



Doktorvejen 1C, 9940 Læsø Tlf.:98 49 14 78 Dato: 23.1.24 boernehaven@laesoe.dk

Forældrebestyrelsesmøde den 12. December 2023 kl. 17:00 til kl. 18:30 herefter spisning frem til kl....

Deltagere: Michael Kristensen, Peter Pedersen, Kathrine Kranker, Maja B, Karin Skov

Ordstyrer:

Referent:

Fraværende:

1. **Godkendelse af dagsorden.**
2. **Informationsniveau.** Drøftelse af hvad og hvornår der kommunikeres – internt og eksternt Udsat fra sidste møde. **Vi skal huske at informere når der starter nyt personale. Bestyrelsen vil gerne have adgang til hele institutionen, for at kunne skrive og ligge opslag op til alle forældre.**
3. **Tilsyn i Børnehuset.** Orientering om tilsynet i Børnehuset d. 4-9-2023. og efterfølgende tilbagemelding. **Da vi ikke har modtaget tilsynsrapporten i nu, udsættes punkt til næste møde.**
4. **Kost politik.** Ønske om gennemgang fra madmor/madgruppen om hvordan der i det daglige arbejdes efter sundhedsstyrelsens anbefalinger. Maja Lunnemann deltager.

Vi er rigtig glade for vores madordning/frokostordning i Læsø Børnehus og vi prioriterer både gode råvarer, variation og tid til det gode måltid. Vi køber som udgangspunkt økologisk, og/eller danskproducerede varer og går efter årstidens bedste udbud af frugt og grønt. Vi prøver at undgå at få for mange forarbejdede madvarer, at lave det vi kan selv.

Som udgangspunkt har vi tre dage om uge hvor vi får varm mad til frokost. Den ene er som regel bålmad. De sidste to dage får vi rugbrødsmadder. Vi får gnave-grønt til alle måltider.

Vi ser måltidet som mere end kost og ernæring, - vi holder af duften af mad og aktiviteten i huset, og børnene er nysgerrige og involverede i dagens planer for måltidet.

Vi er opmærksomme på punkter vi vil forbedre, have mere af eller måske mindre af, - lige nu arbejder vi på at:

Få mere fisk i de varme retter. At spise mindre kød. At bruge bælgfrugter oftere. At få forskellige brødtyper og forskellige typer fedt og smørepålæg (mere plante fedt fx). Vi bruger

fuldkornsprodukter. Vi bruger stort set ikke raffineret sukker og har også fokus på indhold i de forskellige tørrede frugter (sukker, salt, sulfitter osv.) og minimerer dette.

Vi har etableret en ny madgruppe i børnehuset, med en medarbejder fra børnehaven, en fra vuggestuen og vores madmor. Formålet er vidensdeling og inspiration. Vi vil både dele erfaringer og opskrifter ud fra den forskellige viden vi har om madvarer og retter. Vi gør det til et fælles ansvar at vi ved hvad de små må spise på hver alderstrin. Hvad indeholder det forskellige og hvad er forarbejdet mad? Vi husker på eller læser op på hvor der gemmer sig tungmetaller, nitritter og sulfitter og hvordan opbevarer vi maden og hvornår kan noget gemmes til senere....? Vi har også børn med forskellige allergier og her hjælper vi hinanden med at finde alternativer til fx mælk eller blot huske på at undgå bestemte madvarer til bestemte børn.

Der er mange forskellige ”regler” med madvarer vi vil hjælpe med at være opsøgende på, så vi kan følge dem. Et eksempel kunne være at nogle frostgrøntsager blot skal tøs op og andre skal koge et bestemt antal minutter for at vi kan servere dem for vores børn. Alt dette vil vi hjælpe hinanden med.

Vi arbejder på at personalet kommer mere i køkkenet med børnene – både i planlægning af måltider, smøre små madpakker, skære frugt og grøn, samt bage brød/boller. Vi vil gerne bruge tid på måltidet, værdsætte det som en lærerig aktivitet hvor børnene udfordres på smage, strukturer og konsistenser. Måltidet skal ikke blot være noget der skal overstås for at komme videre til den næste aktivitet. Mad og mundmotorik hører også sammen og dermed også en del af den sproglige udvikling. Vi ved man skal smage mange på noget nyt før barnet kan lide det – og det er naturligt at vælge det nye fra, men i positive sammenhænge kan børnene lære at spise meget varieret. Kræsenhed skal ikke forveksles med fødevare-neofobi, som er den naturlige afstandtagen til noget man ikke kender, som stammer fra den tid hvor man fandt fødevarer i naturen og som lille skulle man så først lære hvad der var giftigt/ikke godt at spise.

Her på Læsø er der mange ting vi kan samle, tilberede og spise fra naturen, - dette prioriteres også og børnene elsker det! Det kan være alt fra havens frugt, til kantareller og hyben. Nogle tinge kan spises direkte og andet skal koges, syltes eller steges. Det er sjov læring for både børn og voksne.

5. **Budget og regnskab.** Gennemgang af froventet regnskab. Bilag uddeles på mødet. Mad budgettet er overskredet, grundet generelle stigninger på fødevarer. Dette er indregnet i budget 2024. Mindre forbruget på materialer og aktiviteter, forventes at bruges på etablere sanserum i det lille lokale ved skovtrolde rummet. De ikke brugte midler fra ekstra bevillingen til optimering af Børnehusets rammer, overføres til budget 2024.
6. Eventuelt. Trivselsråd drøftes på næste bestyrelsesmøde.