
Invitasjon til økologisk matkurs for barnehagar og sfo



Med dette kurset vil vi gi konkrete innspel til korleis de kan jobbe med økologisk mat i barnehagen eller på sfo. Kurset vil gi idear og tips til alt frå innkjøp og menyar til praktisk matlaging. Når du har teke valet, er det slett ikkje så vanskeleg å få det til! Målgruppa er tilsette i barnehagen og sfo som er involvert i matlaginga og/eller tek avgjerder om maten. Kurset er meint for dei som ikkje har begynt med økologiske produkt eller bruker berre få produkt frå før, og som vil satse meir på dette framover.

**onsdag 28.mai kl 9:30-15:15 i Haugesund, Karmsund vgs eller
tysdag 17.juni kl 9:30-15:15 i Stavanger, Solvang barnehage**

Program

- 09.30 Velkomen
- 09.40 Korleis kome i gong med økologisk mat og korleis auke delen av økologisk mat
 - Gjennomgang av menyar: kva kan skiftast ut? Kva er lurt å begynne med?
 - Innkjøp og innkjøpsavtaler. Kor får du tak i økologiske produkt?
 - Fasilitetar i din barnehage/sfo (lager, frys, steikeomn)
 - Tips for oppskrifter
 - Handlingsplan/ målsetjingar for barnehagen din
 - Korleis dokumentere delen av økologisk mat
 - Frå praksisen i Solvang barnehage (på kurset i Stavanger)
- 11.45 Lunsj
- 12.30 Praktiske tips og demonstrasjon av matlaging med Margit Vea
Brød utan elting, grøtvariantar, populær fiskerett med meir.
Vi får smake på maten.
- 15:00 Oppsummering og vegen vidare
- 15.15 Avslutning

Før kurset

Ta med kosthaldsplan om de har og ei oversikt over menyen i ei vanleg veke. Gjer deg kjend med kor de handlar maten og kva økologiske produkt finnest. Gjer deg også kjend med om de har mat som ei særskild satsing i barnehagen/sfo, og kva det inneber.

Kursstad

28.mai: Karmsund vidaregåande skule, Salhusveien 68, 5529 Haugesund. Metodekjøkken i 2.etasje.
17.juni: Solvang barnehage, Møllegata 66, 4008 Stavanger

Kurshaldarar

Annabell Pfluger - tilsett hos Fylkesmannen, jobbar med økologisk mat og landbruk og er rettleiar for bruk av økologisk mat i storkjøkken

Gabriele Brennhagen - prosjektleiar for Grøn Ø-prosjektet i Stavanger kommune og har jobba mykje med økologisk mat i barnehagar, skular og kantiner

Margit Vea - utdanna faglærer i ernæring, helse- og miljøfag, forfattar av kokebøker, ho held kurs og foredrag om mat og er oppteken av at ungane får vekse opp med ekte mat laga av reine råvarer og kjenne matgleda.

Etter kurset

Vi kan tilby rettleiing til dei barnehagane som ønskjer det. Vi føresett at barnehagen har eit mål om å oppnå 15 % økologisk matforbruk som er i tråd med krava for Debio sitt bronsemerke og Miljøfyrtårn. Vi kan tilby alt frå foredrag og innlegg på personal- og temamøte til praktisk matlaging i barnehagen.

Påmelding

Det blir venta at deltakarane har eit ønske om å ta i bruk eller auke økologisk mat og vil forankre det i barnehagen/sfo-en sine planar. Avgrensa tal plassar.

Påmelding til Annabell Pfluger på e-post fmroapf@fylkesmannen.no

innan 23.mai for kurset i Haugesund og innan 11.juni for kurset i Stavanger. **Inga kursavgift!**

Kontaktperson: Annabell Pfluger, tlf 5156 8971 eller e-post: fmroapf@fylkesmannen.no

Arrangør: Fylkesmannen i Rogaland i samarbeid med Grønn Ø prosjektet i Stavanger kommune og ØQ-prosjektet i Oslo og Akershus og Østfold. (www.øq.no) .

Økologisk mat – ren nytting!

Barn er i stadig vekst og utvikling og treng eit variert kosthald som dekkjer inntaket av alle næringsstoffa. Veljar du økologisk, veljar du bort kunstige tilsetningsstoff og sprøytemiddelrestar. Som bonus er økologisk landbruk bra for miljøet, og det er strengare krav for dyrevelferd. Økologisk mat på menyen gir god mat, og er eit berekraftig og framtidretta alternativ!

Her kan du lese meir:

www.okologisk.no, www.oikos.no, www.debio.no, www.øq.no