummes bedst muligt.
- En dynamisk proces - LOMA skal udvikle sig sammen med

skolens personale og elever.

- Integreres i Fælles Mål i flere fag, fx. dansk, matematik, naturfag, madkundskab, billedkunst. LOMA er **ikke** et madkundskabsprojekt, men et skolemadsprojekt.
- Det pædagogiske måltid - Der skabes fællesskab omkring måltidet, og måltidet anvendes som et pædagogisk værktøj.
- Selvbestemmelse (Klafki) - Mennesker har brug for at opleve, at de er medbestemmende i beslutninger, der påvirker deres hverdag.

Madbestilling

Skolepenge.dk er en din direkte adgang til kontaktfri betaling på skolen

Sådan kommer du i gang

1. Som ny elev får du udleveret et skolepengekort på skolens kontor, hver elev skal have deres eget kort
 2. På skolepenge.dk oprettes elevens kontakt oplysninger med kort nummer. som findes på det udleverede skolepengekort. Herefter kan der overføres penge til skolepengekortet via dit kreditkort
 3. Eleverne bruger skolepenge kortet som kontantfri betaling i skolens madboder, Som forældre kan du fastsætte begrænsninger for elevens daglige forbrug samt automatisk optankning
-

Bestilling af mad via skolepenge.dk under madplan samt frokost på Abonnement

- Formiddagssnack kan købes i skolens loma boder uden forudbestilling.
- Frokost skal bestilles via abonnement eller købes på madplan.

Hvor findes ugens menu

Ugens frokostmenu opdateres via skolens aula.

<https://www.aula.dk/>



Fødevarer-ideologi

- Vi laver ærlig mad ud fra sæsonens råvarer
- Vi laver mad, der inspirerer til madglæde
- Vi laver mad, der giver energi til læring
- Vi bruger økologien, når det giver mening
- Vi bruger lokale råvarer, når det giver mening
- Vi følger de officielle kostråd
- Vi vil arbejde for at mindske madspild