

Vision og  
måltidspædagogik

Børnehuset  
Elverhøj



### Vision for mad og måltider i Elverhøj

Maden i Elverhøj er meget mere end et måltid. Det er et pædagogisk læringsmiljø. Det handler om social dannelse og det at indtage et fælles måltid sammen.

I Elverhøj ønsker vi, at børn sejrer i eget liv, og når deres fulde potentiale i livet. Derfor ønsker vi at indgyde børn, madglæde og madmod.

### Didaktiske overvejelser og pædagogiske metoder

Vi arbejder kontinuerligt med, at mad og måltider er en del af den pædagogiske tilgang i Elverhøj. Hertil bruger vi vores science tilgang, som handler om at være undrende og nysgerrige sammen med børnene.

Både planlægningen og den praktiske tilberedelse af måltidet står i Elverhøj på linje med selve måltidet. Det er delprocesser, hvor vi arbejder ud fra pædagogiske læringsmål, og i forlængelse heraf bliver fællesskaberne omkring måltidsprocesserne pædagogiske læringsmiljøer, hvor børnenes aktive deltagelse og opmærksomhed danner et væsentligt afsæt til børnenes trivsel, læring, udvikling og dannelse.

I Elverhøj involverer arbejdet med børnenes madmod og madglæde flere dimensioner. Der arbejdes bl.a. pædagogisk med børnenes råvarekendskab og madforståelse ved at skabe sammenhæng mellem måltidet og fx dyrkning af grøntsager. Læringen øger børnenes sanseoplevelser, herunder mulighed for at italesætte og nuancere disse sanseoplevelser. Alle dimensioner er båret af børneperspektivet og børnenes nærmeste udviklingszone.

For at sikre at der arbejdes pædagogisk med madmod og madglæde arbejder vi i Elverhøj kontinuerligt med:

- Stemningen omkring måltidet
- Æstetikken omkring måltidet
- At køkkenservice er håndterbart for børnene
- At reflektere sammen omkring børns madpræferencer
- Køkkenfagligheden uden for køkkenet, og pædagogikken inde i køkkenet
- At køkkenpersonale og det pædagogiske personale arbejder ud fra hver deres position, men er sammen om kerneopgaven
- Udvikling af et sprog om madmod og madglæde
- Børns smagsoplevelser
- Børns viden om råvarer
- Børns deltagelse i tilberedning
- Refleksioner omkring madmod og madglæde

Vi arbejder med måltidet før, under og efter, hvilket forudsætter et pædagogisk og køkkenfagligt samarbejde.

Før et måltid er der særligt fokus på:

Råvarekendskab, samarbejde, børneinddragelse, menu i billeder, sensorik. dialog, borddækning, stemning, forforståelse.

Under måltidet er der fokus på:

Selvhjulpethed, dialog mellem børnene og mellem børn og voksne. Smagsoplevelser og et nuanceret sprog omkring smage, consistenser, farver mv. Herudover ligger fokus på sociale relationer, motorisk sikkerhed i forhold til at håndtere service, stemningen omkring måltidet samt børn-voksen/børn-børn-dialogen. Et væsentligt element er fx, at de voksne ser børnene som hinandens gode rollemodeller.

Efter måltidet er der fokus på:

Efterbearbejdning, refleksion, dialog, mad og følelser, pædagogiske justeringer, viden, evaluering og måltidsrelaterede aktiviteter.

### Det køkkenfaglige samarbejde

Personalet i køkkenet er uddannet og ansat til et kontinuerligt samarbejde med det pædagogiske personale at bidrage til børnenes maddannelse. Det pædagogiske personale og det køkkenfaglige personale skaber sammen læringsmiljøer for børnene.

Køkkenets menuplanlægning sker i tæt samarbejde med både børn og det pædagogiske personale og med fokus på bl.a. sæson, børnenes smagsoplevelser og variation. Samarbejdet involverer respekt for, at børn har brug for at nærme sig ny mad i eget tempo. Indimellem skal ny mad serveres flere gange, før fadene bliver tomme. Køkkenets respekt for børnenes præferencer og smagsoplevelser indebærer desuden, at personalet er til rådighed for børnenes undren og spørgsmål.

## Fakta om Børnehuset Elverhøj

**Sted:** Ishøj, Ishøj Kommune

**Institution:** Integreret institution

**Antal børn:** 118 børn

**Madordning:** Maden tilberedes af to professionsbachelorere i ernæring og sundhed med deltagelse af børn og pædagogisk personale flere gange ugentligt.