

GÖTEBORGS UNIVERSITET
Institutionen för hushållsvetenskap



Skolluncher

-en jämförelse mellan riktlinjer och matsedlar

Susanne Conradsson
Susanne Skansen

Examensarbete 10 poäng
Kostekonomprogrammet 120 poäng
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Christina Berg
Datum: Juni 2006

GÖTEBORGS UNIVERSITET
Institutionen för hushållsvetenskap
Box 300, SE 405 30 Göteborg



Titel: Skollunch –en jämförelse mellan riktlinjer och matsedlar

Författare: Susanne Conradsson och Susanne Skansen

Typ av arbete: Examensarbete 10 poäng

Handledare: Hillevi Prell

Examinator: Christina Berg

Program: Kostekonomprogram 120 poäng

Antal sidor: 28

Datum: Juni 2006

Sammanfattning

Vi har som blivande kostekonomer, lärt oss hur viktigt det är med en bra sammansatt måltid. Det är intressant för oss i vår blivande yrkesroll, att studera i vilken utsträckning kommunerna följer Livsmedelsverkets riktlinjer för skolluncher. Syftet med studien är att undersöka matsedelsplanering inom skolmåltiden. Detta för att få en uppfattning om hur stor utsträckning de nuvarande riktlinjerna för skolluncher följs, i de svenska kommunala skolorna. För att kunna besvara syftet skickade vi ut frågeenkäter till 100 skolmåltidsansvariga för årskurs sex till nio. Enkätundersökningen kompletterades med en studie av skolmatsedlar För att få ett representativt urval av alla kommuner i Sverige gjordes ett stratifierat och slumpmässigt urval. I denna undersökning har vi valt att fokusera på vissa faktorer som rör riktlinjerna för skolluncher. Det vi har undersökt var bland annat serveringsfrekvens för vetemjölsträtter, fisk, blodpudding och gröt samt drycker som serveras till skolluncher. Tilläggas kan att det finns många andra faktorer än de undersökta, som påverkar skollunchen i sin helhet. Undersökningen visade att trots att det var stora variationer mellan kommunerna så var de genomsnittliga värdena för serveringsfrekvenserna bra när det gäller vetemjölsträtter, gröt och soppa. Den genomsnittliga serveringsfrekvensen för blodpudding och fisk ligger lägre än rekommendationerna. Nästan hälften av respondenterna uppgav att de näringsberäknar skolmatsedeln. Poängteras kan att skolmåltidsverksamheterna kan förbättras betydligt när det gäller serveringsfrekvensen av blodpudding. Studien visade att det endast var nio procent av kommunerna som serverade lättmjölk som enda mjölkdryck. Det är därför förvånande att en så pass stor andel av kommunerna serverade fetare mjölksorter än lättmjölk som är den rekommenderade drycken tillsammans med vatten. Det växande problemet med övervikt bland barn och ungdomar, bör vara en sporre för skolorna att följa rekommendationerna.

Nyckelord: Riktlinjer, serveringsfrekvens, skollunch, valmöjlighet.

1. INLEDNING	4
2. BAKGRUND	4
2.1 SKOLMÅLTIDENS HISTORIA	4
2.2 SKOLMÅLTIDENS ORGANISATION	5
2.3 RIKTLINJER FÖR SKOLLUNCHER.....	6
2.4 UTVÄRDERING AV RIKTLINJERNA FÖR SKOLLUNCHER OCH DESS EFFEKTER.....	7
2.5 SKOLMÅLTIDSVERKSAMHETEN CERTIFIERAS.....	8
2.6 SKOLMJÖLKSSTÖD.....	10
2.7 TIDIGARE STUDIER OM MÅLTIDER	10
2.8 SAMMANFATTNING.....	12
3. SYFTE.....	12
3.1 FRÅGESTÄLLNINGAR	12
3.2 AVGRÄNSNINGAR.....	13
4 METOD.....	13
4.1 URVAL.....	13
4.2 GENOMFÖRANDE	14
5 RESULTAT.....	15
5.1 BAKGRUNDSDATA	15
5.2 NÄRINGSBERÄKNING AV SKOLMATSSEDEL	16
5.3 I VILKEN UTSTRÄCKNING FÖLJS NUVARANDE RIKTLINJER FÖR SKOLLUNCHER?.....	16
5.4 BEGRÄNSANDE FAKTORER VID MATSEDELSPLANERING.....	21
5.5 SAMMANFATTNING AV RESULTAT	22
6. DISKUSSION	23
6.1 METODDISKUSSION	23
6.2 RESULTATDISKUSSION.....	23
6.3 SLUTORD	26
7. REFERENSER	27

1. Inledning

Det är viktigt att skolungdomar får i sig tillräckligt med energi, för att orka med skolarbetet. I media dyker det ständigt upp artiklar som oftast ger en negativ bild om skolmaten. I vår blivande yrkesroll är det intressant för oss att studera i vilken utsträckning matsedelsplaneringar följer de riktlinjer som finns för skolluncher. Vi hämtade några skolmatsedlar via Internet som vi granskade. Vid första anblicken konstaterades att skillnaden var stor mellan olika skolor. Detta väckte vårt intresse och inspirerade oss till att undersöka vidare. Det finns en tidigare utvärdering av riktlinjerna som gjorts i Stockholms län men eftersom vi tycker att detta är viktigt, så har vi valt att göra en undersökning som geografiskt sett täcker hela Sverige. Med denna studie vill vi göra en jämförelse mellan riktlinjer och matsedelsplanering inom skolmåltidsverksamheten i 100 svenska kommuner.

2. Bakgrund

I följande kapitel kommer vi att belysa delar av skolmåltidens historia och organisation. Därefter kommer en beskrivning av riktlinjer för skolluncher samt utvärdering av nuvarande riktlinjer. Avslutningsvis behandlas kapitel som berör certifiering av skolmåltidsverksamhet, kvaliténs betydelse, mjölkstödet och faktorer som har betydelse för att elever skall äta skollunch.

2.1 Skolmåltidens historia

När de första svenska skolorna började servera skolmåltider är det inte känt, men man vet att skolmåltider förekom inom folkskolan redan 1845 (Virgin, 1970). I slutet av 1800-talet började man i en större omfattning att ordna måltider för fattiga barn. Bakom dessa måltider stod vanligtvis kommuner eller olika välgörenhetsföreningar från orten.

Under budgetåret 1937/38 infördes ett stadsbidrag som stöd till skolmåltidsverksamhet på landsbygden. Behovet av måltidsverksamheter var påfallande och det visade sig att även städerna hade behov av stadsbidrag. Riksdagen beslutade 1946 om att bygga ut skolmåltidsverksamheten. Det var vid denna tidpunkt kristid i Sverige och många livsmedel var ransonerade. Den statliga livsmedelskommissionen beslutade att tilldela ransonerade livsmedel till skolmåltidsverksamhet för att på så sätt avhjälpa de svåraste näringsbristerna bland förskolebarnen.

I samband med beslutet om skolmåltidsverksamhetsutbyggnad kom ansvaret att vila på kommunerna. Kommunerna fick möjlighet att söka stadsbidrag vid anordnande av kostnadsfria skolmåltider för eleverna. Detta statliga bidrag utgick till och med höstterminen 1965. Kommunförbundet anställde 1968 egen expertis som skulle ansvara för skolmåltiderna med översyn av skolöverstyrelsen (Virgin, 1970).

Sveriges nuvarande kommunindelning med 290 kommuner (Sveriges Kommuner och Landsting, 2006) skiljer sig mycket ifrån hur det såg ut i början av femtiotalet (Svenska

Kommunförbundet, 1991). Då fanns det ungefär 2 500 kommuner och de flesta var mycket små med bara några hundra invånare. Kommunindelningen påverkade även skolmåltiderna och det var vanligt med enkla kök på varje skola. Efter den nya kommunindelningen 1952 minskade antalet kommuner till drygt 1000. Det skapade en möjlighet till utbyggnad av skolmåltidsverksamheten. I de större kommunerna byggdes centralkök som distribuerade skollunch till serveringskök. I de stora kommunerna anställdes ekonomiföreståndare som ledare för det administrativa arbetet, det var skolöverstyrelsen som genomförde utbildningen. Sammanslagningen av kommunerna fortsatte och var på 70-talet nere i 278 stycken. Organisationen av skolmåltiderna centraliserades allt mer. Samordning mellan skola och äldreomsorg blev allt vanligare (Svenska Kommunförbundet, 1991).

Även livsmedelsindustrin utvecklades mycket under 60 och 70- talet. Det blev vanligare med färdiga frysta maträtter vilket påverkade skolmåltidsverksamheten. Även tillgången till varmlufts- och mikrovågsugnar spelade in. I slutet av 70 talet och under 80-talet inordnades måltidsverksamheten under kommunledningen. Skolmåltidsverksamheten blev nu en egen resultatenhet med ansvar för intäkter och kostnader. En del större kommuner började anställa kostchefer för en administrativ ledningsfunktion. I andra kommuner anställdes kostchefer på en central nivå för att arbeta konsultativt (ibid).

Förutom en stor gemensam fråga som livsmedelskostnader finns det andra kostnader som lokalkostnader, lönekostnader, maskiner, serveringssystem och centralisering som ger upphov till lokala variationerna då det gäller kvalitet och kvantitet mm (Nordlund & Jacobson, 1992).

2.2 Skolmåltidens organisation

Från och med den 1 januari 1998 blev det kommunernas skyldighet att kostnadsfritt erbjuda skollunch till eleverna i grundskolan. Skollagstiftningen är en av de lagar som reglerar den kommunala verksamheten. I skollagen 4:e kap. § 4 a, står att eleverna i grundskolan skall erbjudas kostnadsfria skolmåltider: Lag (1997:1212), (Läraryrket, 2004). Lagen säger ingenting om skolmåltidernas kvalitet eller om hur de skall organiseras, detta är upp till kommunerna själva att besluta om (Skolmatens Vänner, 2004).

Skolmåltiderna står för 27 % av det totala antalet måltider som serveras per dag inom storhushållen. Den siffran kan jämföras med fast food restauranger och kommersiella restauranger som har 20 % vardera. Den kommunala grundskolan serverar 872 400 måltider per dag på 4160 enheter (Sundström, 2005).

Framtiden för skolmåltiderna påverkas av två faktorer, dels antalet barn i åldern 6-19 år och dels hur mycket pengar politikerna är villiga att satsa per måltid. Ekonomins utveckling är positiv och det råder en försiktig tillväxt. Satsningen på skolmåltidsverksamheten kan förväntas vara densamma som den nuvarande under de närmaste åren. Politikernas attityd till skolmaten har också en stor betydelse. I en enkät från 2001 som vände sig till 800 skolpolitiker visade det sig att de ställde sig positiva till att skolan bör servera både frukost och lunch. Sjuttio procent av skolpolitikerna var även villiga att satsa mer pengar på skolmaten om anslaget till skolan ökade (ibid).

2.3 Riktlinjer för skolluncher

I detta avsnitt gäller alla hänvisningar Livsmedelsverkets broschyr ”Riktlinjer för skolluncher råd, tips och mängdtabeller”.

2001 gav Livsmedelsverket tillsammans med Centrum för Tillämpad Näringslära/Hälsomålet ut riktlinjer för skolluncher – råd tips och mängdtabeller. Riktlinjerna ska vara ett hjälpmedel för kommuner och skolor vid matsedelsplanering, upphandling av livsmedel samt tillagning av skollunchen. De ska underlätta för skolorna att erbjuda alla eleverna en skollunch med näringsmässigt hög kvalitet. Som grund för riktlinjerna ligger de svenska näringsrekommendationerna (Abrahamsson m fl, 2003).

2.3.1 Energifördelning

Vid planering av skollunch är det lämpligt att räkna med att den ska innehålla 30 procent av dagens totala energiintag. Detta motsvarar i genomsnitt 2,6 megajoule (MJ) eller 625 kilokalorier (kcal) för elever i årskurs 4 – 6. Frukost och mellanmål innehåller ofta en mindre andel av proteiner och fett och därför bör lunchen innehålla lite mer än vad som rekommenderas för hela kosten. Den rekommenderade mängden protein i en portion är max 20 energiprocent, fett max 33 energiprocent varav max 11 energiprocent mättat fett. Andelen kolhydrater bör vara minst 47 energiprocent. Skollunchen bör innehålla en lagad huvudrätt, bröd och lättmargarin, salladsbord, lättmjölk och vatten. Tallriksmodellen är en bra grund för att få en näringsmässigt bra skollunch.

2.3.2 Serveringsfrekvens för potatis, pasta, ris, bröd och vetemjöl

Skollunchen bör varje dag innehålla en portion av något av dessa livsmedel.

Serveringsfrekvens för en 8 veckors period.

- Potatis kan serveras 17ggr/8v
- Pasta kan serveras 10ggr/8 v
- Ris kan serveras 6ggr/8 v
- Vetemjöl exempelvis pizza, pirog och pannkakor kan serveras 2 ggr/8 v
- Bröd till exempel pitabröd kan serveras 1 gång/8 v
- Soppa kan serveras 4ggr/8v

Soppan bör innehålla en tredjedels portion potatis, pasta eller ris för att bli tillräckligt kolhydratrik. Soppan bör dessutom kompletteras med dessert eller bröd med pålägg för att bli tillräckligt energi- och näringsrik.

2.3.3 Serveringsfrekvens för kött, fisk, mjölkprodukter och baljväxter

Skollunchen bör varje dag innehålla en portion av dessa livsmedel. Serveringsfrekvens för en 8 veckors period.

- Kött och fågel utan ben¹ 8ggr/8v
- Köttfärs 8ggr/8v
- Korv² max 6ggr/8v
- Blodpudding/lever minst 2ggr/8v
- Fisk³ 8ggr/8v
- Baljväxter minst 2ggr/8v
- Ägg 2ggr/8v
- Ost/mjölk 4ggr/8v

¹I gruppen kött och fågel ingår oblandade charkvaror.

²Korven kan bytas ut mot kött eller köttfärs.

³Både fet och mager fisk, en tumregel är att servera fet fisk var tredje gång.

2.3.4 Rekommendationer för alternativa maträtter, salladsbord, mjölk och matråd

Några gånger per termin kan alternativ som gröt, fil eller smörgås serveras istället för en av de lagade rätterna. Smörgåsmåltider serveras i första hand när lunchen inte kan ätas i den vanliga matsalen. Skollunchen är en möjlighet för elever att få prova olika maträtter och det är bra om eleverna erbjuds två lagade rätter att välja mellan. Sannolikheten för att fler av eleverna äter av skollunchen ökar när det erbjuds två maträtter. Salladsbord bör serveras till alla måltider och målet är att alla elever ska äta 100-125 gram frukt eller grönsaker dagligen. De enda dryckerna som bör serveras dagligen är lättmjölk helst D-vitaminberikad samt vatten. Vid några enstaka tillfällen kan C-vitaminberikad juice serveras.

Eleverna ska få en möjlighet att påverka skolmatsedeln. Ett sätt kan vara att låta eleverna få påverka skollunchen via matråd. Ett annat sätt att få in elevernas synpunkter är att låta dem fylla i enkäter.

2.4 Utvärdering av riktlinjerna för skolluncher och dess effekter

De första nationella riktlinjerna för skolmåltider lanserades av Centrum för Tillämpad Näringslära och Statens Livsmedelsverk, februari år 2001. Centrum för Tillämpad Näringslära och Statens Livsmedelsverk genomförde samma läsår 2000/2001, en kartläggning av faktorer som rörde skollunchens organisation, politiska stöd och sammansättning i Stockholms län och dess 25 kommuner samt 18 stadsdelar. Avsikten var att göra en baslinjestudie för att sedan kunna följa upp och utvärdera riktlinjernas effekt på Stockholms läns skolmåltider. Under läsåret 2003/2004 gjordes ytterligare en kartläggning i länet, dessa två kartläggningarna ligger till grund för utvärderingen av riktlinjerna. Undersökningen genomfördes genom telefonintervjuer med berörda tjänstemän och genom matsedlar från 12 kommuner, som de bad om i samband med telefonintervjun. Samma frågeformulär användes vid båda tillfällena, vid analys av matsedel analyserades 12 kommuners matsedlar. Resultatet av undersökningen visade att det fanns ett samband mellan de som använde sig av riktlinjerna och kostpolitiska

mål. Nästan alla kommuner som inte följde riktlinjerna saknade kostpolitiska mål. (Bonnevier, Callmer & Fridle 2005).

I uppföljningsstudien erbjöd 35 % av kommunerna mellanmjölk som enda mjölksortsalternativ jämfört med 70 % vid baslinjestudien. Sextiosju procent av kommunerna erbjöd både lättmjölk och mellanmjölk. Enligt den senare undersökningen har skolorna börjat servera mer lättmjölk, i enlighet med riktlinjernas rekommendationer. Det var endast en kommun i de båda studierna som serverade enbart lättmjölk. Servering av måltidsdryck ökade med mer än dubbel andel (26 % i uppföljningsstudien jämfört med baslinjestudien 10 %), detta är rakt emot livsmedelsverkets riktlinjer. Kombinationen mjölk, vatten och måltidsdryck har ökat från 2 kommuner till 6 kommuner. Följden av detta blev att servering av mjölk och vatten minskade från 18 kommuner i baslinjestudien till 16 kommuner i uppföljningsstudien (ibid).

I båda kartläggningstillfällena analyserades 12 kommuners matsedlar. Analysen gav en mindre positiv bild och det var anmärkningsvärt att få av kommunerna uppnådde serveringsfrekvensen av de rekommenderade proteinkomponenterna. Serveringsfrekvensen av kött ökade något 25 %, jämfört med 17 % i baslinjestudien. När det gäller serveringsfrekvensen av köttfärs och fisk skedde ingen förändring alls. Ingen av kommunerna nådde upp till riktlinjernas mål, i dessa båda kartläggningarna. Anledningen till att en stor del av kommunerna inte nådde upp till rekommendationerna för kött eller fisk, berodde på att det serverades produkter som inte innehöll tillräcklig mängd kött eller fisk. När det gäller servering av blodpudding så uppnådde 8 % av kommunerna riktlinjerna i uppföljningsstudien, det är en ökning jämfört med baslinjestudien då ingen uppnådde rekommendationen. Ökningen i uppföljningsstudien, berodde på att en kommun ökade sin serveringsfrekvens för blodpudding/lever (ibid).

Den genomsnittliga serveringsfrekvensen för soppa under en åttaveckors period ligger under 4, vilket är den maximala serveringsfrekvensen. Antalet kommuner som följer riktlinjerna har ökat från 6 till 8. De resterande 4 kommunerna serverar mer soppa än vad maximalt rekommenderas i riktlinjerna (ibid).

64 % av kommunerna i baslinjestudien serverade en rätt och i uppföljningsstudien serverade 39 % av kommunerna en rätt (ibid).

2.5 Skolmåltidsverksamheten certifieras

Svenska Livsmedelsverket har tillsammans med Skolmatens Vänner utvecklat ett underlag som skall hjälpa till att betygssätta skolmaten efter de riktlinjer och rekommendationer som finns. Skolmatens Vänner startade år 2000 och är ett samarbete mellan Lantbrukarnas Riksförbund (LRF) och de bondeägda livsmedelsföretagen. De arbetar för att värna om måltidsverksamheten i förskolan och skolan. Deras vision är att "ge barn och elever ett lustbetonat intresse för bra mat, och verka för att de får tillgång till god mat i skola och förskola, så att de får bra matvanor, kunskap om mat och hur mat produceras" (Livsmedels Sverige, 2006).

Det finns en stor skillnad på måltidsverksamheterna mellan olika kommuner men också mellan olika skolor. Målet med betygssättningen är att föräldrar och elever skall kunna jämföra

skolmåltidsverksamheten med de riktlinjer och rekommendationer som finns. Underlaget består av två delar, del ett är en checklista med 21 punkter (se bilaga 1) som rör måltidsverksamheten (ibid).

Del två, är ett betygssystem med betygskala MVG, VG, G och IG. Med hjälp av betygskalan kan föräldrar och elever se hur skolan ligger till och det blir lättare för dem som vill påverka måltidsverksamheten. Betygskalan bygger på Livsmedelsverkets och Centrum för Tillämpad Näringsläras rekommendationer samt Riktlinjer för skolluncher. För att uppnå betyg MVG krävs att skolmåltidsverksamheten klarar av minst 17 av de 21 punkterna på checklistan (Livsmedelsverket, 2006).

Sveriges drygt 5000 grundskolor kan certifieras, för de skolor som har en måltidsverksamhet som fungerar och vill visa detta finns ett diplom att beställa, för att sätta på väggen i skolrestaurangen. För att få ett diplom krävs att skolan klarar av minst 17 punkter av 21 på checklistan. För att få ett diplom krävs dessutom

- Att minst två rätter serveras dagligen
- Det skall finnas fem sorters grönsaker på salladsbuffén
- Bröd, lättmjölk och vatten skall serveras varje dag
- Eleverna skall ha gott om tid att äta
- Miljön i skolmatsalen skall vara tillfredställande
- Det skall finnas matråd på skolan
- Eleverna kan äta sig mätta (Skolmatens Vänner, 2006).

2.5.1 Resultatet av Skolmatens vänners betygskriterium

En undersökning om skollunch har gjorts av Skolmatens Vänner. Undersökningen är inte vetenskapligt utförd, med räknas enligt Skolmatens Vänner ändå som viktig på grund av det stora antalet elever som svarat. Resultaten som framkommit stämmer även väl överens med tidigare undersökningar. I undersökningen har 1100 elever, via Skolmatens Vänner hemsida fyllt i betygskriterium. Betygskriterierna 21 punkter finns sammanfattande (se bilaga 1). Resultatet visar att 65 procent serverar minst två rätter dagligen. Trettio procent av eleverna uppger att alla får lov att äta av det vegetariska alternativet. Trettiosju procent uppger att de som vill får ta av två eller fler rätter vid samma måltid. Försättningsvis svarar 76 % att det finns lättmjölk och vatten att dricka varje dag. Nästan hälften av eleverna uppgav att det finns matråd på skolan och i matrådet ingår både elever och personal. Tjugofyra procent av eleverna svarar att de får utvärdera skolmaten med hjälp av en enkät då och då. Femtiotvå procent av eleverna uppger att de kan äta sig mätta på skollunchen (Skolmatens Vänner, 2006).

Annichen Kringstad, ansvarig för Skolmatens Vänner kommenterar att alla elever ska ha samma rättigheter som vuxna att äta näringsriktig och god mat i bra miljö. Annichen Kringstad menar att kommunerna inte lever upp till sitt ansvar eftersom det inte fungerar. Skolmatens Vänner och elevorganisationen Svea, kräver nu bland annat att kommunerna skall följa Livsmedelsverkets Riktlinjer för skollunch (Skolmatens Vänner, 2006).

2.6 Skolmjölksstöd

Skolmjölksstödet har funnits sedan vi gick med i EU, 1995, syftet med bidraget var då att få ner fettberget. ¹Skolor, förskolor och dagbarnvårdare har möjlighet att ansöka om mjölkbidrag via Jordbruksverket. Mjölkbidragsstödet är max 0,25 liter mjölkprodukt per elev och undervisningsdag. Osten multipliceras med 7,4272 för att bli liter. Schablondagar för skolbarn är 85 skoldagar

Produktslag	Stöd Kr/kg	
Helmjök	1,9003	
Standardmjök	1,7862	
Mellanmjök	1,4506	
Lättmjök/minimjök	1,1104	
Hårdost	15,2577	(Svenska Jordbruksverket, 2006).

EU: s mjölkbidrag medför att skolorna får ett större bidrag desto fetare mjölk de köper. Om en skola beställer lättmjök får de en krona per liter i bidrag från EU. För standardmjölk är bidraget dubbelt så stort alltså två kronor per liter. Enligt Folkhälsoinstitutet är det frestande för skolor med dålig ekonomi att beställa en fetare mjölksort, men dåligt ur folkhälsosynpunkt, eftersom det bidrar till att barn blir feta. Den svenska regeringen har reagerat och vill tillsammans med flera andra länder i EU riva upp bidragssystemet och sätta folkhälsan före intresset för att EU ska bli av med sitt fettöverskott (Lönnaeus, 2004).

2.7 Tidigare studier om måltider

2.7.1 Kvalitetens betydelse för skolmaten

Kvalitetsbegreppet inom skolmåltiden behandlas i en doktorsavhandling av Berit Lundmark. Huvudsyftet med studien var att definiera begreppet måltidskvalitet. Avhandlingen bestod av en litteraturstudie, intervjuer, analys av dokument samt en enkätstudie. Enkätstudien var en totalundersökning och vände sig till skolmåltidsansvariga i alla Sveriges kommuner. Lundmark fann tre områden som var utmärkande för begreppet kvalitet. Dessa var områden var: baskvalitet, miljöaspekter på måltiden och service i samband med måltiden. Begreppet baskvalitet rör maten och inte hela måltidssituationen. I baskvalitet ingår delarna näringskvalitet, hygienisk kvalitet och ätkvalitet. Ätkvalitet står för den konsistens, smak och lukt som maten har. Miljöaspekter på måltiden innebär miljön i matsalen samt den miljö där livsmedlet är producerat. I begreppet service i samband med måltiden står service för valmöjlighet, tillgänglighet och kundbemötande (Lundmark, 2002).

När respondenterna ombads att själva beskriva vad begreppet måltidskvalité bör stå för var mest frekventa svaret, trevlig miljö följt av näringsriktig mat, god service och god mat. Andra uttryck som återfanns var valmöjligheter, lyhördhet för elevernas önskemål samt att möjlighet att få äta vid samma tid varje dag. Sextien procent uppgav att de serverade en rätt dagligen, 14 % serverade en/två rätter dagligen. Tjugofyra procent uppgav att de serverade två eller fler rätter dagligen. Sjuttien procent av respondenterna instämde helt eller delvis i påståendet att

¹ Personlig e:mail kontakt. Anehagen, Ann-Christin Informatör på Svenska Jordbruksverket, 2006-05-08

eleverna bör erbjudas minst två eller flera rätter att välja mellan. Tre procent instämde inte alls i påståendet. En fråga handlade om vilka delar i näringsrekommendationerna som uppfylls i maten som serveras. Nästan hälften uppgav att det var total energi och/eller fördelning mellan energigivarna. Nästan alla svarande instämde helt eller delvis i att näringsrekommendationerna ska uppfyllas dagligen. Fyrtiosex procent av respondenterna svarade att de näringsberäknar matsedeln (ibid).

2.7.2 Vilka faktorer har betydelse för att elever skall äta skollunch?

Två studenter från kostekonomprogrammet har gjort ett examensarbete, baserat på intervjuer i fokusgrupper om "Elevers synpunkt på skolmaten". Syftet med undersökningen var att ta reda på vad elever i årskurs 8 anser att mat, service och miljö har för betydelse, för att de skall äta skolmaten (Andersson & Karlsson 2004).

Resultatet av undersökningen visade att maten först och främst skall vara god och i andra hand se aptitlig ut, för att eleverna skall äta av den. Eleverna tyckte att temperaturen på maten var viktig och de prioriterar varma luncher före kalla luncher. Alla i fokusgrupperna tyckte att det var viktigt med valmöjlighet mellan olika maträtter och sallader. Att servera grönsakskomponenter var för sig, så att var och en kan välja vad den vill, ansågs av fokusgrupperna vara en bra valmöjlighet (ibid).

När det gällde gästbemötande i matsalen tyckte eleverna att det var viktigt att serveringspersonalen är trevliga och glada. Miljön skall vara trevlig, mysig och det var viktigt att det även är rent och snyggt i matsalen. En annan betydelsefull aspekt för eleverna var att det alltid skall finnas mat så att det räcker till alla, även till de elever som äter sist i skolmatsalen (ibid).

Deltagare i fokusgrupperna tyckte att schemaläggning av skolluncherna var viktigt, dels för att få tid för att äta men även för att minska köer. Skollunchens schemaläggning ansågs vara betydelsefullt i relation till övriga skolklassers lunchraster. Eleverna tyckte att det är trevligt att äta ihop med kompisar. Det skall vara trevligt, rent och snyggt i matsalen (ibid).

I en svensk undersökning (Prell, Berg & Jonsson 2002), belystes problemet med varför ungdomar inte äter fisk och vilka faktorer som påverkar fiskkonsumtionen i skolan. För att undersöka vad som påverkade elevernas fiskkonsumtion i skolan användes en frågeenkät och observationer gjordes bland eleverna i skolmatsalen. 162 elever i årskurs 8 fyllde i frågeenkäten. I undersökningen uppgav 54 % av ungdomarna att de alltid åt lunchen som serverades i skolan medan 6 % aldrig åt av skollunchen. Sjuttiotre procent av eleverna svarade att de generellt hade en positiv attityd till fisk, men endast 55 % av eleverna var positiva till fisken som serverades i skolan. Resultatet visade även att det fanns en rad andra faktorer som påverkade i vilken utsträckning ungdomarna konsumerade fisk i skolmatsalen. De påverkande faktorerna var bl a attityden om fiskens betydelse i hälsosammanhang, smak, hur den tillagades och dess lukt (Prell, Berg & Jonsson, 2002).

2.7.3 Regelbundna måltidsvanor

I Åmåls kommun har en enkätundersökning om högstadielävers uppfattning om skolmaten gjorts (Olofsson, 2002). Undersökningen som är ett examensarbete på C-nivå visade att endast 43 % av 70 högstadieläver åt i skolmatsalen regelbundet. I undersökningen delades enkätsvaren in i kön, resultatet visade att 90 % av tjejerna äter regelbundet i skolmatsalen och 80 % av killarna äter regelbundet i skolmatsalen (Olofsson, 2002).

Gronow och Jääskeläinen har gjort en nordisk undersökning om måltidsvanor i de nordiska länderna. Studien har gjorts i form av telefonintervjuer med 1200 personer från fyra nordiska länder. Studien visade att nästan hela den nordiska befolkningen äter någonting på vardagar mellan klockan 11-12 i fyra av de nordiska länderna Sverige, Norge, Finland och Danmark. Undersökningen visade att 5 % av den svenska befolkningen inte äter något varmt mål på vardagar, 55 % äter ett varmt mål/vardag. Trettioåtta procent äter två mål/vardag och två procent äter tre varma mål/vardag (Gronow & Jääskeläinen 2001).

2.8 Sammanfattning

Den 1 januari 1998 blev det kommunernas skyldighet att kostnadsfritt erbjuda skollunch till eleverna i grundskolan. Skolmåltidernas kvalitet och hur de skall organiseras är upp till kommunerna själva att bestämma om. 2001 kom tidskriften Riktlinjer för skolluncher – råd tips och mängdtabeller. Dessa riktlinjer skall vara ett hjälpmedel skolorna vid matsedelsplanering. De ska även underlätta för skolorna att erbjuda alla elever en näringsmässig skollunch. En utvärdering av riktlinjerna som gjorts i Stockholms län, visar att det finns brister i skolluncher som serveras idag. En anledning till att det behövs ytterligare undersökningar inom området är att de två tidigare studierna endast innefattar Stockholms län. Det är därför av intresse att jämföra resultatet med en undersökning som har större geografisk spridning. Vi anser att det är viktigt att eleverna får en skollunch som är varierande och har en bra näringsmässig sammansättning för att orka med skolarbetet.

3. Syfte

Syftet med studien är att undersöka matsedelsplanering inom skolmåltiden i relation till Livsmedelsverkets riktlinjer.

3.1 Frågeställningar

- I vilken utsträckning näringsberäknas skolmatsedlarna?
- I vilken utsträckning serveras det mer än en maträtt till lunch?
- I vilken utsträckning följs rådande riktlinjer för skolluncher avseende serveringsfrekvens av vissa livsmedel och maträtter?
- Vad upplevs som begränsande faktorer, vid matsedelsplaneringar?

3.2 Avgränsningar

Vi vill undersöka hur svenska kommuners matsedlar är upplagda och i vilken utsträckning riktlinjerna för skollunch följs. På grund av tidsaspekten begränsas studien till att enbart undersöka vissa delar av Riktlinjerna för skolluncher. En tidigare utvärdering av riktlinjerna visade att få kommuner följde rekommendationerna när det gäller drycker och därför vill vi undersöka hur det ser ut i ett större geografiskt område. Serveringsfrekvensen för fisk och blodpudding/lever var lågt enligt utvärderingen. Serveringsfrekvensen för soppa hade minskat enligt utvärderingen av riktlinjerna och vi ville undersöka om det eventuellt är så att soppan ersatts med ett billigare alternativ som vetemjölssrätter och gröt (Bonnevier, Callmer & Fridle, 2005). Andra faktorer som vi vill undersöka är begränsande faktorer som påverkar matsedelsplaneringen i kommunerna.

4 Metod

För att få vårt syfte besvarat, skickade vi ut enkäter och studerade skolmatsedlar. Vi har använt oss av en kvantitativ arbetsmetod. Detta innebär att allt insamlat material har genomgått en statistisk bearbetning.

4.1 Urval

Undersökningen vänder sig till 100 skolmåltidsansvariga i 100 olika kommuner runt om i hela Sverige. Vi har valt att studera skolmåltidsverksamheter som riktar sig till elever i årskurs 6-9.

För att få fram ett representativt urval av populationen i vår undersökning användes en stratifierad urvalsmodell. Metoden går ut på att dela upp populationen i olika strata (delgrupper), efter invånarantal per kommun (Stukát, 1993). I detta fall blev det fyra strata; stora-, mellanstora-, medelsmå- och små kommuner. På detta sätt blev varje grupp garanterat rättvist representerad i urvalet.

- Stora kommuner, mer än 100 000 invånare
- Mellanstora kommuner, 50 000-100 000 invånare
- Medelsmå kommuner, 20 000-50 000 invånare
- Små kommuner, mindre än 20 000 invånare

Då varje stratum innehöll olika antal kommuner, räknades den procentuella fördelningen fram och jämfördes med det totala antalet kommuner. Ett slumpmässigt urval av Sveriges 290 kommuner (Sveriges Kommuner och Landsting, 2006) gjordes genom att 100 kommuner lottades fram. 4 stora kommuner, 11 mellanstora kommuner, 26 medelsmå kommuner och 59 små kommuner lottades fram. Sammanlagt fick vi 100 kommuner med en storleksfördelning som motsvarade samtliga kommuner i Sverige (Patel & Davidsson, 2003).

Postenkäterna skickades till respektive kommun, kommunadresserna har hämtats från Svenska kommun- och Landstingsförbundets hemsida (Sveriges Kommun och Landsting,

2006). Kuverten adresserades inte personligen till en viss kostchef i respektive medverkande kommun. Ett bekvämlighetsurval användes och kuverten adresserades till ”ansvarig kostchef för skolmatsedelplanering i årskurs 6-9”. Vi förlitade oss på att varje medverkande kommuns postsortering, såg till att brevet nådde fram till en skolmåltidsansvarig person.

Till de stora samt mellanstora kommunerna adresserades kuverten till stads- eller kommunedel centrum. Detta gjordes för att möjligheten skulle finnas att nå samma geografiska område, om en påminnelse behövdes skickas ut. Anledningen till att stads- eller kommunedel centrum valdes var att kommunernas indelning ser olika ut. Vi antog att det i alla större kommuner finns en del som motsvarar ett centrum. Stöd för pålitligheten i att adressera kuverten på detta sätt, fick vi genom Berit Lundmarks doktorsavhandling där det gjorts på ett liknande sätt. Lundmark genomförde en totalundersökning i alla Sveriges dåvarande 289 kommuner, med ett bortfall på 21 % (Lundmark, 2002).

4.2 Genomförande

4.2.1 Utskick av enkät

Enkäten (se bilaga 2) riktades till kostchefer med ansvar för matsedelplanering av skolluncher. Enkätfrågorna skulle ge oss svar på antalet rätter som serverades till skollunch dagligen, vilka måltidsdrycker som erbjöds eleverna samt i vilken utsträckning skolmatsedlarna näringsberäknades mm. Två frågor ställdes som skulle ge oss svar på respondenternas utbildning och befattning.

Enkäten innehöll åtta frågor, alla frågor var standardiserade, vilket innebar att frågorna var lika för alla medverkande. Sex av frågorna innehöll strukturerade svarsalternativ, det vill säga fasta svarsalternativ. Två av frågorna var ostrukturerade och innehöll inga fasta svarsalternativ, det vill säga öppna frågor (Trost, 1994).

Ett missivbrev (se bilaga 3) skickades ut tillsammans med enkäten. I missivbrevet presenterade vi oss och vår undersökning, dessutom bad vi respondenten att tillsammans med ifylld enkät skicka med skolmatsedel för åtta veckor. För att öka svarsfrekvensen bifogades ett frankerat svarskuvert (Trost, 1994).

Studien genomfördes konfidentiellt. Detta betyder att det var endast vi som visste vilka kommuner som svarade och det var bara vi som hade tillgång till uppgifterna. Enkäterna numrerades för att göra en avstämning av svaren samt för att kunna skicka en påminnelse. Efter bearbetning förstördes namnlistorna (Patel & Davidsson, 2003).

4.2.2 Insamling och bearbetning av data

Alla svarenkäter och matsedlar som kom in kopierades, detta för att vi skulle kunna arbeta med kopiorna och behålla originalen orörda. Enkäterna och matsedlarna fick kodnummer för att det skulle vara möjligt att hålla reda på vilka enkäter som hörde ihop med vilka matsedlar vid analysen. De kommuner som svarade på enkäten men som inte skickade med matsedlar, togs med i undersökningen i de fall där det var möjligt att hämta matsedlarna på de aktuella kommunernas hemsidor. I de fall som kommunerna har saknat hemsidor med utlagda matsedlar, har de räknats till bortfall. Anledning till att enkäterna inte togs med då det fattades

matsedlar beror på att vi ville ha möjlighet att jämföra enkätsvaren tillsammans med respektive skolmatsedel.

Vid bearbetning av matsedlarna har vi försökt att få åttaveckors löpande matsedel utan avbrott för lov dagar och studiedagar. Vid sammanställningen av matsedlarna användes märkpenor i olika färger för att markera olika livsmedel som vi valt att analysera. Vid sammanställningen av insamlat material användes dataprogrammen Excel och SPSS 12.0.1 för Windows.

5 Resultat

5.1 Bakgrundsdata

Det externa bortfallet på enkätundersökningen är totalt 35 % vilket motsvarar 35 kommuner. Sjuttionio procent av dessa har inte hört av sig alls. Fjorton procent har skickat in enkäten utan bifogad matsedel. Fyra procent har svarat efter det att sammanställningen färdigställts. Det är viktigt för oss att kunna jämföra matsedel med respektive enkät och på grund av detta räknas 14 % av kommunerna som skickat in enkäter utan bifogad matsedel till gruppen externt bortfall.

Tabell 1. Utbildning hos skolmatsedelsansvariga

Utbildning	Frekvens	Procent
Dietist	1	2
Ekonomiföreståndare	12	18
Kostekonom	21	32
Kokerska/Kock	12	18
Kostekonom + annan utb. inom hushållsvetenskap	4	6
Livsmedelsteknisk/hushållsteknisk	3	5
Annan utb.	10	15
Ingen	2	3
Totalt	65	100

Tabell 1 visar att majoriteten av respondenterna har kostekonomutbildning 32 %. Arton procent av respondenterna har gymnasieutbildning till kock/kokerska och tre procent har uppgett att de saknar utbildning. I gruppen annan utbildning ingår: fyra internatföreståndare, en restaurangutbildad, en med socialomsorgs utbildning, en med vård- och fackutbildning och en fil. mag. men inte uppgett vilken. Två har angett annan utbildning, men inte uppgett vilken.

Tabell 2. Befattning hos skolmatsedelsansvariga

Befattning	Frekvens	Procent
Enhetschef	4	6
Kostchef	35	54
Kostekonom	4	6
Husmor	8	12
Kokerska/kock	1	2
Annan befattning	13	20
Totalt	65	100

Tabell 2 visar att 54 % av respondenterna har befattningen kostchef. Tjugo procent har uppgett att de har annan befattning. I gruppen annan befattning ingår: två förvaltningschefer, två kostkonsulter, en kost/hygienchef, en kostsamordnare, en måltidschef, en produktionschef, en affärsenhetschef, en chef för måltidsservice, en kosthandläggare, en som arbetar 50 % som projektledare för matutredning och en kombinationstjänst som husmor/kokerska.

5.2 Näringsberäkning av skolmatsedel

Fördelningen mellan kommunerna som näringsberäknar matsedlarna och de som inte gör det är jämn. Femtien procent av kommunerna uppger att de näringsberäknar matsedeln och 49 % av kommunerna uppger att de inte gör det.

5.3 I vilken utsträckning följs nuvarande riktlinjer för skolluncher?

5.3.1 I vilken utsträckning serveras det mer än en maträtt till lunch?

Tabell 3. Visar hur ofta det erbjuds mer än en maträtt (n=62)

Antal maträtter som erbjuds	Frekvens	Procent
Ja, 5 ggr/vecka	11	18
Ja, 3-4 ggr/vecka	9	14
Ja, 1-2 ggr/vecka	19	31
Nej	23	37
Totalt	62	100

Tabell 3 visar att det är 18 % av kommunerna som dagligen erbjuder eleverna mer än en rätt att välja på. Fyrtiofem procent av kommunerna erbjuder eleverna alternativa maträtter någon eller några gånger i veckan. Trettiosju procent serverar aldrig mer än en maträtt. Det är tre kommuner som inte har svarat på frågan.

5.3.2 Elevernas önskemål

På frågan om respondenterna undersöker elevernas önskemål om skollunchen, svarar alla kommuner utom en att elevernas önskemål om skollunchen undersöks.

5.3.3 Serveringsfrekvens för vetemjölbaserade rätter, fisk, blodpudding och gröt

Tabell 4. Serveringsfrekvens för vetemjölbaserade rätter som t ex pannkakor, piroger och pizzor antal ggr/8 veckor (n=65)

Servering av vetemjölbaserade rätter	Frekvens	Procent
0 ggr	10	15
1 ggr	21	32
2 ggr*	18	28
3 ggr	10	15
4 ggr	5	8
7 ggr	1	2
Totalt	65	100

* Riktlinjer för serveringsfrekvens 2 ggr/8 veckor.

Tabell 4 visar att det är 28 % av kommunerna som serverar vetemjölbaserade rätter två gånger under en åttaveckors period. Medelvärde är 1,8 gånger under en åttaveckors period. Standardavvikelsen är 1.3.

Tabell 5. Serveringsfrekvens för fisk antal ggr/8 veckor (n=65)

Fisksservering	Frekvens	Procent
2 ggr	1	1
4 ggr	3	5
5 ggr	12	18
6 ggr	7	11
7 ggr	18	28
8 ggr*	24	37
Totalt	65	100

*Riktlinjer för serveringsfrekvens 8 ggr/8 veckor

I tabell 5 visas att 37 % av de undersökta kommunerna serverar fisk åtta gånger under en åttaveckors period. I genomsnitt serverar kommunerna fisk 6,7 gånger under en åttaveckors period. Standardavvikelsen är 1,4. I serveringsfrekvens för fisk har alla fiskrätter förutom fisksoppa och tonfisksallad är inte medtagna i beräkningen.

Tabell 6. Serveringsfrekvens för gröt antal ggr/8 veckor (n=65)

Servering av gröt*	Frekvens	Procent
0 ggr	30	46
1 ggr	19	29
2 ggr	12	19
3 ggr	2	3
4 ggr	2	3
Totalt	65	100

* Riktlinjer för serveringsfrekvens högst några ggr/termin

Tabell 6 visar att nära hälften av kommunerna inte serverar gröt under den aktuella perioden. Medelvärde för gröt är 0,9, standardavvikelsen är 1.

Tabell 7. Serveringsfrekvens för blodpudding/lever antal ggr/8veckor (n=65)

Servering av blodpudding/lever	Frekvens	Procent
0 ggr	32	49
1 ggr	25	39
2 ggr*	6	9
3 ggr	2	3
Totalt	65	100

* Riktlinjer för serveringsfrekvens minst 2 ggr/8 veckor

Tabell 7 visar att medelvärdet för serveringsfrekvens för blodpudding/lever är 0,7. Standardavvikelsen är 0,8. Det är 49 % utav kommunerna som inte serverar blodpudding. Inga levrätter finns med på någon av skolmatsedlarna.

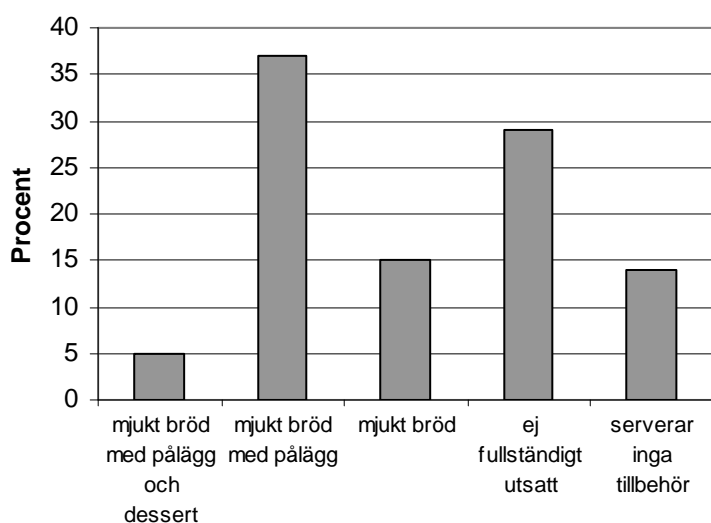
5.3.4 Soppa och tillbehör

Tabell 8. Serveringsfrekvens för soppa antal ggr/8 veckor (n=65)

Servering av soppa	Frekvens	Procent
1 ggr	3	5
2 ggr	12	18
3 ggr	21	32
4 ggr*	17	26
5 ggr	2	3
6 ggr	3	5
7 ggr	3	5
8 ggr	4	6
Totalt	65	100

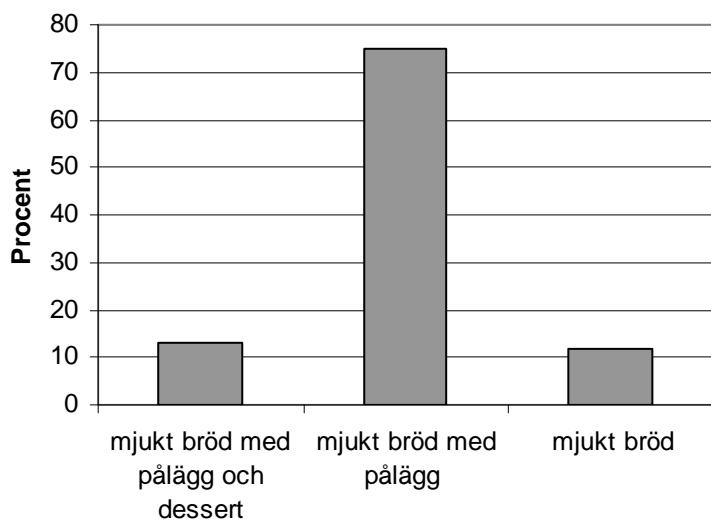
* Riktlinjer för serveringsfrekvens 4 ggr/8 veckor

Tabell 8 visar att majoriteten 32 % serverar soppa tre gånger under en åtta veckors period. Sex procent serverar soppa en dag i veckan. Medelvärdet är 3,7 och standardavvikelsen är 1,8.



Figur 1. Vad som serveras till soppan enligt matsedlarna (n=65)

Figur 1 visar vilka alternativa tillbehör till soppa som kan utläsas av skolmatsedlarna. Fem procent av kommunerna serverar mjukt bröd och dessert som tillbehör till soppa. Trettiosju procent serverar mjukt bröd och pålägg. Femton procent serverar mjukt bröd. Fjorton procent serverar inget tillbehör enligt matsedlarna. Tjugonio procent av matsedlarna finns i gruppen ”ej fullständigt utsatt”, eftersom det saknas information om sopptillbehör på vissa soppdagar. På vissa soppdagar finns det ingen information alls om tillbehör, medan det på andra soppdagar finns tillbehör beskrivna. I gruppen ”serverar inget tillbehör till soppa”, finns det matsedlar där det inte står utsatt någonting om sopptillbehör.

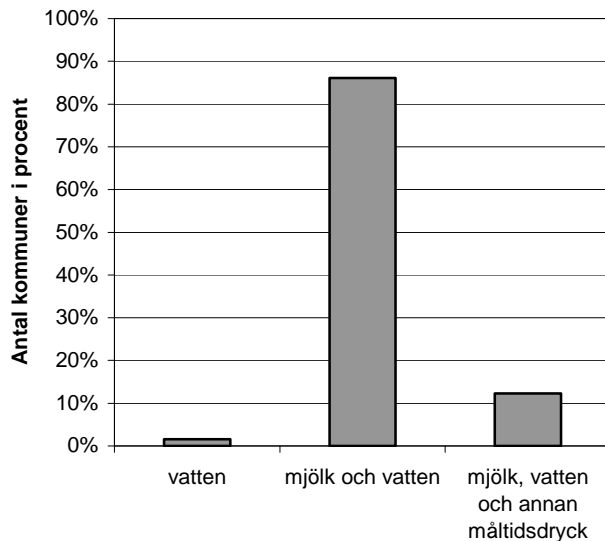


Figur 2. Vad som serveras till soppan enligt enkäterna (n=61)

Figur 2 visar vilka tillbehör som serveras till soppa enligt enkäter. Tretton procent av respondenterna uppger att de serverar mjukt bröd med pålägg och dessert. Sjuotiofem procent uppger mjukt bröd med pålägg som tillbehör till soppa. Tolv procent uppger att de serverar mjukt bröd. Fyra kommuner har inte svarat på frågan.

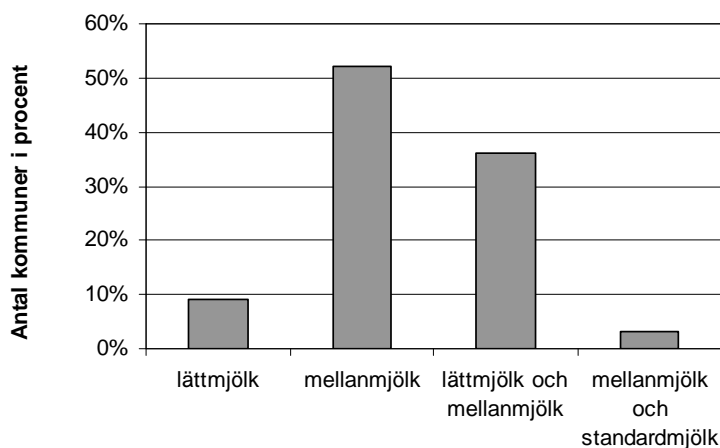
Frågan är öppen och ett flertal respondenter uppger att de serverar sallad, frukt mm till soppa. Vi har valt att titta på tillbehör som är specifika för sopplunch så som mjukt bröd med pålägg samt dessert. Sallad har vi valt att inte undersöka eftersom sallad alltid bör serveras dagligen, enligt riktlinjerna oberoende om det är soppdag eller inte.

5.3.5 Dryck till måltid



Figur 3. Dryck som serveras dagligen (n= 65)
 Rekommenderad daglig dryck är lättmjölk och vatten.

Figur 3 visar att 65 kommuner serverar 86 % dagligen mjölk och vatten som dryck till skollunchen. Tolv procent serverar kombinationen mjölk, vatten och annan måltidsdryck. Två procent serverar endast vatten. Ingen av kommunerna serverar juice dagligen.



Figur 4. Mjölkstyp som serveras (n=64)

Figur 4 visar att det är 9 % uppger att de dagligen serverar lättmjölk som den enda mjölkstypen till skollunch. Trettiosex procent erbjuder kombinationen lättmjölk och mellanmjölk. Det är 52 % av respondenterna som uppger att de endast serverar mellanmjölk. Tre procent erbjuder kombinationen mellanmjölk och standardmjölk. Sammanlagt är det 45 % av kommunerna som erbjuder lättmjölk till skollunch dagligen. En procent av respondenterna

serverar inte mjölk dagligen, utan uppger vatten som daglig dryck. Det är totalt 55 % som uppger att de aldrig serverar lättmjölk.

5.4 Begränsande faktorer vid matsedelsplanering

Tabell 9. Faktorer som upplevs begränsande vid matsedelsplanering förutom de ekonomiska kostnaderna (n=60).

Faktorer	Förekomst antal gånger	Procent
Utrustning	19	21
Personal	14	16
Kökets standard	12	13
Tid	9	10
Transport	6	7
Efterfrågan	6	7
Utbud	5	6
Åldersskillnader	4	4
Inget	4	4
Varmhållning	2	2
Produktion	2	2
Servering	2	2
Kostprogram	2	2
Upphandling	1	1
Leveranser	1	1
Traditioner	1	1
Matsal	1	1
Förekomst antal ggr totalt	91	100 %

Tabell 9 visar faktorer som respondenterna anser begränsar dem i deras skolmatsedelsplanering. Nitton av respondenterna svarar att utrustningen är den mest begränsande faktorn. Därefter ansågs personalen vara en begränsad faktor enligt 14 av respondenterna. På tredje plats kommer kökets standard, enligt 12 respondenter. Det är 4 av respondenter som svarar att de inte upplever några begränsningar när det gäller matsedelsplaneringen. De minst begränsade faktorerna anses vara traditioner, leveranser och matsalen. Fem respondenter har inte svarat på frågan.

Förklaring till faktorer

Utrustning: I kategorin ingår lös utrustning som kantiner, bleck, plåtar grytor mm.

Kökets standard: Detta innebär kökets planering när det gäller utrymmen och ytor samt fast utrustning så som kylrum, förråd mm.

Transport: Innefattar transport av färdig mat till mottagningskök och andra instanser.

Leveranser: Detta innebär varuleveranser från leverantör till skolmåltidsverksamheten.

5.5 Sammanfattning av resultat

Ungefär hälften av respondenterna uppger att skollunchen näringsberäknas. Sjutton procent av kommunerna följer rekommendationerna och erbjuder eleverna mer än en maträtt till skollunch. Trettiofem procent av kommunerna erbjuder aldrig eleverna mer än en maträtt till skollunch.

Då det gäller vetemjölslaserade skolluncher är det 28 % av kommunerna som följer rekommendationerna. Medelvärde är 1,8 gånger under en åttaveckors period, detta stämmer väl överens med riktlinjernas rekommendationer.

Trettiosju procent av de undersökta kommunerna serverar fisk åtta gånger under en åttaveckors period i enlighet med riktlinjerna. Sextiotre procent av kommunerna når inte upp till rekommendationerna. I genomsnitt serverar kommunerna fisk 6,7 gånger under en åttaveckors period.

Hälften av kommunerna serverade inte gröt under de aktuella åttaveckorna. Medelvärdet för gröt är 0,9 och det stämmer bra överens med rekommendationerna.

Medelvärdet för serveringsfrekvens av blodpudding/lever är 0,7 gånger under den aktuella perioden. Sammanlagt är det 88 % av kommunerna som inte når upp till rekommendationerna. Fyrtionio procent utav kommunerna serverar inte blodpudding någon gång till skollunch, under den aktuella perioden.

När det gäller soppan är medelvärdet för serveringsfrekvensen 3,7 och det stämmer väl överens med riktlinjerna.

Undersökningen om serveringstillbehör till soppa enligt enkäterna, visar att 88 % tycks följa rekommendationerna. Tolv procent når inte upp till rekommendationerna enligt de ifyllda enkäterna. Enligt rekommendationerna skall det serveras mjukt bröd med pålägg, därför har vi valt att sätta de som svarat endast bröd i en egen kategori. Samma metod har använts vid analys av matsedlarna. Fyrtiotvå procent tycks följa rekommendationerna medan 15 % av kommunerna inte gör det. Det är svårt att göra en rättvis jämförelse mellan respondenternas enkätsvar och matsedelsanalysen. Detta beror på att en stor andel av matsedlarna saknar information om serveringstillbehör för soppa.

Nio procent av kommunerna följer rekommendationerna och serverar lättmjölk och vatten. Femtiofem procent av respondenterna uppger att de aldrig erbjuder eleverna lättmjölk till skollunch.

6. Diskussion

6.1 Metoddiskussion

Vi är nöjda med vårt val att göra en kvantitativ undersökning eftersom vi på detta sätt når vi ut till 100 kommuner. Metoden passade studien och gav ett större underlag än om personliga intervjuer använts, vilket även hade varit omöjligt på grund av tidsaspekter.

Vid adressering av kuverten fanns farhågor för att bortfallet skulle bli för stort, om kuverten inte adresserades personligt till matsedelsansvariga i respektive kommuner. Ett alternativ till adresseringen kunde ha varit, att genom kommunernas telefonväxlar, få fram namn på ansvariga kostchefer för skolmatsedelsplanering i kommunerna. Detta ansågs vara alldeles för tidskrävande. En annan möjlighet för att hitta rätt personer var att genom respektive kommuns hemsida, få fram ett namn på ansvariga skolmåltidsverksamheterna i kommunerna. Denna metod prövades men uteslöts eftersom kommunernas hemsidor är upplagda på olika sätt. Det är inte alltid möjligt att få fram information om skolmåltidsansvarig. Valet av adressering utföll bra eftersom svarsfrekvensen var 83 %. I kommunerna kan det finnas flera ansvariga för skolmåltiden, detta kan innebära att de som är mest intresserade av att delta i studien har svarat.

Vid utformandet av missivbrevet, borde en tioveckors skolmatsedel gällande hösttermin ha efterfrågats. Anledningen till detta är att det faller bort flera lov och lov dagar under en vårtermin. Det var 14 kommuner som föll bort på grund av ej medskickade matsedlar. Ett alternativ att skicka matsedel via e-mail, borde ha erbjudits i missivbrevet. I missivbrevet saknas information om respondenternas frivillighet att delta i studien.

En fråga som borde ha tagits med är huruvida kommunerna har kostpolitiska mål eller inte. Anledningen till detta är att då respondenterna svarat har de skickat med kommentarer om organisationernas uppbyggnader i kommunerna. Om en sådan fråga funnits med, kunde en sortering av kommuner med kostpolitiska mål eller inte ha gjorts. En jämförelse kunde ha gjorts för att se om det finns några skillnader på matsedlar mellan kommuner med kostpolitiska mål och kommuner utan.

Frågan om skollunchen näringsberäknas, borde ha omformulerats och innefattat en delfråga. Detta för att få en uppfattning om hur många respondenter som använder sig av Riktlinjerna för skollunch.

6.2 Resultatdiskussion

Studien ger en inblick i vilken utsträckning kommunala skolers matsedlar följer nuvarande riktlinjer. I studien visar också vilka faktorer som upplevs begränsande vid planering av skolluncher.

Intresset för studien har varit stor från respondenterna. Flera av respondenterna har bett om att få ta del av arbetet och det är mycket positivt. Några av respondenterna har hört av sig och förklarat hur deras organisation är uppbyggd. Vi har förstått att det ser mycket olika ut i kommunerna. Vissa har inga kostansvariga och är starkt decentraliserade, andra kommuner

har fristående kostbolag som planerar matsedel för skolverksamheterna. Kostenheterna kan också ligga under olika nämnder i kommunerna. De kan tillhöra t ex Barn- och Utbildningsnämnden eller Samhäll- och Byggnadsnämnden.

En större andel av respondenterna i undersökningen har utbildning inom livsmedel, om än i varierande grader. Det förvånade oss att det var en så stor andel 18 % som har kokerska/kock utbildning. Det är endast 2 % som har en befattning kokerska/kock. Detta kan innebära att flera av dem har arbetat sig upp till chefbefattningar. En fråga kan vara hur detta påverkar skolmåltidens planering och sammansättning när det gäller energi och näringsinnehåll.

Resultatet visade att cirka hälften av respondenterna näringsberäknar skolmatsedlarna. Det resultatet stämmer väl överens med Lundmarks doktorsavhandling (Lundmark, 2002).

I Lundmarks doktorsavhandling, uppgav 61 % att de serverade en rätt dagligen. Utvärderingen av riktlinjerna, visade att 39 % av Stockholms läns kommuner, serverade en rätt till skollunch läsåret 2003/2004 (Bonnevier, Callmer & Fridle, 2005). I vår undersökning uppger 37 % av respondenterna att de serverar en maträtt dagligen. Det är emellertid endast 18 % av respondenterna som svarar att de alltid serverar mer än en maträtt dagligen. Övriga respondenter svarar att eleverna erbjuds två rätter någon eller några gånger i veckan. Resultatet av denna undersökning tillsammans med ovanstående undersökningar kanske visar på en positiv trend när det gäller elevernas valmöjligheter för skollunch. Poängteras måste, att denna undersökning innefattar endast en liten del av alla skolor och därför inte är generell för hela Sverige.

I tidigare undersökningar som gjorts av Prell med flera samt Olofsson har det kommit fram att det är flera högstadiееlever som inte dagligen äter maten i skolan (Prell, Berg & Jonsson, 2002; Olofsson, 2002). En viktig faktor är möjligheten att välja mellan flera rätter eftersom det kan locka fler elever till matsalen (Livsmedelsverket, 2001). Detta tar även en tidigare studie upp där elever i årskurs 8 ansåg att valmöjlighet mellan maträtter var viktigt (Andersson & Karlsson, 2004).

Om kommunerna inför en alternativ maträtt i skolorna skulle förmodligen fler elever besöka skolmatsalen. I en undersökning framkom att ungdomar hade en negativ syn på att äta fisk i skolan (Prell, Berg & Jonsson, 2002). I de fall det finns en alternativ maträtt finns det större chans att eleverna äter sig mätta och kanske även smakar på fisken. Gronows och Jääskeläinens undersökning visar att så gott som hela den nordiska befolkningen är vana att äta någonting på vardagar mellan klockan elva och tolv (Gronow & Jääskeläinen, 2001). Detta kan ses som ett ytterligare skäl till att servera en alternativ maträtt till skoleleverna. Funderingar finns kring om de respondenter som svarar att de serverar alternativ maträtt några gånger i veckan, verkligen planerar detta i matsedeln eller om det serveras mat som blivit över under veckan. Anledningen till funderingarna är att alternativa rätter inte alltid står utskrivet på matsedeln. Vanligtvis står det en alternativ maträtt utsatt t ex. då blodpudding serveras, som ett alternativ till potatisbullar eller då soppa serveras.

På enkätfrågan om elevernas önskemål om skollunch, svarar så gott som samtliga respondenter att de undersöker elevernas önskemål. Frågan borde ha omformulerats, vi borde ha undersökt på vilket sätt respondenterna undersöker elevernas önskemål. Genom Skolmatens Vänners hemsida, kan föräldrar och elever betygsätta skolmåltidsverksamheten. Ett av kriterierna för att skolan skall kunna certifieras och få ett diplom är att det skall finnas ett matråd på skolan (Skolmatens Vänner, 2004).

När det gäller riktlinjerna för serveringsfrekvenser av vetemjölksbaserade rätter och gröt stämmer det genomsnittliga värdet väl överens med riktlinjerna för skolluncher (Livsmedelsverket, 2001). Det genomsnittliga värdet för gröt är något missvisande eftersom nästan hälften av kommunerna inte serverar gröt, enligt vår matsedelsstudie.

Vårt genomsnittliga värde på soppa ligger något lägre än vad som kommit fram i utvärderingen av Riktlinjer för skolluncher. Utvärderingen av riktlinjerna visade på en minskning när det gäller serveringsfrekvensen av soppa. Anledning till att serveringen av soppa har minskat kan beror på att det inte längre är ekonomiskt lönsamt att servera soppa om rekommendationerna på tillbehör skall följas (Bonnevier, Callmer & Fridle, 2005).

I både baslinjestudien och uppföljningsstudien av riktlinjerna var serveringsfrekvensen av fisk så låg, att ingen av de tolv matsedelskommunerna nådde upp till rekommendationerna (Bonnevier, Callmer & Fridle, 2005). I vår undersökning är det 37 % som når upp till rekommendationerna. En orsak till att betydligt fler uppnår rekommendationerna är att maträtter som fiskbullar och fiskpinnar är medräknat även om de skulle innehålla en mindre andel fiskråvara. Därför är det omöjligt att göra en rättvis jämförelse mellan dessa båda resultat.

Enligt rekommendationerna bör blodpudding serveras minst två gånger under en åttaveckors period. Det låga medelvärdet i vår undersökning för blodpudding, beror förmodligen på att det är många som aldrig serverar vare sig blodpudding eller lever. Det är tolv procent av kommunerna som serverar blodpudding två till tre gånger under en åttaveckors period. I utvärderingen av riktlinjerna var det åtta procent som nådde upp till rekommendationerna (Bonnevier, Callmer & Fridle, 2005).

Sammanfattningsvis kan vi säga att serveringsfrekvensernas medelvärde är bra för de flesta maträtter med undantag ifrån blodpudding/lever som ligger långt under rekommendationerna. Det kan vara missvisande att endast se till medelvärdet då det är stora variationer i serveringsfrekvenser mellan kommunerna. Vissa kommuner når upp till riktlinjerna med råge medan andra kommuners serveringsfrekvenser ligger långt ifrån rekommendationerna.

En rättvis jämförelse mellan enkätsvar och matsedlar om vad som serveras till soppa, är omöjlig att göra. Detta på grund av att flera matsedlar saknar information om vad som serveras till soppa. Vissa kommuners matsedlar är innehållsrika medan andra är ganska torftiga.

Det är 98 % som serverar vatten och någon mjölksort dagligen, av dessa serverar 12 % även måltidsdryck. Anmärkningsvärt är att en av kommunerna endast serverar vatten som daglig dryck. Det är endast 9 % av respondenterna som uppger att de dagligen serveras lättmjölk som enda mjölkalternativ, till skollunchen. Detta är helt enligt riktlinjernas rekommendationer (Livsmedelsverket, 2001). Femtiofem procent uppger att de inte serverar lättmjölk. I uppföljningsstudien av riktlinjerna visade det sig att endast en kommun serverade lättmjölk som enda mjölkalternativ (Bonnevier, Callmer & Fridle, 2005). Detta stämmer ganska väl överens med vårt resultat. En annan undersökning som gjorts av Skolmatens Vänner visar att 76 % av eleverna uppger att det fanns lättmjölk och vatten att dricka varje dag (Skolmatens Vänner, 2006). Denna undersökning visar att det kan vara vanligare med servering av lättmjölk än vad vårt resultat visar.

Det kan finnas kommuner som anser sig vara beroende av EU: s mjölkbidrag (Svenska Jordbruksverket, 2006) och därför väljer att även servera de fetare mjölksorterna. När det finns ett växande problem med övervikt bland barn och ungdomar, kan det ifrågasättas om mjölkbidraget bidrar till ökade hälso- och sjukvårdskostnader i framtiden. Skollagen är den lag som reglerar skolmåltidsverksamheterna i kommunerna. Skollagen säger ingenting om skollunchens kvalitet eller hur den skall organiseras, därför är det upp till varje kommuns politiker att besluta om hur mycket pengar man vill satsa på skolmaten (Lag, 1997:1212).

De faktorer som är mest begränsade vid matsedelsplanering, enligt respondenterna i vår undersökning är utrustning, personal och kökets standard. Detta bör egentligen inte kunna hindra respondenterna ifrån att utforma en välplanerad matsedel men faktorerna är troligtvis en bidragande orsak. Faktorerna kan också vara en orsak till att vissa kommuner endast erbjuder eleverna en maträtt. Det är några enstaka respondenter som uppger att de inte upplever några begränsande faktorer i matsedelsplaneringen. Det kan bero på att det endast är ekonomin som begränsar dem och inget annat. Nästan samtliga faktorer som kommit fram i undersökningen är av ekonomisk karaktär och därför borde frågan ha utformats annorlunda.

6.3 Slutord

Vi har genom arbetets gång sett att variationerna är stora mellan kommunerna men medelvärdet för serveringsfrekvenserna är bra när det gäller gröt, vetemjölsbaserade rätter, soppa och fisk. Tyvärr är det inte många kommuner som följer rekommendationerna när det gäller val av mjölksort samt serveringsfrekvensen för blodpudding/lever. Det är positivt att eleverna i allt större omfattning får mer än en maträtt att välja mellan.

Denna studie innehåller endast en liten del av vad som skulle kunna undersökas inom området matsedelplanering. Det skulle vara intressant att undersöka varför vissa skolor serverar två maträtter och andra endast en maträtt. De bakomliggande faktorerna är intressanta, kan det bero på personaltillgång, utrustning, kökets standard mm. En annan intressant aspekt är varför det serveras alternativa maträtter, endast vissa dagar. Följer det något mönster som t ex, serveras det fler rätter den dagen som det andra lunchalternativet är fiskrätter, soppa eller blodpudding? Vår studie visar att det är få kommuner som följer riktlinjerna för servering av blodpudding/lever. Kan detta bero på att eleverna inte tycker om maträtterna eller finns det en annan anledning till att de inte serveras? Vilka maträtter ersätter blodpudding/lever och är de ur närings synpunkt likvärdiga? Är det kanske dags att förändra riktlinjerna och ta hänsyn till verkligheten genom att föreslå andra alternativ som näringsmässigt kan ersätta dessa rätter. Ur hälsosynpunkt tycker vi att det skulle vara intressant att ta reda på om EU-bidraget är avgörande för vilken sorts mjölk kommunerna väljer att servera.

I denna undersökning har vi kommit fram till att det finns mycket att förbättra både när det gäller utformning av matsedel och skollunchens planering. Med de kunskaper som vi fått genom vår utbildning tycker vi oss kunna se tendenser på vilka av matsedlarna som näringsberäknas eller inte, genom att studera matsedlarnas utformning och innehåll. En annan stor och viktig fråga är samordning och utveckling av kostfrågor och kostpolitiska mål i kommunerna. Detta samt ovanstående aspekter skulle vara intressant att undersöka vidare i en magisteruppsats.

7. Referenser

Abrahamsson, L., Andersson, I., Aschan-Åberg, K., Becker, W., Göranson, K., Hagren, B., Håglin, L., Jonsson, I., Jonsson, L. & Nilsson, G. (2003). *Näringslära för högskolan*. Stockholm: Liber AB.

Andersson, C. & Karlsson, L. (2004). *Elevens synpunkt på skolmaten*. Examensarbete 10 poäng. Göteborg: Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Bonnevier, H., Callmer, E. & Fridle, A. (2005). *Skolluncher i Stockholms län före och efter introduktionen av riktlinjerna för skolluncher*. Stockholm: Centrum för folkhälsa, rapport nr 35.

Gronow, J. & Jääskeläinen, A. (2001). The daily rhythm of eating. I Kjaernes, U (Red.), *Eating Patterns – A Day in the Lives of Nordic peoples*. Lysaker: Statens institution för konsumentforskning: Rapport 7-2001. 94-99.

Kringstad, Annichen (2006) Skolmaten har fått nya vänner: Hämtad 2006-04-18 från http://www.livsmedelssverige.org/jordbord/skolmatens_vanner.htm

Livsmedelsverket (2006) Sätt betyg på skolmaten: Hämtad 2006-04-18 från http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=3787

Livsmedelsverket och Centrum för tillämpad näringslära (2001). *Riktlinjer för skolluncher – råd, tips och mängdtabeller*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Lundmark, Berit. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltider i Sverige*. Uppsala: Institutionen för hushållsvetenskap.

Läraryrket (2004). *Lärarens handbok*. Stockholm: Läraryrket.

Lönnaeus, O. (2004). Barn blir tjocka av EU:s mjölkbidrag. *Sydsvenskan* 2004-11-01 www.sydsvenskan.se. Hämtad 7 maj 2006

Nordlund, G. & Jacobson, T. (1992) *Skolmåltider. Om mål och riktlinjer, ekonomi och utvärdering*. Umeå: Lantbrukets utredningsinstitut AB, Umeå Universitet.

Olofsson, D. (2002). *Högstadielävers uppfattning om skolmaten - En enkätundersökning i Åmåls kommun*. Examensarbete 10 poäng. Göteborg: Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs Universitet.

Patel, R. & Davidsson, B. (2003) *Forskningsmetodikens grunder*. Lund: Studentlitteratur.

Prell, H., Berg, C. & Jonsson, L. (2002): *Why don't adolescents eat fish? Factors influencing fish consumption in school*. *Scand. J. Nutr.* 46 (4), 184-191.

Skolmatens Vänner (2006). 11 000 har satt betyg på sin skolmat: Hämtad 2006-05-19 <http://www.skolmatensvanner.org/>

Skolmatens Vänner (2006). Sätt betyg på skolmaten certifiering av måltidsverksamheten:
Hämtad 2006-04-07

<http://www.skolmatensvanner.org/mvg.html>

Statistiska Centralbyrån (2006). Folkmängd i riket, län och kommuner 31/3/2006 och
befolkningsförändringar 1:a kvartalet 2006. Hämtad: 2006-03-10 från

http://www.scb.se/templates/tableOrChart____167883.asp

Stukát Staffan. (1993) *Statistikens grunder*. Lund: Studentlitteratur.

Sundström, J. (2005) *Delfi storhushållsguide*. Stockholm: Delfi Marknadspartner AB.

Svenska Jordbruksverket (2006). Skolmjölkstöd HT 05: Hämtad 2006-05-04

<http://www.sjv.se/amnesomraden/handelmarknad/marknadsstodintervention/stodtillproduktionochkonsumtion/skolmjolksstod/skolmjolksstodht2005.4.1d56bbe108ae219d3980002144.htm>
1

Svenska kommunförbundet (1991). *Mat i skolan*. Älvsjö: Kommentus.

Sveriges Kommuner och Landsting (2006). Kommunadresser: Hämtad 2006-03-10 från

http://www.skl.se/skladress_kommunuppgifter.asp?C=5024

Trost, Jan. *Enkätboken*. (1994). Lund: Studentlitteratur.

Virgin, E. (1970). *Skolmåltider – förr och nu*. Stockholm: Liber AB.

Sammanfattning av checklista med 21 punkter

Alternativa rätter

Minst två rätter serveras dagligen och det vegariska alternativet får ätas av alla som vill.

Eleverna får ta av två eller flera maträtter vid samma tillfälle.

Salladsbord

Sallad serveras dagligen, salladsbordet bör bestå av minst 5 olika grönsaker och eleverna får ta sallad innan de tar den varma maten

Tillbehör till skollunchen

Bröd och lättmargarin serveras dagligen. Det serveras dagligen lättmjölk och vatten.

Schemaläggning

Elevernas lunchrast är förlagd vid samma tid varje dag och lunchen serveras ungefär mitt på dagen, tidigast klockan 11. Det finns matplats för alla elever som äter samtidigt och eleverna skall ha gott om tid att äta

Skolmatsalen

Matsalen skall vara städad och borden skall av torkas mellan varje matlag.

Matsalen skall vara i bra skick och inga renoveringsbehov bör finnas. Eleverna skall kunna prata med varandra i normal samtalston, utan att behöva skrika

Elevinflytande

I skolan finns det ett matråd och i matrådet ingår både skolpersonal och elever. Eleverna får utvärdera skollunchen med enkäter då och då.

Det finns alltid tillräckligt med mat

Eleverna skall kunna äta sig mätta på skollunchen.

Till ansvarig för skollunch

Hej!

Vi är två studenter från kostekonomprogrammet vid Göteborgs universitet, våra namn är Susanne Conradsson och Susanne Skansen. Våren 2006 ska vi skriva examensarbete och vårt ämne är planering av skolmatsedlar. Syftet med vår undersökning är att se hur skolmatsedlar planeras och vilket utbud som skoleleverna erbjuds. I undersökningen ingår dels att vi studerar matsedlar och en enkätundersökning som är riktad till matsedelsplanerare i kommunen.

I urvalet ingår 100 kommunala skolmåltidsverksamheter som stratifierat och slumpmässigt valts ut.

De uppgifter som vi kommer att få in kommer att beaktas konfidentiellt, dvs. ingen utomstående kommer att få reda på vad just du har svarat.

För att undersökningen ska bli fullständig ber vi Er att bifoga en 8 veckors matsedel för grundskolan och fylla i enkäten och skicka tillbaka i bifogat kuvert.

Vi sätter stort värde på ert deltagande och tackar i förhand!

Med vänlig hälsning

Susanne Conradsson

Susanne Skansen

