



Måltider

Aktiviteten foregår under tilsyn

Skoleår 2015/2016 Oprettet 07-02-2010 Redigeret 12-02-2016

Formål

At få stillet sulten, at få sunde spisevaner og være sammen med andre om måltidet. At tilbyde unge med anden kulturel baggrund, eller kostideologiske holdninger (vegetarer) et sundt alternativ til det daglige tilbud.

Indhold

Der serveres:

- Morgenmad med et bredt udsnit af serier (dog ikke de mest sukkerholdige) hjemmebagt brød, mælk og kaffe/the.
- Formiddagskaffe med hjemmebagt brød
- Varm middagsmad med dagens ret lavet af friske råvarer, samt et stort og varieret salatbord. Dertil kommer yderligere et udbud af mange slags frugt.
- Eftermiddagsservering med boller o/rugbrød kage/frugt
- Aftensmad med afskåret pålæg og lune retter
- Aftensservering med groft brød og et lille udvalg af pålæg.

Tjele Efterskole har ikke en eklæret kostpolitik, og derfor er måltiderne et tilbud om mad. Serveringen foregår på kantinemaner, og man sætter sig som man er venner til. Måltiderne gennemføres i ro og med respekt for de andre deltagere. Der vil altid være et alternativ til elever der har religiøse eller kosmopolitiske holdninger til maden.

Alment perspektiv

Tjele Efterskole ser ikke måltidet som en sakral begivenhed men som en almen pædagogisk værdi. Vi vil gerne formidle måltidet som en primær funktion til at stille sin sult og vedligeholde sammenholdet i hverdagen. Vi betragter eleverne som individer der er selvregulerende med hensyn til spisning. Det betyder, at vi ikke har særlige programmer for spiseforstyrrelser af den ene eller anden slags, eller obligatorisk deltagelse i måltiderne.

Slutmål

At eleverne føler sig godt tilpas når der spises, og at maden har en karakter der tiltaler et bredt flertal. At fremmødet i spisesalen opleves som meningsfuldt og attraktiv.

Undervisningsmaterialer og hjælpemidler

Arbejdsform og metode

Buffet/kantineservering. Eleverne modtager en portion mad af køkkenpersonalet og rydder af under iagttagelse af god takt og tone. Køkkenpersonalet medvirker under udleveringen af maden til en rimelig fordeling mellem protein, kulhydrater og grønsager.

Andet

I weekenden erstattes morgenmad og middagsmad ofte af brunch og der serveres varm mad om aftenen. I weekenden bages der ofte kage til forskellige hyggelige stunder.