



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

Stående alternativrätt i skolan

En studie av elevers och skolmåltidspersonalens uppfattningar

Åsa Malmkvist

Examensarbete, 10 poäng

Kostekonomprogrammet

Handledare: Hillevi Prell

Examinator: Kerstin Bergström

Datum: Juni, 2007



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Stående alternativrätt i skolan
Författare: Åsa Malmkvist
Typ av arbete: Examensarbete 10 p
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Kerstin Bergström
Program: Kostekonomprogrammet, 120 poäng
Antal sidor: 35
Datum: Juni 2007

Sammanfattning

Skolmaten är ett ständigt omtalat och debatterat ämne. Flera studier som genomförts på ungdomars matvanor visar att det blir allt vanligare att elever i högstadiet avstår från att äta skollunch varje dag. Hammarö kommun genomför våren 2007 ett projekt med målet att få fler elever att i större utsträckning än tidigare få i sig ett näringsriktigt sammansatt, varmt mål mat under skoldagen. Projektet genomförs i form av att köttbullar, kokt potatis, sås och lingonsylt dagligen serveras som alternativrätt till den ordinarie maten på matsedeln. Då skolmaten är känsligt ämne har detta fått stor genomslagskraft i media och många har velat yttra sig i frågan. Jag fann det intressant att undersöka hur eleverna upplever och påverkas av projektet och hur själva projektet fungerar i skolrestaurangerna.

Studiens syfte var att undersöka hur elever och skolrestaurangspersonal uppfattar projektet samt hur de upplever att konsumtionen av skollunchen har förändrats.

För att uppnå mitt syfte genomfördes en enkätstudie, med 317 deltagande elever på både låg- mellan och högstadiet. För att mäta skolrestaurangspersonalens uppfattningar har intervjuer genomförts med 5 köksledare.

Studien visar att projektet att dagligen servera köttbullar, sås och potatis som alternativ till skollunchen i stor utsträckning har mottagits positivt. Fler elever, uppger att de äter varm, tillagad lunch i skolrestaurangen i större utsträckning än tidigare. Skolrestaurangspersonalen upplever att svinnet i skolrestaurangerna generellt har minskat och att den totala mängd mat som konsumeras i skolrestaurangerna har ökat.

Nyckelord: skollunch, alternativrätt, ökad konsumtion, elevers uppfattning, elevers åsikter.

Förord

Jag vill härmed tacka de personer som gjort min studie möjlig att genomföra.

Ett stort tack till kostchef Charlotte Gustafsson, som tagit emot mig vid kostenheten och möjliggjort min insyn i Hammarö kommuns offentliga måltidsservice. Tack för bollplanksverksamhet och stöttande i mitt examensarbete.

Tack till all berörd skolrestaurangspersonal för ett gott samarbete samt ett visat intresse för min studie.

Tack till lärare och till alla elever i Hammarö kommun som deltagit i studien.

Tack till Hillevi Prell, min handledare vid Göteborgs universitet som givit mig vägledning och hjälpt mig att utveckla mitt arbete.

Innehållsförteckning

1. Inledning.....	5
2. Bakgrund	6
2.1 Skolmaten.....	6
2.1.1 Skolmatens historia	6
2.1.2 Studier av skolelevers kostvanor och konsumtion av skollunchen.....	6
2.1.3 Attityder till skolmat	6
2.1.4 Riktlinjer och rekommendationer.....	7
2.1.5 Införande av alternativrätt	7
2.1.6 Skolans uppdrag	8
2.2 Hammarö kommun.....	8
2.3 Beskrivning av skolorna i Hammarö kommun	9
2.4 Föräldrars oro	9
2.5 Arbetsteori.....	10
2.6 Studien.....	10
3. Syfte	11
3.1 Frågeställningar.....	11
4. Metod	12
4.1 Val av metod	12
4.2 Design av enkät och intervjufrågor	12
4.2.1 Enkätfrågor.....	12
4.2.2 Intervjufrågor	12
4.3 Etiska ställningstaganden	12
4.4 Validitet och reliabilitet.....	13
4.4.1 Validitet.....	13
4.4.2 Reliabilitet	13
4.5 Urval och genomförande	13
4.5.1 Mörmoskolans högstadieelever.....	14
4.5.2 Hammarlundens högstadieelever	14
4.5.3 Hallersrudskolans och Lillängsskolans låg- och mellanstadieelever	15
4.6 Genomförande av intervjuer.....	15
4.6.1 Köksledare.....	15
4.7 Analys.....	15
4.7.1 Enkät svar.....	15
4.7.2 Köksledare.....	15
5. Resultat.....	17
5.1 Svarsfrekvens	17
5.2 Medverkande	17
5.3 Upplevd konsumtion av skolmåltiden.....	17
5.4 Åsikter om projektet.....	20
5.5 Öppna frågor	20
5.5.1 Högstadieelever.....	20
5.5.2 Låg- och mellanstadieelever	21
5.6 Köksledare.....	22
5.6.1 Hammarlundens skola	22
5.6.2 Mörmoskolan	23
5.6.3 Lillängens skola	23
5.6.4 Hallersrudsskolan	24
5.6.5 Götetorpskolan	24
5.8 Sammanfattning	24

6. Diskussion	26
6.1 Metod	26
6.2 Resultat.....	26
6.3 Sammanfattande diskussion	28
6.4 Förslag på fortsatt forskning	29
Referenser.....	30
BILAGA 1.....	32
BILAGA 2.....	33
BILAGA 3.....	34
BILAGA 4.....	35

1. Inledning

Skolmaten är ett ständigt omdebatterat ämne. I Sverige har det sedan över hundra år tillbaka serverats skolmat, i varierande form (Lundmark, 2002). Kostundersökningar har förekommit i vårt land ungefär lika länge. De första kostundersökningarna i Sverige utfördes under 1880- och 1890-talet. Under 1920- till 1930-talet ökade intresset för befolkningens hälso- och kostförhållande påtagligt, speciellt började man intressera sig för barnens hälsa och kost. Från slutet av 50-talet inleddes en period med relativt många undersökningar, något som pågått kontinuerligt fram tills idag (Becker, 1994). Av de undersökningar som gjorts på barn och skolungdomars kostvanor under det senaste årtiondet visar flera av studierna att andelen elever som äter varm tillagad skollunch varje dag minskar (Höglund m.fl., 1996; Nordlund & Jacobsson, 1997; Ström, 2000; Larsson, 2003).

I Livsmedelsverkets nya rekommendationer ”Bra mat i skolan” påpekas att elevers skolresultat och förmåga till inläring påverkas av deras matvanor. Det står att läsa att det finns studier som visar att bra nutritionsstatus har betydelse för hur bra man gör ifrån sig i olika inlärningsuppgifter. Det är alltså viktigt att äta bra mat regelbundet för att man skall klara av skolarbetet. Bra och regelbundna matvanor är ett bra sätt att garantera optimal mental prestationsförmåga och ett gott beteende (Livsmedelsverket, 2007).

Hammarö kommun genomför våren 2007 ett projekt med målet att få fler elever att i större utsträckning än tidigare få i sig ett näringsriktigt sammansatt, varmt måltid mat under skoldagen. Projektet genomförs i form av att köttbullar, kokt potatis, sås och lingonsylt dagligen serveras som alternativrätt till den ordinarie maten som står på matsedeln. Då skolmaten är känsligt ämne har detta fått stor genomslagskraft i media och många har velat yttra sig i frågan. I samarbete med kostchefen i Hammarö kommun skulle jag genom intervjuer samt en enkätstudie undersöka hur företeelsen i skolrestaurangerna såg ut. Frågor som skulle besvaras var bland annat om det förekom att vissa elever enbart valde att äta köttbullarna framför den ordinarie lunchrätten och om konsumtionen av skollunchen i det hela hade ökat.

2. Bakgrund

I bakgrunden görs en litteraturgenomgång fördelat på redogörelser över skolmaten ur historiskt perspektiv, studier av elevers kostvanor och konsumtion av skolmaten, skolans uppdrag samt barn och ungdomars uppfattningar och attityder till skolmaten. Jag redogör även för riktlinjer och rekommendationer för skollunch, samt införande av alternativrätt till skolmaten. Här beskrivs även situationen i Hammarö kommun och bakgrunden till det projekt som där bedrivs.

2.1 Skolmaten

2.1.1 Skolmatens historia

Skolmatens historia är långt tillbakagående och har gått från att under senare delen av 1800-talet i bistånd från skolan eller fattigvården, bestå av ett glas mjölk till de fattigaste barnen (Virgin, 1970) till dagens nya rekommendationer att alltid erbjuda två alternativa kompletta varmrätter med tillhörande salladsbuffé, mjölk och bröd (Livsmedelsverket, 2007).

I Sverige har det tillagats och serverats varm skollunch sedan 1946. Kommunernas offentliga måltidsservice är ansvarig för skollunchen sedan 1967, före dess subventionerades skollunchen av staten. Alla elever i svensk grundskola och gymnasieskola har sedan 1997 lagstiftad rätt till kostnadsfri skollunch (Livsmedelsverket, 2001).

2.1.2 Studier av skolelevers kostvanor och konsumtion av skollunchen

Man räknar idag med att antalet skolmåltider som intas av en elev under skolåren uppgår till mellan 1800 och 2300 beroende på om man slutar efter grundskolan eller går vidare till gymnasiet (Lundmark, 2002). Det tillagas och serveras över en miljon portioner skolmat i Sverige varje dag (Skolmatens Vänner, 2006). Av de studier på barn och ungdomars kostvanor som genomförts under det senaste årtiondet visar flera på att allt fler elever allt oftare väljer att hoppa över skollunchen. "Göteborgsstudien" – En studie av kostvanor bland ungdomar i årskurs 8, visar att av dem som deltog i studien var det hälften av pojkarna och en tredjedel av flickorna som inte dagligen åt lunch i skolan (Höglund m.fl., 1996). Nordlund och Jacobsson redovisar som resultat från "Högstadienkäten" att ungefär hälften av eleverna äter lagad skolmat varje dag. En femtedel äter aldrig eller sällan skolmaten (Nordlund & Jacobsson, 1997). Av rapporten "Maten i förskolan och skolan" framkommer ett resultat som visar på att av de 225 deltagande grundskoleelever väljer ca 20 procent att inte äta lunch dagligen i skolan (Ström, 2000). Skolmatens Vänner har gjort en undersökning där elever i två olika grupper studerats. Dels de som är 10-12 år och dels de som är 13-15 år. Bland de yngre säger 87 procent att de äter skollunch dagligen, bland de äldre är siffran 74 procent. De flesta som inte äter i skolan säger att de äter hemma eller något annat. Av dem som inte äter skollunchen säger 12 % att de inte äter någonting alls till lunch (Skolmatens Vänner, 2001). Livsmedelsverket startade 2003 på uppdrag av jordbruksdepartementet en kostvaneundersökning på barn. Preliminära resultat som då presenterades var bland annat att var fjärde 11-åring inte äter skollunch dagligen (Larsson, 2003).

2.1.3 Attityder till skolmat

Attityden, eller inställningen till skolmaten är något som bildas utifrån flera olika faktorer. Det finns flera studier som tar upp skolelevers attityder till skolmaten.

Prell (2002) finner i sin studie att de flesta elever som deltog i hennes fokusgrupper hade mycket negativa attityder till skollunchen. Faktorer som påverkar elevers attityd till skolmaten är till största del sensoriska faktorer, såsom att maten ser aptitlig ut, luktar gott och smakar gott, varav smaken är den allra viktigaste faktorn (Boija, 1999; James m.fl., 1996; Wesslén m.fl., 1996). Maten får heller inte se oaptitlig ut och elever önskar större valfrihet gällande skolmaten (Sjögren & Wesslén, 1994; Prell, 2002). Även skolrestaurangspersonalen påverkar elevernas inställning till skollunchen. Kompisars beteende vid skollunchen och deras inställning till skolmaten kan ibland också vara en påverkande faktor på den enskilde elevens attityd till skolmaten (Prell, 2002)

2.1.4 Riktlinjer och rekommendationer

Livsmedelsverket utvecklade för första gången riktlinjer för skollunch 2001, vilka baserades på SNR, Svenska Näringsrekommendationer från 1997. 2005 fick Livsmedelsverket i uppdrag av regeringen att utarbeta råd för måltider i förskola, familjedaghem, fritidshem, skola och gymnasieskola. Livsmedelsverket presenterade i februari 2007 sina nya riktlinjer och råd, ”Bra mat i skolan” (Livsmedelverket, 2007).

Livsmedelsverkets råd om maten i skolan är avsedda som övergripande vägledning, stöd och förslag till hur man som exempelvis kostchef, kökspersonal, pedagog eller lärare kan arbeta för bra matvanor i skolan. Det är sedan upp till varje kommun, skola och personalgrupp att bestämma och i detalj planera hur man vill arbeta för att främja bra matvanor och hur man väljer att tillmötesgå riktlinjer och råd.

De viktigaste punkterna i riktlinjerna omfattar de energigivande näringsämnen - protein, fett och kolhydrater – matens variation och måltidsordning. Enligt näringsrekommendationerna ska lunchen ge 25-30 procent av det dagliga energiintaget. Eftersom kostens sammansättning varierar från måltid till måltid och från dag till dag gäller näringsrekommendationerna för en genomsnittlig kost under en vecka. Dock gäller för varje dag att måltiden skall vara komplett, det vill säga innehålla varmrätt, grönsaker – råa och/eller tillagade – dryck (lättmjölk eller vatten) och bröd med matfett (Livsmedelsverket, 2007).

2.1.5 Införande av alternativrätt

Allt fler kommuner i Sverige erbjuder skolelever två olika rätter i skolrestaurangen. Enligt en undersökning som gjordes 2003 uppgav ungefär hälften av landets 290 kommuner att barnen i deras grundskolor hade minst två lagade rätter att välja på till lunch. (Skolmatens Vänner, 2005).

Livsmedelsverket rekommenderar i de nya råden för skolmatsedelsplanering att det bör finnas två rätter att välja mellan (Livsmedelsverket, 2007). Det finns dock inga riktlinjer eller kommentarer rörande en alternativrätt som sådan, förutom att en alternativrätt som inte uppfyller näringsrekommendationerna ej bör serveras som ett stående alternativ.

I Livsmedelverkets skolmatstidning, ”Smaka mera”, finns exempel som visar på att införandet av en alternativrätt inte behöver leda till en kostnadsökning för verksamheten eller ökad arbetsbörda för personalen, då det totala antalet rätter som skall tillagas är detsamma som om man endast hade en rätt för tillagning (Livsmedelsverket, 2007) I en interventionsstudie av Prell m. fl. (2005) finns också exempel på där man valt att införa en lite billigare alternativrätt i form av prefabricerade livsmedel och för att samtidigt öka elevers

intag av fisk, har man infört fisk i olika form som ett stående valbart alternativ (Prell m.fl., 2005).

2.1.6 Skolans uppdrag

Skolans uppdrag att främja lärandet underlättas och gynnas av att barnen är mätta. Matvanorna har betydelse för hur bra barn presterar i olika inlärningsuppgifter. Den som är hungrig har svårt att koncentrera sig, och har därmed svårt att lära sig. Skolan har enastående möjligheter att på ett positivt och naturligt sätt främja en hälsosam livsstil med bra matvanor hos våra barn. Hem och familj har det grundläggande ansvaret, men eftersom de flesta barn och ungdomar äter många av sina måltider utanför hemmet påverkar andra vuxna också barnens matvanor (Livsmedelsverket, 2007).

2.2 Hammarö kommun

Kostchefen i Hammarö kommun arbetar i serviceförvaltningens kostenhet och är ansvarig för den offentliga måltidsverksamheten i Hammarö kommun. Tidigare undersökning och observationer i skolrestaurangerna i Hammarö kommun har visat att elever i låg- och mellanstadiet är nöjda med skolmaten och äter varje dag, men många elever på högstadiet väljer ofta att äta enbart lite sallad och/eller knäckebröd med smör eventuellt ett glas mjölk till lunch i skolan (Hammarö kommun, 2005). En lunch bestående av sallad och knäckebröd motsvarar inte en näringsriktig komplett sammansatt skolmåltid och kan omöjligt tillgodose en elevs behov för att orka med en hel skoldag. Kostchefen säger sig länge funderat över hur man skall få fler elever att äta skollunch.

Tidigare serverades enbart en rätt i skolrestaurangerna i Hammarö kommun. I ett försök att tillmötesgå de nya råden från Livsmedelsverket valde kostchefen i Hammarö kommun en egen väg genom att införa en stående alternativrätt till skollunchen. Idén till projektet att ha köttbullar sås och potatis som stående alternativ till den ordinarie skolmaten föddes när hon var på shoppingtur till IKEA. I IKEA-restaurangen slog det henne hur många som verkligen uppskattar köttbullar, sås och potatis till lunch. Efter att gjort en näringsberäkning på måltiden som gav ett optimalt resultat enligt Livsmedelsverkets riktlinjer för skolmåltider, bestämde hon sig för att göra ett försök att servera detta som alternativ till skollunchen till alla högstadielever i kommunen. Detta med ett hopp om att de som tidigare valt att inte äta i skolan, de som inte tycker om den mat som serveras eller de som valt att endast äta knäckebröd/sallad, åtminstone skall äta köttbullar, sås och potatis och att detta skall öka chanserna för att fler elever skulle få i sig en mer näringsriktig lunch.

Man beställde hem flera olika sorters köttbullar från de livsmedelsleverantörer man hade att tillgå vid skolrestaurangen och genomförde en dag med provsmakning av köttbullar tillsammans med all berörd kökspersonal. Vad man inte väntat var att media skulle intressera sig så stort för detta. Samma dag som smakprovet skulle genomföras infann sig flera tidnings- och radiojournalister på plats och var på hugget. Utan att någon visste ordet av var det ute i media att alla elever inom Hammarö kommun skulle få ta del av projektet och att det skulle starta från terminsstart januari -07. Då denna uppståndelse ägde rum var det den 5:e januari. Kostchefens planer var egentligen att projektet enbart skulle beröra elever på högstadiet och någon förankring hos politikerna fanns inte i dagsläget. Det skulle behövas ett godkännande av en utökning av budgeten. Resultatet av uppståndelsen blev att kostchefen kände att nu fanns det ingen återvändo och det var bara att beställa hem de godaste och mest näringsriktiga köttbullarna och sätta igång projektet. De köttbullar man gemensamt bestämde sig för att använda till projektet var en nötköttbulle, fri från fläskkött med en fetthalt på 15 %.

Från och med vecka fyra på vårterminen 2007 serveras det nu köttbullar, sås, potatis och lingon/vitkålssylt som alternativrätt till alla elever på både låg-, mellan- och högstadiet i Hammarö kommun.

2.3 Beskrivning av skolorna i Hammarö kommun

I Hammarö kommun finns fem skolor med grundskoleverksamhet. Endast två skolor har högstadiel elever. De fem skolorna är Hammarlundens skola, Mörmoskolan, Lillängsskolan, Hallersrudsskolan och Götetorpskolan.

Tabell 1. Antal elever per skola samt portionsantal.

Skola	Högstadie - elever	Låg- och mellan- stadiel elever	Portioner/da g
Hammarlundens	355	455	810
Mörmoskolan	400	470	870
Hallersrud	-	166	166
Lillängen	-	230	230
Götetorp	-	170	170
Summa	755	1491	2246

Tabell 1 visar fördelningen av elever i Hammarös olika grundskolor. Mörmoskolan har det högsta portionsantalet då den är den till elevantalet största skolan följt av Hammarlundens. Hammarö kommun har ingen egen gymnasieskolverksamhet utan den bedrivs tillsammans med Karlstad kommun och därför berörs inga gymnasieelever av projektet.

2.4 Föräldrars oro

Vid projektstart att börja servera köttbullar, sås och potatis som stående alternativ till skollunchen mottogs projektet positivt av skolpersonal och kökspersonal i skolornas kök. Men man stötte även på negativa uppfattningar, framförallt från föräldrar. I början av projektet visade sig oro bland föräldrar och de i mail som inkom till kostchefen uttrycks föräldrarnas oro och reaktioner med följande kommentarer:

”...min son åt köttbullar, han visste inte hur Nikkaluktasoppa smakade...”

”...själv anser jag att prefabricerade köttbullar är bland det sämsta man kan äta, då näringsvärdet är lika med noll, jämfört med en hemlagad köttbulle som innehåller nötfärs och gul lök....”

” Hur kommer en elev att må/se ut om han/hon äter köttbullar 5 dagar i veckan?”

” Är det inte bättre att försöka sig på mer frukt och grönsaker som alternativ till att barnen ersätter lunchen med hårt bröd?”

”Hon älskade skolmaten och var nöjd med hela processen kring lunchen. Nu har det blivit att hon konstaterar att den andra maten inte ser god ut.”

”...för min sons del däremot upplever jag som mamma att det inte är bra. Förr älskade han skolmaten. En enda dag sen skolan började i augusti har han kommit hem och sagt att maten inte var god. Nu däremot, sedan köttbullarna kom, så käkar han köttbullar varje dag. Det här med att pröva nya rätter och att äta varierat faller ju på det.”

Dessa reaktioner speglar den i starten av projektet allmänt negativa uppfattning som uttrycktes via media och allmänt cirkulerande åsikter i Hammarö kommun. Farhågor rådde att om man dagligen serverar köttbullar, sås och potatis som stående alternativ till skollunchen, så kommer resultatet av detta att bli att alla elever enbart kommer att äta köttbullar till lunch, varje dag och detta kommer att ha en negativ inverkan på barnens så viktiga matrepertoar och möjlighet till introduktion för nya maträtter.

2.5 Arbetsteori

En diskussion som jag och kostchefen i Hammarö har haft och som jag haft som arbetshypotes är att projektet förhoppningsvis borde visa ett annat resultat än allmänhetens farhågor. Sannolikheten att eleverna skall komma att äta köttbullar varje dag ter sig som liten. Självklart kommer nyhetens behag att spela stor roll i starten av projektet, men i ett långsiktigt perspektiv kan projektet ha precis motsatt effekt. När barnen tröttnar på köttbullarna kommer många naturligt att vilja välja det andra alternativet. Beträffande främjande av barnens matrepertoar kan vi se projektet både ur en negativ och positiv synvinkel. När man alltid har köttbullarna att tillgå, finns ett större svängrum för att introducera fler nya och i större utsträckning främmande maträtter. Diskussionen om att alternativrätten borde vara varierad har givetvis varit aktuell men satt i förhållande till problematiken med att allt fler elever väljer att hoppa över lunchen finns ingen garanti för att just detta skulle få fler att äta, eller att det skall främja barnens matrepertoar i större utsträckning än projektet. Detta är dock inget jag kommer att kunna bekräfta i min studie.

2.6 Studien

Studien som genomförs mäter hur elevernas upplever att de påverkats av projektet och hur berörd skolrestaurangspersonal upplever att projektet hittills påverkat eleverna. Resultatet av min studie kommer att vara en del av en framtida större utvärdering av projektet i kommunens regi. Kommunens utvärdering skall ligga till grund för om projektet skall fortsätta att bedrivas och i så fall, vilka åldersgrupper som skall inkluderas.

Resultatet av min studie kommer att ge kostchefen en fingervisning om huruvida projektet ger ett positivt utfall och i så fall, hos vilken åldersgrupp projektet gör mest nytta?

Jag har valt att undersöka hur projektet påverkar eleverna ur dels deras egen synvinkel och hur skolrestaurangspersonal upplever att eleverna påverkas. Skolrestaurangspersonalen har en naturlig kontakt med eleverna i deras måltidssituation och har stor betydelse för elevernas uppfattning och attityd till skollunchen (James m.fl., 1996).

3. Syfte

Syftet är att undersöka hur elever och skolrestaurangspersonal upplever att konsumtionen av skollunchen påverkas av projektet att servera köttbullar, sås och potatis som stående alternativ till skollunchen i Hammarö kommun.

3.1 Frågeställningar

1. Hur upplever eleverna att deras konsumtion av skolmåltiden har förändrats?
2. Vilka åsikter har eleverna om projektet?
3. Hur upplever skolrestaurangspersonal att eleverna påverkats?
4. Hur fungerar alternativrätten och konsumtionen av denna i praktiken enligt skolrestaurangspersonalens uppfattningar?

4. Metod

För att utvärdera projektet att servera köttbullar, sås och potatis som en stående alternativrätt till skollunchen, utfördes en enkätstudie på totalt 384 elever fördelat på låg- mellan- och högstadieskolor i Hammarö kommun. Jag har också vänt mig till skolrestaurangspersonal för att få in material till min utvärdering. I min studie användes olika metoder för undersökning. I detta kapitel följer beskrivningar av de metoder som använts för datainsamling.

Tillvägagångssättet för studien beskrivs och vilka som deltagit i studien samt analysmetod. En bortfallsanalys beskrivs och jag förklarar också på vilket sätt som hänsyn tagits till de etiska regler som gäller vid undersökningar gällande elever. Jag utförde min studie under vårterminen 2007. Då jag genomförde enkätstudien hade projektet med att servera köttbullar, sås och potatis som alternativrätt pågått i ca 7 veckor.

4.1 Val av metod

En kvantitativ studie med enkäter som underlag för datainsamling valdes. Enligt Ejlertsson (2005) är en enkätstudie en passande metod för att undersöka barns och ungdomars attityder, och den ger en god möjlighet till generaliserbarhet för att se hur projektet har slagit ut.

Jag genomförde strukturerade intervjuer med köksledare vid respektive skolrestaurang. Metoden beskrivs av Patel och Davidsson, (2003) respektive Ejlertsson, (2005).

4.2 Design av enkät och intervjufrågor

4.2.1 Enkätfrågor

För utformning av enkäten och dess frågor användes ett databaserat statistikprogram, Swedish Interactive Statistical System, SISS 2000 version 6.0 (Anasys AB) som är ett generellt datorprogram för både enkät- och statistikanalys, och som Hammarö kommun tillhandahöll. Enkäten innehöll fem så kallade flervalsfrågor där man skall kryssa för det alternativ som passar bäst och två öppna frågor, där respondenten skall skriva sitt svar med ord. Flervalsfrågorna rörde elevernas uppfattning om sin konsumtion av skollunchen och textfrågorna var följdfrågor till två av de dessa frågor, för att jag skulle kunna få litet mer nyanserade svar (se bilaga 2 och 3).

För att testa om enkätfrågorna var passande för elever i de olika åldrarna valde jag att testa enkäten på en flicka i 10-årsåldern. Då hon inte hade några problem med att fylla i enkäten och att förstå frågorna, valde jag att använda mig av denna enkät.

4.2.2 Intervjufrågor

Intervjufrågorna till köksledare och lärare tog jag fram i samtycke med kostchefen i Hammarö kommun utifrån det som var intressant och relevant att undersöka (se bilaga 4 och 5).

4.3 Etiska ställningstaganden

Då undersökningsdeltagarna är under 15 år bör samtycke inhämtas från förälder/vårdnadshavare. I vissa fall, då undersökningen inte innefattar frågor av privat eller etiskt känslig natur, kan samtycke inhämtas via företrädare för undersökningsdeltagarna t.ex.

skolledning, lärare, m.m. (HSFR, 1991). Jag inhämtade samtycke till studiens utförande från rektorer på respektive skola samt kommunens kostchef. Jag har även valt att utelämna namn på rektorer och köksledare då detta inte är av betydelse för studien.

4.4 Validitet och reliabilitet

Reliabilitet kan översättas med tillförlitlighet och innebär att mätningarna är korrekt gjorda. Samma metod ska kunna tillämpas av olika personer på samma material och ge samma resultat (Patel & Davidsson, 2003).

4.4.1 Validitet

Resultatet som jag fått fram i undersökningen gav svar på mina frågeställningar. Resultatet visade projektets utfall, pekande i samma riktning, ur både elevers och kökspersonals synvinkel. Jag vill påpeka att vad jag mätt är en ögonblicksbild av hur detta enskilda projekt ser ut just idag och gällande just eleverna i Hammarös skolor. Ett eventuellt genomförande av samma studie vid ett senare eller tidigare stadium av projektet hade förmodligen gett ett annorlunda resultat med tanke på att nyhetens behag av köttbullar varje dag så småningom kommer att lägga sig, och eleverna börjar tröttna på köttbullarna. Jag vill också påpeka att jag tycker mig utläsa i elevers motivation till varför projektet är bra eller inte bra, en viss påverkan från vuxnas åsikter, speciellt i svaren från de yngre eleverna. Här frågar jag mig då om det verkligen är elevens åsikt, eller föräldrars åsikter som visar sig i resultatet. Detta gäller dock bara frågan och motiveringen till varför de uppfattar projektet som bra eller inte bra.

4.4.2 Reliabilitet

Då jag valde att utföra en studie med till största del en kvantitativ ansats hade jag redan innan datainsamlingen påbörjades valt en datainsamlingsmetod som var passande för mitt syfte, vilket föreslås av Patel och Davidsson (2003), samt Ejlertsson (2005). Jag varit mycket systematisk och noggrann i mitt utförande av studien och då jag har använt en kvantitativ metod för insamling av grundläggande data är reliabiliteten kopplad till den tidpunkt då studien utfördes. Då detta är en studie av en ögonblicksbild av ett projekts utfall i ett visst stadium är det svårt att säga att det råder replikerbarhet i min studie.

4.5 Urval och genomförande

Tidigare studier och undersökningar i Hammarö kommun visar att elever i högstadiet ofta väljer att äta enbart knäckebröd och/eller sallad till lunch i skolan. De tidigare gjorda studierna visar att på låg- och mellanstadieskolorna upplevs inga liknande problem och man är där allmänt nöjd med skolmaten. Jag valde att undersöka eleverna vid de två högstadieskolorna i Hammarö kommun och för att kunna jämföra mot yngre elever valde jag att undersöka motsvarande antal vid låg- och mellanstadiet.

Jag har valt att undersöka klassvis utvalda 7:e-, 8:e- och 9:e- klass elever vid de två olika högstadieskolorna Hammarlunden och Mörmoskolan i Hammarö kommun. Jag utförde studien i de klasser som rektorerna på respektive skola föreslog utifrån min önskan av årskursfördelning. Jag fick även uppgifter på antal elever per klass från rektorerna, totalt antal högstadieelever i urvalet var 224. För att få spridning över kommunen valde jag att undersöka låg- och mellanstadieelever vid två andra skolor i kommunen. Vid Hallersrudskolan och Lillängskolan valde jag att på respektive skola undersöka två 3:e klasser, en 4:e klass, en 5:e

klass och en 6:e klass. Låg- och mellanstadieeleverna som deltog i studien var de som rektorerna på respektive skola på min rekommendation av årskursfördelning valde att dela ut totalt 160 enkäter till. Här fick jag uppgiften att det var cirka 20 elever per klass. Sammanlagt blir det 384 utvalda deltagare i enkätundersökningen.

Jag valde att intervjua köksledaren vid varje tillagningskök för skollunch i Hammarö kommun. Det finns totalt fem tillagningskök och fem köksledare.

Efter att ha utformat enkäten började jag med att kontakta rektorerna vid Hammarlundens högstadieskola och Mörmoskolan via telefon. I detta telefonsamtal presenterade jag mig och min studie och studiens syfte i en förfrågan om rektorernas samtycke. Vi kom överens per telefon att jag skulle återkomma med önskad tidpunkt för studien och rektorerna skulle höra sig för angående etiska aspekter. Jag mailade över en skriftlig presentation av mig och studien samt bifogade även enkäten för att rektorerna skulle kunna se hur den såg ut och om de hade eventuella synpunkter på frågorna (se bilaga 1, del 1). När jag senare ringde upp kom vi gemensamt fram till att då studien genomfördes till viss del i regi av kostenheten inom kommunen och med argument att studien är anonym och frivillig att delta i, fanns det inga etiskt känsliga aspekter. Båda rektorerna var mycket välvilligt inställda till studien och vi avtalade en tid på respektive skola för genomförande av studien.

4.5.1 Mörmoskolans högstadieelever

Första genomförandet av enkätstudien ägde rum vid Mörmoskolan. När jag kom till skolan mottogs jag av skolans rektor som hälsade mig välkommen och gav mig ett schema där han hade antecknat salar och klockslag när respektive klass skulle finnas tillgängliga för genomförandet av studien. Jag hänvisades sedan till lärarnas morgonmöte där jag presenterade mig och fick träffa de lärare som senare skulle ta emot mig i respektive klassrum. Även lärarna hade fått ta del av mitt mail och var positiva till studiens genomförande.

Vid Mörmoskolan gick jag tillväga så att jag gick runt och knackade på i klassrummen där jag skulle utföra studien. Jag gick in och presenterade mig som student vid Institutionen för mat, hälsa och miljö samt praktikant vid kostenheten i Hammarö kommun. Jag berättade att vi höll på att genomföra en utvärdering av "köttbulleprojektet" och undrade om de kunde tänka sig att hjälpa till genom att svara på åtta frågor i en enkätstudie. Jag delade sedan ut enkäterna till alla elever i klassrummet och väntade i klassrummet under tiden som enkäten fylldes i. Jag samlade sedan in alla enkäter och tackade för mig och gick vidare till nästa klassrum. Vid Mörmoskolan utförde jag studien på två 7:e klasser, två 8:e-klasser och två 9:e klasser.

4.5.2 Hammarlundens högstadieelever

Vid Hammarlundens skola hade jag tänkt genomföra studien på samma sätt som vid Mörmoskolan, då detta fungerade mycket bra. När jag på morgonen kom till Hammarlundens skola visade det sig att skolans rektor som jag avtalat tid med var sjukskriven. Dock hade hon informerat den ersättande vikarien om att jag skulle komma och hon hade skrivit en förteckning över i vilka klassrum respektive klasser skulle befinna sig. Tyvärr visade det sig att just denna dag var stor del av lärarkåren drabbad av sjukdom och det rådde allmän förvirring i lärarrummet. Flera klasser skulle få håltimme, vikarier eller lärarfria lektioner. De inplanerade klasserna stämde plötsligt inte in med schemat som rektorsvikarien tagit fram. Spontant erbjöd sig lärarna i lärarrummet att ta med mina enkäter till de klasser de skulle till

och vi kom fram till att detta var bästa lösningen och vi skulle spara lite tid. Vi lyckades lösa det så att jag fick enkäterna utdelade till två 7:e-klasser, en 8:e-klass och två 9:e-klasser. Jag skickade med respektive lärare 20 enkäter, antecknande vilket salsnummer de skulle ha undervisning i och vi avtalade att jag skulle komma och knacka på respektive sal efter 15 minuters tid för att samla in de ifyllda enkäterna. Detta fungerade bra trots improvisationen.

4.5.3 Hallersrudskolans och Lillängsskolans låg- och mellanstadieelever

Inför genomförandet av studien vid låg- och mellanstadieskolorna bestämde jag mig för att förenkla språket i enkäten och anpassa det lite mer till en yngre åldersgrupp (se bilaga 3). Jag valde dock att använda mig av samma frågor för att kunna jämföra resultatet mot studien på högstadieeleverna. Jag kontaktade rektorerna vid Hallersrudskolan och Lillängskolan via ett mail där jag presenterade mig själv och min studie. Jag frågade om deras samtycke till studien och meddelade att jag skulle kontakta dem per telefon vid ett senare tillfälle, (se bilaga 1, del 2). När vi senare talades vid per telefon kom vi i båda fall gemensamt överens om att det bästa alternativet var att jag lämnade mina enkäter till respektive rektor som sedan i sin tur skulle lämna enkäterna vidare till lärare på skolan och att enkäterna skulle fyllas i vid ett passande tillfälle. Jag skulle sedan vid ett senare tillfälle komma till skolan och hämta de ifyllda enkäterna.

4.6 Genomförande av intervjuer

4.6.1 Köksledare

Intervju med köksledare i de berörda skolrestaurangerna genomförde jag per telefon. Intervjuerna var strukturerade utifrån av mig förutbestämda, för studien relevanta frågor och svaren dokumenterades i minnesanteckningar. Varje telefonsamtal/intervju pågick i ca 15 minuter (se bilaga 4).

4.7 Analys

4.7.1 Enkät svar

Analys av enkät svaren gjordes i SISS, Swedish Interactive Statistical System 2000 version 6.0 (Anasys AB), det databaserade statistikprogram i vilken enkäten utformades. När all data var inmatad togs beskrivande statistik fram i deskriptiva tabeller.

För att analysera svar på de två öppna följdfrågorna som fanns med i enkäten använde jag mig av en analysmetod som Prell (2002) beskriver som passande. Jag ville få fram olika kategorier av belysande svar på de följdfrågor jag hade ställt. Prell beskriver hur man dels kan utgå från bestämda kategorier och därefter koda data till de olika kategorierna och dels kan man göra en analys av själva materialet för att där finna passande kategorier. Jag valde att för hand sortera enkäterna i olika kategorier utifrån vad de svarat på huvudfrågan. För att sedan dela in i flera underkategorier granskade jag svaren och delade in olika i kategorier som utkristalliserade sig utifrån svarens huvudsakliga innehåll.

4.7.2 Köksledare

För att analysera och få ett överskådligt resultat av intervju svaren valde jag att inför sammanfattningen att koda svaren utifrån förutbestämda kategorier vilka var samma som

intervjufrågorna och dela in svarsmaterialet utifrån dessa. Jag räknade även ut ett dagligt snitt över köttbullsätgången per elev på respektive skola.

5. Resultat

5.1 Svarefrekvens

Svarefrekvensen på enkätstudien var 83 procent, vilket är en acceptabel och tillfredställande svarefrekvens enligt Ejlertsson (2005).

Av de 67 enkäter som motsvarar bortfallet, var 25 inlämnade försent, samt 42 felaktigt ifyllda. I de enkäter som jag bedömde som felaktigt ifyllda var svaren motsägelsefulla, ex man uppgav att man åt lunch i skolan 1 dag i veckan men att man samtidigt valde köttbullar framför den ordinarie rätten ca 4 dagar i veckan. Från några av de felaktigt ifyllda enkäterna kunde jag dock använda svaren från de öppna frågorna.

5.2 Medverkande

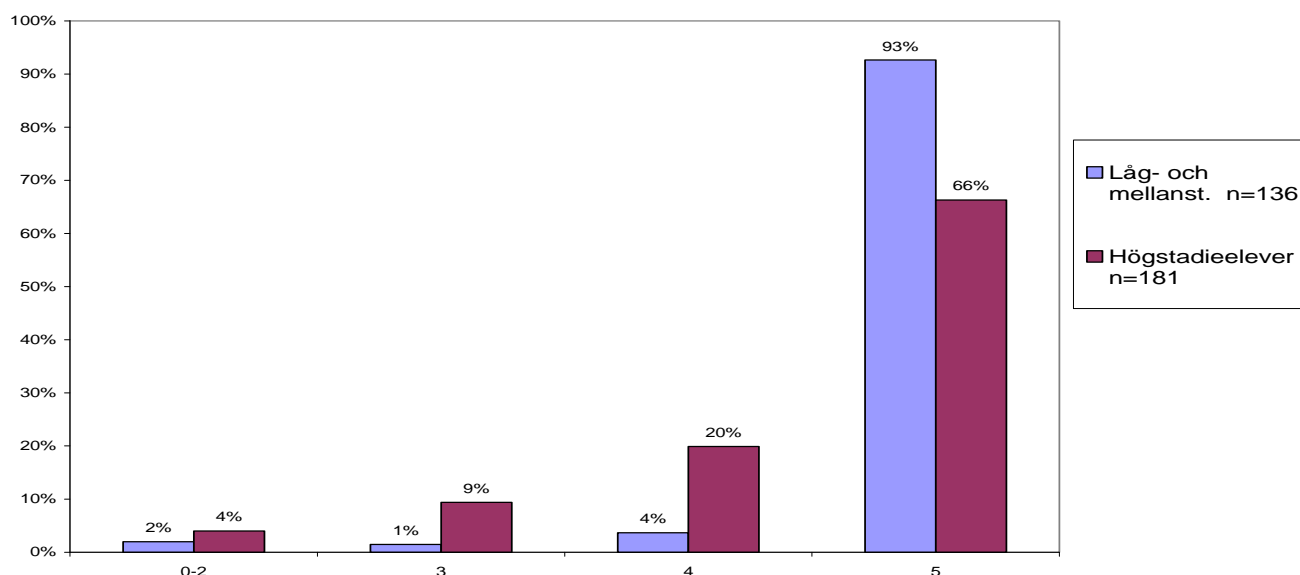
Av totalt 384 enkäter fanns totalt 317 användbara enkäter för analys, varav 181 var från högstadiet och 136 från låg- och mellanstadiet.

Tabell 2. Fördelning över procentuell andel användbara enkäter.

Högstadiet	n=18	5	
	1	7	
Mörmoskolan			32
Hammarlunden			25
Låg- och mellanstadie	n=13	4	
	6	3	
Lillängskolan			20
Hallersrudskolan			23
Summa			100 %

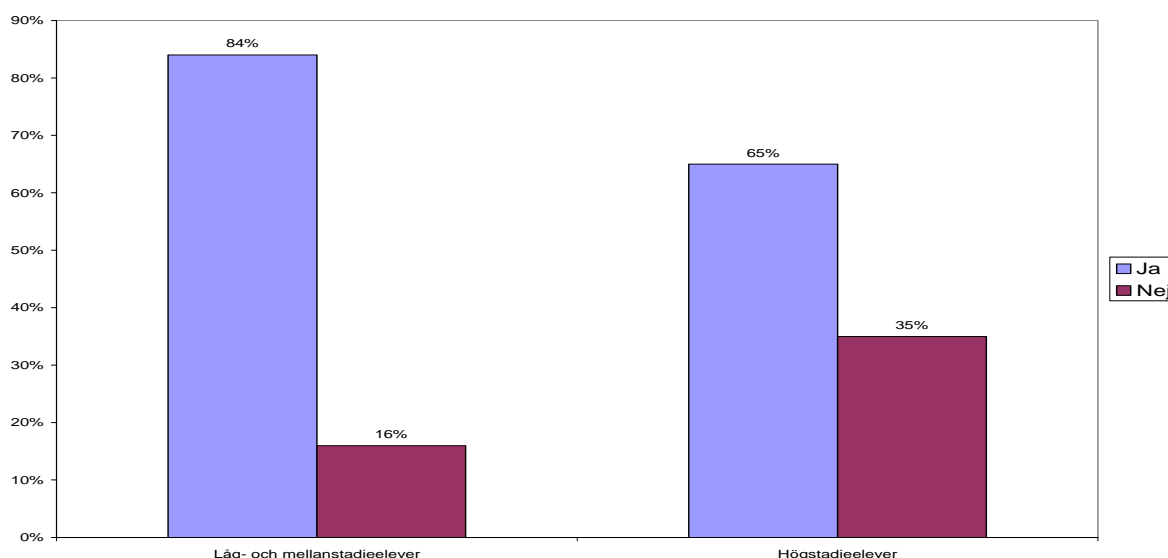
5.3 Upplevd konsumtion av skolmåltiden

Enkätresultaten sammanställdes till stapeldiagram där svaren från högstadieelever och lågstadieelever särskiljs.



Figur 1. Procentuell andel skolluncher per elev/vecka.

Figur 1 visar att den vanligast förekommande företeelsen både för hög- som låg/mellanstadiееlever, är att äta lunch i skolan fem dagar i veckan. Figur 1 visar även att hoppa över skollunchen en eller flera dagar i veckan är vanligare bland högstadiееlever än låg- och mellanstadiееlever. Figur 1 visar att det är enbart 66 procent av högstadiееleverna som uppger att de äter lunch i skolan varje dag motsvarande låg- och mellanstadiet där hela 93 procent uppger att de äter lunch i skolan varje dag.



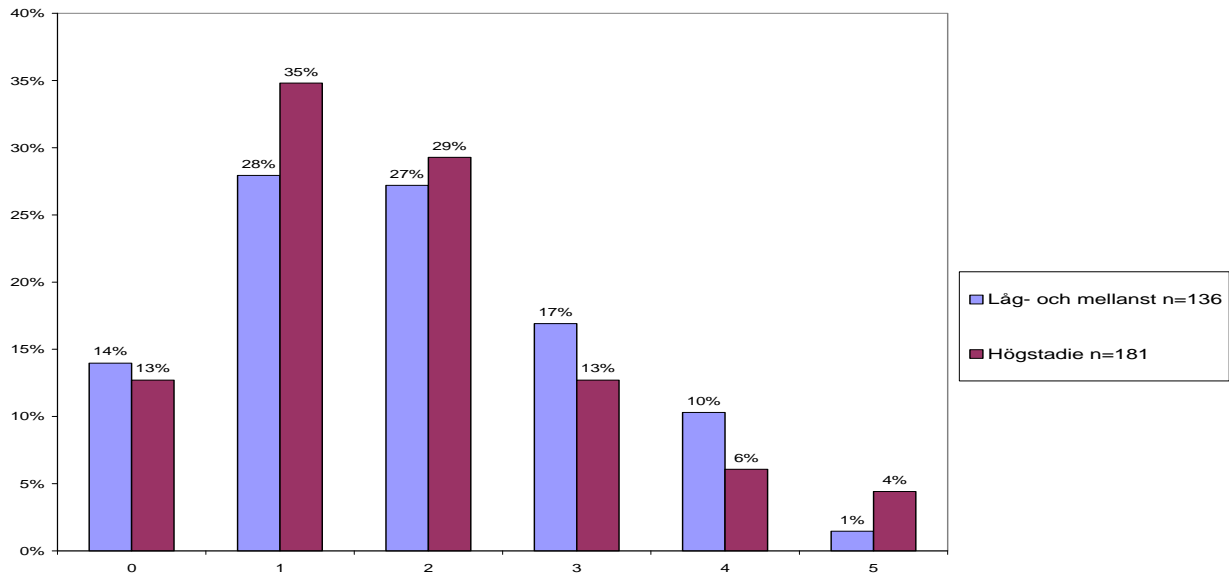
Figur 2. Procentuell andel elever som äter varm, tillagad mat dagligen.

I Figur 2 representerar den vänstra stapeln de elever som svarat ja på frågan om de äter av den varma tillagade skollunchen dagligen och den högra stapeln representerar de som svarat nej på samma fråga. Resultatet visar att 35 procent av högstadiееleverna och 16 procent av låg- och mellanstadiet eleverna uppger att de inte äter av den varma tillagade lunchen varje dag. På följdfrågan vad de då åt i stället svarade majoriteten knäckebröd och/eller sallad. Det

näst vanligaste förekommande svaret var ingenting följt av svaret att de köpte något i cafeteria.

Eleverna äter nu oftare av den varma tillagade maten

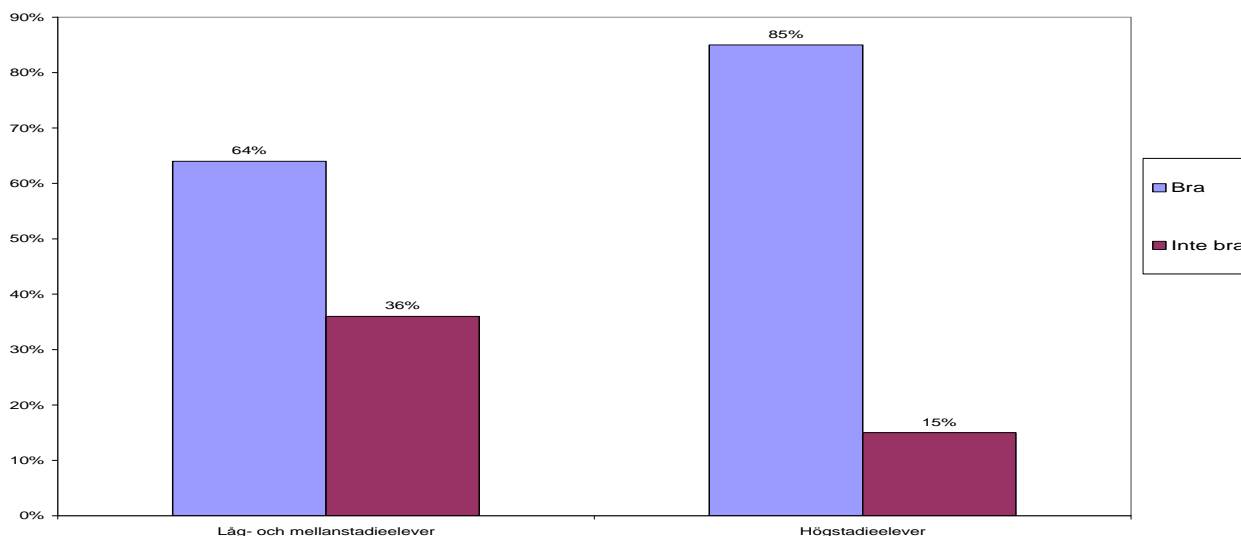
På högstadiet uppger 51 procent av eleverna att de äter oftare av den varma, tillagade maten sedan köttbullar tillkommit som alternativ. På låg- och mellanstadiet uppger 46 procent av eleverna att de oftare äter av den varma, tillagade maten. Det är alltså ungefär hälften av alla elever som deltagit i studien som uppger att de äter varm, tillagad skollunch oftare, sedan köttbullar, sås och potatis tillkommit som stående alternativrätt.



Figur 3. Hur många ggr/veckan väljer elever köttbullar till lunch, procentuell andel.

Figur 3 visar fördelningen över hur ofta elever upplever att dom väljer köttbullar framför den ordinarie lucnchrätten. Bland alla elever är den vanligaste företeelsen alltså att välja köttbullarna framför den ordinarie rätten cirka en till två gånger i veckan. Det visar sig också att de som uppger att de väljer köttbullarna ca tre gånger i veckan är lika många som de som äter köttbullar färre än en gång per vecka. På högstadiet uppger 10 procent av eleverna att de väljer att äta köttbullar fyra eller fler gånger i veckan. På låg- och mellanstadiet uppger 11 procent av eleverna att de väljer köttbullarna fyra eller fler gånger i veckan.

5.4 Åsikter om projektet



Figur 4. Generella åsikter om projektet.

Figur 4 visar de generella uppfattningarna bland elever om projektet. På frågan om man tyckte att det var ”bra” eller ”mindre bra” svarade majoriteten ”bra”, som figur 4 visar. På högstadiet uppger 85 procent av eleverna att de tycker det är bra med köttbullar, sås och potatis som stående alternativ till skollunchen. Motsvarande siffra på låg- och mellanstadiet är 64 procent. Det är alltså största delen av de deltagande i studien som uppfattar projektet som positivt.

5.5 Öppna frågor

5.5.1 Högstadiel elever

Av de 85 procent högstadiel elever som uppgav att de uppfattar projektet som positivt, kunde de vanligaste förekommande svaren delas in i fyra kategorier. De fyra svarkategorierna som utkristalliserade sig var huvudsaklig innebörd:

1. Möjligheten till valfrihet
2. Bra att alla kan äta något
3. Det är gott med köttbullar
4. Det är bra att man alltid kan äta sig mätt

Av de 15 procent högstadiel elever som uppger att de uppfattar projektet som negativt, fanns det fyra kategorier av vanligast förekommande svar. De fyra svarkategorierna som tydligt visade sig var svar där den huvudsakliga innebörden var:

1. Det borde vara någon annan maträtt
2. Det blir enformigt, man tröttnar
3. Man ska äta det som serveras, man ska inte vara kräsen
4. Det är inte gott med köttbullar

På högstadiet finns inte ett enda svar med innebörd av näringsaspekt eller ekonomi så som det gör på låg- och mellanstadiet. På högstadiet fanns dock varierande synpunkter på vad man kunde ha för alternativrätt istället för köttbullar.

Exempel på förekommande svar är:

”Köttbullarna smakar skit, det är godare med hamburgare”.

”Det borde vara pasta i stället för potatis”.

”Kan man inte få korv istället, typ”.

”Köttbullarna är i alla fall godare än tomatsoppa”.

5.5.2 Låg- och mellanstadieelever

På låg- och mellanstadiet uppger 64 procent av eleverna att de uppfattar projektet som positivt. Även här kunde de vanligaste förekommande delas in i fyra kategorier. De kategorier jag fann här hade huvudsaklig innebörd av:

1. Bra om man inte gillar maten som serveras
2. Bra med två olika alternativ
3. Man behöver aldrig gå hungrig
4. Det är gott

Det antal elever på låg- och mellanstadiet som uppger sig uppfatta projektet som negativt motsvarar 36 procent. Här fann jag flest kategorier av vanligast förekommande svar. Av de sju vanligaste förekommande svarskategorierna hade svaren en huvudsaklig innebörd av:

1. Man borde variera alternativrätten
2. Det är onyttigt med köttbullar
3. Man ska lära sig att äta mer varierat
4. Man ska äta det som serveras, inte vara kräsen
5. Det är inte gott
6. Det blir enformigt och man tröttnar
7. Man borde lägga pengarna på något annat

Det är på låg- och mellanstadiet som de utförligaste svaren hittas. Nedanstående citat är svar som fanns att läsa i enkätsvaren från låg- och mellanstadieelever.

”Det är inte bra för att jag tycker att ni ska satsa pengarna på något annat i stället”.

”För att man tröttnar på köttbullar och varför slösa pengar på köttbullar när man kan spendera dem på material eller skolresa?!”.

”För att den maten skolan gör är den energin vi barn behöver och man skall äta den mat som bjuds”.

”Om det är äcklig mat i skolan så tar jag köttbullar istället, men det vore bättre med typ fisk”.

”Jag tycker att det är bra att ha en extra rätt om man inte tycker om den andra maten, men jag tycker inte att det ser roligt ut när alla sitter och äter köttbullar”.

”Det är bra om man kan kontrollera sina vanor. Att man äter köttbullar bara ibland. Om man inte kan det är det inte bra”.

”Det finns inga vitaminer i köttbullar och potatis, det är inte nyttigt”.

5.6 Köksledare

Statistik över köttbulleåtgången respektive ordinarie rätt har förts kontinuerligt av kökspersonalen vid de respektive skolorna. Man är vid samtliga skolor uppmärksam på svinnet och vid Hammarlundens skola väger man även ”grishinken” för att mäta eventuellt svinn från den mat som slängs från tallrikarna.

5.6.1 Hammarlundens skola

Konsumtion/svinn

Kökspersonalen på Hammarlundens skola uppger att det går åt ca 140 kg köttbullar i veckan vilket ger ett snitt på ca 28 kg/dag som motsvarar ca 2,5 köttbullar per elev och dag. Köttbulleåtgången har dokumenterats dag för dag sedan projektet startade. Man har också sedan tidigare varje dag vägt ”grishinken” och antecknat detta. I grishinken slängs varje dag i snitt nu cirka 10 kg mat. Vid jämförelse med vikten av grishinken innan köttbulleprojektet, som då låg på ett snitt på 13-14 kg, har ”grishinksinnehållet” minskat märkbart. Här upplever man att matåtgången har ökat samtidigt som grishinken har minskat. Köttbullarna som lagas har blivit en extra laddning med mat, man lagar alltså inte mindre av den ordinarie rätten än tidigare utan man konstaterar att det äts mer varm mat än innan. Man upplever också att det gick åt mer köttbullar i början av projektiden än vad det gör nu.

Hur fungerar det i praktiken och hur hanteras projektet?

Här har man inte försökt att påverka elevernas matval utan valet är fritt. Köksledaren säger att de har under tiden som gått lärt sig mer och mer vilka rätter som kräver mer köttbullar. Man har också lärt sig att de dagar det finns pasta på buffén behövs ingen potatis eller sås. Eleverna äter hellre köttbullarna med pasta och ketchup de dagarna. Vid observation av hur mattallrikarna ser ut så förekommer alla varianter. Rena köttbullsrätter är lika förekommande som en ordinarie rätt toppad med ett par köttbullar eller tvärt om, ”ren” köttbullstallrik toppad med ordinarie rätt.

Bland kökspersonalen har projektet tagits emot positivt. Det fungerar bra. Det enda problem man känner är att det kan vara svårt att ibland gissa sig till hur mycket av varje rätt som kommer att gå åt, men det är något man blir bättre och bättre på.

5.6.2 Mörmoskolan

Konsumtion/svinn

Här uppskattar personalen att åtgången är ca 80 kg köttbullar i veckan vilket ger ett snitt på 16 kg per dag som motsvarar ca 1,3 kött bulle per elev och dag. Volymen av maten som slängs visar ingen märkbar skillnad från tidigare. Vad man upplever här är att det går åt mer mat totalt än tidigare. Man har minskat tillagningsvolymen av den ordinarie maträtten ytterst lite och mängden köttbullar som tillagas dagligen är betydligt större än minskningen av ordinarie rätten.

Hur fungerar det i praktiken och hur hanteras projektet?

Inga speciella försök att påverka elevernas matval har gjorts. På tallrikarna förekommer allt ifrån ”rena rätter” av köttbullerätt eller ordinarie rätt till blandade rätter och i vissa fall enbart 15-20 köttbullar på tallriken.

Personalen uppger att det har varit lite svårt i början med planeringen av hur mycket mat man skall laga av varje rätt. Men de uppger även att detta är ett problem som tunnats ut ju längre tid som projektet har pågått. Man har lärt sig ungefär hur barnen äter och vilka rätter som kräver mer eller mindre köttbullar.

5.6.3 Lillängens skola

Konsumtion/svinn

På Lillängskolan är åtgången på köttbullarna enligt kökspersonalen ca 75 kg per vecka vilket motsvarar cirka 15 kg per dag och 4,6 köttbullar per elev och dag. Här slängs det enligt köksledaren ”väldigt lite mat”. Här upplever man dock att det går åt betydligt mindre av den ”vanliga” maten. Så här konstaterar man att de kilon mat som i dagsläget representerar köttbullar har minskats in på den ordinarie maten. Totalt sett är den totala matmängden något mer än innan men skillnaden sägs vara liten.

Hur fungerar det i praktiken och hur hanteras projektet?

På skolan har man uttalat vid möten mellan lärare och kökspersonal att man skall försöka påverka barnen att alltid smaka på den vanliga maten först och tycker eleven inte om den så får han/hon ta köttbullarna i stället. Detta har dock tillämpats ganska dåligt enligt köksledaren. Man upplever att det är lättare att påverka lågstadieleverna att äta av den vanliga maten än mellanstadieeleverna.. Vid observationer har kökspersonalen sett att vissa elever äter köttbullar 4 till 5 dagar i veckan men man ser samtidigt att de som varit ”problembarn” tidigare faktiskt har börjat äta mer mat. Projektet har enligt köksledaren till och med fått den effekten att de som tidigare nästan bara petade i maten har börjat vänja sig vid att alltid äta köttbullar för att nu börja tröttna och istället äta mer och mer av den ordinarie rätt som serveras. Som regel äts här ”rena rätter” men att blanda både köttbullar och ordinarie rätt förekommer också. Här har lärare kommenterat till kökspersonalen att de upplever barnen som mer lugna och sansade på eftermiddagarna då de faktiskt har ätit sig mätta vid lunch.

Kökspersonalen ser inga problem i extramomentet att laga köttbullar som komplement varje dag. Det enda problem man känner är att det kan vara svårt att ibland gissa sig till hur mycket av varje rätt som kommer att gå åt.

5.6.4 Hallersrudsskolan

Konsumtion/svinn

Här går det åt i snitt ca 25 kg köttbullar i veckan, enligt kökspersonalen. Detta ger ett dagssnitt på cirka 5 kg som motsvarar ca 2,1 köttbulle per elev och dag. Här slängs också med köksledarens ord ”minimalt med mat”.

Hur fungerar det i praktiken och hur hanteras projektet?

Vid starten av projektet kom skolpersonal och kökspersonal gemensamt överens om att man skulle arbeta för att alla barn alltid ska smaka på den ordinarie maten först och sedan om eleven inte tycker om den ordinarie rätten så får eleven ta köttbullar. Att äta rena rätter är här den vanligaste företeelsen men blandningar av ordinarie rätt och köttbullar förekommer också.

Med köksledarens ord ”sviterna av nyhetens behag att få köttbullar varje dag har lagt sig”. Personalen upplever projektet som positivt. Allt går smidigt och barnen äter sig alltid mätta.

5.6.5 Götetorpskolan

Konsumtion/svinn

Här uppger kökspersonalen att går det åt ca 25 kg köttbullar i veckan, vilket ger ett dagssnitt på ca 5 kg som motsvarar ca 2,1 köttbulle per elev och dag. Det slängs enligt köksledaren relativt lite mat på denna skola, men man upplever dock att det slängdes mer mat förr än nu.

Hur fungerar det i praktiken och hur hanteras projektet?

Kökspersonalen upplever att det är lättare att påverka lågstadieeleverna till att alltid äta av den ordinarie maten men med mellanstadieeleverna är det lite mer komplext. Då de flesta mellanstadieeleverna äter samtidigt och det kan bli upp till 70 elever som står i kö samtidigt så vill man göra så lite som möjligt för att stressa dem och valet är då helt fritt. Här tycker man sig oftast lyckas bra med att ”sälja in” den vanliga maten och dess tillägg till eleverna. Eleverna har till och med uttryckt att köttbullarna inte behövs och att man kan ta bort dem. Eleverna upplever köttbullarna som alternativ lite jobbigt att man ställs inför valet, de såg inga problem med bara en maträtt tidigare och var nöjda med det och tyckte maten smakade bra. Skolrestaurangspersonalen upplever att barnen allt oftare väljer bort köttbullarna och har en idé, att kanske just för att eleverna vet att det finns där i morgon också och tänker att de tar av den ordinarie maten idag istället.

Ett knep som skolrestaurangspersonalen har tillämpat här är att oftast så tar de aldrig av locket till köttbullekantinen i linen¹ utan låter det ligga på. ”Om inte köttbullarna ligger där och glänsar i ögonen på de så tar de oftast av den andra maten först”. ”Tar vi av locket så går fler elever direkt på köttbullarna”. I och med att locket ligger på så leder detta till att det i stor utsträckning är rena rätter som förekommer på tallrikarna.

5.8 Sammanfattning

Av de i studien deltagande högstadieeleverna uppger 66 procent att de äter lunch i skolan varje dag. Det är alltså en tredjedel av högstadieeleverna som en eller fler dagar i veckan

¹ ”linen” är ett uttryck för de värmevagnar som står uppradade för självservering från kantiner med olika innehåll av skolmåltidens komponenter.

väljer att inte äta skollunch. Motsvarande siffror på låg- och mellanstadiet är 93 procent uppger att de äter lunch i skolan varje dag och alltså 7 procent som väljer att inte dagligen äta skollunchen.

Resultatet visar att 35 procent av högstadieeleverna och 16 procent av låg- och mellanstadie eleverna uppger att de inte äter av den varma tillagade lunchen varje dag och att de då istället åt sallad och knäckebröd, eller köpte något i cafeterian om de åt något alls.

Ungefär hälften av alla elever, 51 % av de deltagande i studien, säger sig äta den varm, tillagad lunch i skolrestaurangen oftare, sedan köttbullar, sås och potatis tillkommit som alternativ.

På både högstadiet, låg- och mellanstadiet är den vanligaste företeelsen att välja köttbullarna framför den ordinarie rätten ca en till två gånger i veckan. 10 procent av eleverna på högstadiet uppger att de väljer att äta köttbullar fyra eller fler gånger i veckan. På låg- och mellanstadiet uppger 11 procent av eleverna att de väljer köttbullarna fyra eller fler gånger i veckan.

Av eleverna på högstadiet är det 85 procent som uppger att de tycker det är bra med köttbullar, sås och potatis som stående alternativ till skollunchen. Motsvarande siffra på låg- och mellanstadiet är 64 procent. Det är alltså största delen av de deltagande i studien som uppfattar projektet som positivt. Men det är även en betydande del av deltagarna som upplever projektet som negativt. 15 procent av högstadieeleverna har en negativ inställning till projektet och hela 36 procent av låg- och mellanstadieeleverna uppfattar projektet som negativt.

Vid uträkningen av snittalet av köttbullar per elev och dag, har Mörmoskolans högstadium det lägsta resultatet med 1,3 köttbulle per elev och dag och Hammarlundens skola ett snittal på 2,5 köttbullar per elev och dag. På låg och mellanstadie skolorna, Hallersrud och Götetorp äts det i snitt 2,1 köttbulle per elev och dag. Lillängsskolans låg- och mellanstadie visar en märkbar skillnad på ett snittal på hela 4,6 köttbullar per elev och dag. Ett generellt snitt för alla skolorna blir 2,5 köttbullar per elev och dag.

Vid samtliga fem skolor uppger man att det slängs relativt lite mat i grishinken och på två av skolorna upplever man en märkbar minskning av slängd mat sedan projektstart.

På tre av de fem skolorna upplever man att total mängd mat som äts har ökat sedan projektstart, vilket tyder på att fler barn äter sig mätta.

Projektet uppfattas i allmänhet av köksledare som positivt och man har sett positiva effekter som att fler barn äter sig mätta i större utsträckning än tidigare. Kökspersonalen upplever också att nyhetens behag med köttbullar varje dag är något som lägger sig med tiden. Elever som har haft en hög frekvens på sin konsumtion av köttbullarna börjar tröttna på köttbullarna och väljer allt oftare att äta av den ordinarie rätten i stället.

6. Diskussion

6.1 Metod

För att utvärdera projektet att servera köttbullar, sås och potatis som en stående alternativrätt till skollunchen, har jag utfört en enkätstudie på totalt 384 elever fördelat på låg- mellan- och högstadieskolor i Hammarö kommun. Enkätstudier lämpar sig bra för den målgrupp jag valt att undersöka såsom föreslås av Ejlertsson (2005). Då respondenterna varierade i ålder valde jag att inte göra en alltför avancerad enkät. Enkätstudien som sådan tyckte jag fungerade mycket bra. Bortfallet var minimalt när jag gick tillväga på så sätt att jag stannade kvar i klassrummen medan enkäten fylldes i. Det hade varit optimalt att kunna utföra studien på samma sätt vid samtliga skolor då detta gav ett minimalt bortfall. På grund av oväntad sjukskrivning av personalen och allmän förvirring blev det annorlunda på Hammarlundens skola, men det gav dock inget större bortfall och fungerade ändå bra. På de skolor där jag endast lämnade över enkäterna till lärare och rektorer var bortfallet något större på grund av feltolkning av enkätfrågorna och ej i tid returnerade enkäter. Jag anser dock inte att bortfallet påverkar min undersökning i större drag. Svarsfrekvensen på 82 % är mycket tillfredställande och ger en grund för att generalisera gruppen som jag ville undersöka. En betydande orsak till bortfall pga. av felaktigt ifyllda enkäter var att jag hade planerat att undersöka två 3:e klasser på varje låg- och mellanstadieskola. Det visade sig att de lågstadielklasser som fanns på skolorna var blandade 1-3 årskursklasser. Lärarna kommenterade att de yngsta eleverna hade haft lite problem med att förstå frågorna vilket sedan även visade sig vid inmatningen av data i SISS programmet, då jag fick sortera bort många av de enkäter som var felaktigt ifyllda. I låg- och mellanstadielklasserna var det lärarna som delade ut och presenterade enkäten för eleverna. Det råder stor sannolikhet för att elevernas uppfattning av undersökningen och svar på enkäten i stor utsträckning är påverkade av hur lärarna presenterade studien. Att formulera enkätfrågor på rätt sätt är av stor vikt (Ejlertsson, 2005). I efterhand så ser jag att exempelvis fråga 1 kunde ha formulerats på ett bättre sätt. Fråga 1 är en validitetsfråga och innehåller ordet "lunch". Det jag egentligen menar är "skollunch" och jag kan inte garantera att alla som svarat på enkäten tolkat "lunch" som "skollunch".

Intervjuerna med köksledarna fungerade bra. Köksledarna svarade utförligt på mina frågor och intervjuerna ledde till ett bra och lättolkat svarsmaterial. Då jag hade strukturerat hade jag en bra grund att stå på. Svaren och uppgifterna från de olika köksledarna liknade varandra i stor utsträckning.

6.2 Resultat

Resultatet stämmer relativt väl överens med det resultat jag förväntat och den diskussion jag hade i tankegången, att projektets utfall inte skulle bli likt allmänhetens farhågor, att alla elever kommer att äta köttbullar varje dag. Visst finns det de elever som äter köttbullar upp till fem dagar i veckan, men det är långt ifrån alla och stor del av svaren tyder på att många redan tröttnat på köttbullarna och därför väljer den ordinarie rätten i stället. Det resultat jag redovisar är en ögonblicksbild av hur företeelsen såg ut just då, när jag utförde min studie.

Resultatet visar att ungefär hälften av eleverna, 51 % deltagande i studien, säger sig äta varm, tillagad lunch i skolrestaurangen oftare, sedan köttbullar, sås och potatis tillkommit som alternativrätt. Detta är dock vad eleverna själva upplever, men då kökspersonalen även upplever att matåtgången ökat så är resultatet troligen sanningsenligt.

Då de flesta elever svarar att de äter lunch i skolan varje dag ges en positiv bild av konsumtionen. Man kan dock här ifrågasätta hur de tolkade ordet ”lunch” i enkätfråga nr 1. Förhoppningsvis har eleverna tolkat frågan som den i sammanhanget var menad, alltså med avseende på skollunchen. Men det kan ju faktiskt innebära allt ifrån medhavd lunch till ett köpt äpple.

Ett annat resultat som jag funderat över är att det vid en skola visar en markant skillnad på snittåtgången på köttbullar per elev/dag. Snittalet jag räknat ut för åtgången köttbullar per elev är inget tal som visar på något förekommande ätmönster i verkligheten, det ger bara en bild hur det skiljer sig skolorna emellan med avseende på köttbulleåtgången.

Det framgår inte av min studie hur mycket köttbullar som ligger på var och en elevs tallrik. Det kan ju vara så att på exempelvis den skolan där det äts mest köttbullar finns enstaka storkonsumenter av köttbullar. Pondera en jämförelse mellan en elev som tar köttbullar 1 dag i veckan och en elev som äter köttbullar 5 dagar i veckan. Eleven som äter köttbullar en gång i veckan tar fyra köttbullar på sin tallrik, eleven som äter köttbullar fem gånger i veckan ligger 10 köttbullar. Denne enskilda storkonsument av köttbullar drar upp det genomsnittliga talet på köttbulleåtgången avsevärt och genomsnittet per elev kan vara missvisande med tanke på hur det ser ut i verkligheten.

Projektet är mest uppskattat hos högstadieleverna och det råder stor skillnad i uppfattning mellan högstadiet och låg- och mellanstadiet. På låg- och mellanstadiet är det en större del som har en negativ inställning till projektet. Detta kan bero på en påverkan från föräldrars, lärares och andra vuxnas inställning. Vuxna har en stor möjlighet att påverka barn matvanor (Livsmedelsverket, 2007) och detta kanske är just spår av sådana försök. På låg- och mellanstadiet förekommer i större utsträckning utförliga motiveringar till varför projektet inte uppfattas som bra. Här läser jag flera gånger att köttbullar inte är nyttigt och att man bör äta mer varierat eller att man borde lägga pengarna på något annat. Man kan resonera som så att högstadielevernas svar handlar mer om deras personliga attityd till skolmaten i större grad än låg- och mellanstadielevernas svar. Att föräldrar kan påverka sina barns åsikter konstaterar Berg (2002). De yngre barnens svar tyder mer på vuxnas inställning och attityd och de verkar vara i större grad än högstadielevernas påverkade av detta. Föräldrarna till barn i låg- och mellanstadiet har med stor säkerhet större möjligheter att påverka barnens åsikter och inställning till projektet än de föräldrar med barn i högstadiet där man ser att kompisars attityd är en stor faktor som spelar en betydande roll för attityden till skolmaten (Prell, 2002). Högstadieleverna tycks i större grad än lågstadieleverna tänka på helheten av projektet och tänka på andra berörda även om de själva inte upplever sig som direkt påverkade av projektet. Av de öppna frågorna framkom att valfriheten var mycket uppskattad. Detta tyder på att införandet av en alternativrätt är viktigt för att tillfredställa eleverna och deras behov och önskan. Då det heller inte tyder på någon större arbetsbelastning för skolrestaurangspersonalen ser jag ingen anledning till varför man inte skulle servera en alternativrätt. Då andelen som påpekar att det är enformigt och att man tröttnar på köttbullar är stor, finns ju ett önskemål om att man borde variera rätten. Huvudidén med projektet att ha köttbullar, sås och potatis som stående alternativrätt är just att kostchefen upplever att väldigt många tycker om och äter just denna rätt. Med två olika varierande alternativrätter kan man ju inte garantera att alla tycker om någon av rätterna. Detta kanske inte garanterar att fler äter, åtminstone inte dagligen då samma problem kanske kvarstår att man just inte tycker om ”skolmaten” generellt.

Skolrestaurangspersonalen upplever att köttbullarna som komplement har lett till att barnen nu i större utsträckning än tidigare äter sig mätta varje dag. Då kökspersonalen har stor insyn och en naturlig kontakt med eleverna i deras dagliga lunchintag ger resultatet från

intervjuerna ett trovärdigt sken över enkätresultatet då dessa pekar i samma riktning. Då skolrestaurangspersonalen berättar om knep som de använder sig av i skolrestaurangen för att påverka elevens matval, visar det ett sätt som just de kan påverka. Ett av svaren från en elev på mellanstadiet handlade om att man måste kunna kontrollera sina vanor gällande sitt matval och just detta exempel på att när skolrestaurangspersonalen låter locket på köttbullekantinerna ligga på så tar inte så många av köttbullarna. Men när locket är av och köttbullarna ligger och frestar i kantine så ”går många av eleverna direkt på köttbullarna”, vilket är ett tydligt exempel på att elevers kontroll över sina matvanor inte är så stor.

6.3 Sammanfattande diskussion

Att dagligen servera en stående alternativrätt kan ses som ett ekonomiskt billigare alternativ till att erbjuda två olika rätter varje dag, med tanke på både planering, inköp och arbetsinsatser. Då Livsmedelsverket i sina rekommendationer för bra mat i skolan förespråkar två rätter kan detta ses som ett steg i rätt riktning. Projektet att dagligen servera köttbullar, sås och potatis som stående alternativ till skollunchen har i stor utsträckning mottagits positivt men det är dock långt ifrån alla elever som uppfattar projektet som positivt. Resultatet visar att det finns de elever som väljer att äta köttbullar till skollunch största delen av skolveckan, vilket inte är bra då vikten av en varierad kosthållning är stor (Livsmedelsverket, 2007). Många av eleverna uppger dock att de börjar tröttna på köttbullarna och att det är enformigt, samtidigt som de uppskattar valmöjligheten i skolrestaurangen. Hem och familj har det grundläggande ansvaret för barns matvanor, men eftersom de flesta barn och ungdomar äter många av sina måltider utanför hemmet påverkar andra vuxna också barnens matvanor. Det finns rekommendationer på varierad kosthållning och att man skall främja barnens matrepertoar vid planering av skollunch (Livsmedelsverket, 2007). Kan då föräldrar kontrollera, styra eller påverka sina barns matval i skolan i det här tillfället och i så fall, är det alltid så att föräldrar alltid försöker med detta, eller inser vikten av en varierad kosthållning? Debatten råder om att de flesta barn bör inte äta mindre, utan bättre. Barn får i sig för mycket mättat fett, socker och salt. Detta beror på att de äter för mycket godis, glass och läsk och saft, snacks och bakverk, och för lite grönsaker, frukt och fisk. Att överkonsumera köttbullar och sås i förhållande till beräknad portionsmängd kan vara lätt och det kan leda till att man får i sig exempelvis för mycket mättat fett och för mycket salt. Att eventuellt äta en ensidig kost över längre tid kan leda till brister i näringstillståndet. Här vill jag koppla till ovanstående att andra vuxna utanför hemmet kan påverka barnens matvanor. Andra vuxna i det här fallet är då lärare och kökspersonal i skolorna som aktivt har möjlighet att påverka barnens matvanor. Kan man på något vis kontrollera detta i skolrestaurangerna?

Hittills kan man som resultat av projektet se att fler elever äter sig mätta och att elever som förr inte åt alls faktiskt äter idag, konsumtionen av skollunchen har ökat och detta är ju en stor vinning. Men kan man i längden garantera att elever får i sig en varierad kost i skolrestaurangen och går barnen miste om en naturlig introduktion till nya maträtter? Ungdomar i tonåren och puberteten är ju oftast i behov av ett stort energiintag (Livsmedelsverket 2007) och då är ju energin från köttbullar jämfört med inget energiintag alls knappast förkastlig. Då man med eleverna i låg- och mellanstadiet inte upplevt några större problem med uteslutning av skollunchen och man upplever att de är lätta att påverka, kanske man bör lägga större vikt vid främjande av barnens matrepertoar. Man bör kanske inte ska ge dem chansen att dagligen välja bort vanlig mat framför köttbullar?

Hälften av de i studien deltagande eleverna, 51%, säger sig äta varm, tillagad lunch i skolrestaurangen oftare. Svinnet i skolrestaurangerna tros generellt ha minskat och personalen upplever att den totala mängd mat som konsumeras i skolrestaurangerna har ökat.

Projektet har inte lett till någon ökad arbetsbelastning för skolrestaurangpersonalen och de upplever att projektet fungerar bra.

Sammanfattningsvis är det ett mycket positivt resultat att så många elever procentuellt sett upplever att deras konsumtion av skollunchen har ökat och att man upplever att alla kan äta sig mätta på något dom tycker om till följd av projektet. De positiva effekterna av projektet som framkom i min undersökning är fler än de negativa och detta tolkar jag som att servera köttbullar som alternativrätt varje dag är bättre än att inte servera någon alternativ rätt alls. Projektet i sig har skapat diskussioner med fokus på skollunchen och bara det i sig kan bidra till en större medvetenhet hos elever rörande nyttan med att äta skollunch. Ju fler som äter, desto fler mätta elever i klassrummen på eftermiddagarna, vilket ger större förutsättningar för bibehållen koncentration och större möjlighet för ökad inläring, vilket även ger en bättre arbetsmiljö för både elever som lärare (Livsmedelsverket, 2007).

6.4 Förslag på fortsatt forskning

Hur stort inflytande på elevers matval i skollunchen har föräldrar och hur kan man som lärare/skolmåltidspersonal påverka elevers attityd till skolmaten? På vilket sätt påverkar vad som serveras i skolrestaurangerna elevernas framtida kostvanor? Hur ser det ut i Sveriges skolrestauranger, följs Livsmedelverkets råd och rekommendationer?

Referenser

Becker, W., Enghardt, H., & Robertsson, A.K. (1994). *Kostundersökningar i Sverige 1950 – 1990*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Berg, C. (2002). *Influences on schoolchildren's dietary selection: focus on fat and fibre at breakfast*. (Göteborg studies in educational sciences, 179). Diss. Göteborg: Acta Universitatis Gothoburgensis.

Boija, L. (1999). Unga vet för lite om mat och hygien. *Vår föda*, 51, 18-20.

Ejlertsson, G. (2005). *Enkäten i praktiken: en handbok i enkätmetodik*. Lund: Studentlitteratur.

Hammarö kommun (2005). *Kvalitetsundersökning, skolmaten*.

Hämtad 2007-04-20 från

<http://www.hammaro.se/sv/Kommunen/Forvaltningar/Serviceforvaltningen/Kostenheten/1527>.

HSFR (1991). *Forskningsetiska principer för humanoria och samhällsvetenskap*. Stockholm: Humanistisk-samhällsvetenskapliga forskningsrådet.

Hämtad 2007-03-25 från

<http://www.codex.vr.se/oversikter/etik/etik.html>

Höglund, D., Nilsson-Green, A., Mark, A., Bedesjö-Wikström, H., Persengård, K. & Samuelsson, G. (1996). *Göteälvstudien. En studie av kostvanor bland ungdomar i årskurs 8*. Göteborgs stad, Älvsborgs län: Folkhälsosekretariatet.

James, D.C.S., Rienzo, B.A., & Frazee, C. (1996). Using focus groups interviews to understand school meals choices. *Journal of School Health*, 66, 128-131.

Larsson, C. (2003). *Svenska barns matvanor – preliminära resultat från en pågående studie*. Livsmedelsverket: Uppsala.

Livsmedelsverket & Centrum för Tillämpad Näringslära/Hälsomålet (2001). *Riktlinjer för skolluncher – råd, tips och mängdtabeller*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket (2007). *Bra mat i skolan*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket (2007). *Smaka Mer: Inte dyrare med två rätter*.

Hämtad 2007-05-15 från

http://www.slv.se/upload/dokument/mat/div_kost/na_SmakaMer.pdf.

Lundmark, B. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik, -kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige*. Lic. Uppsala: Uppsala Universitet..

Nordlund, G. & Jacobsson, T. (1997). *Högstadienkäten. Högstadielärovernas måltidsvanor relaterade till hur de mår och känner sig i skolan, deras skolprestationer och sociala bakgrund*. (Pedagogiska rapporter nr 53). Umeå: Umeå universitet.

Patel, R & Davidsson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Lund: Studentlitteratur.

Prell, H. (2002). *Att undersöka ungdomars attityder till skolmaten med fokusgrupper*. I: Shanahan H. & Ellegård K. (Red.). *Kreativa metoder inom konsumentforskning i empirisk belysning*. (Rapport nr 32). Göteborg: Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.

Prell, H., Berg, C., Jonsson, L., & Lissner, L (2005). A schoolbased intervention to promote dietary change. *Journal of Adolescent Health*, 36, 529.e 15-529.e22.

Sjögren, M., & Wesslén, A.(1995). *Maten i skolan: en undersökning gjord med fokusgruppsintervjuer*. Stockholm: Folkhälsoinstitutet.

Skolmatens Vänner (2001). *Frågor och svar: Hur många äter skollunch?*
Hämtad 2007-05-04 från
www.skolmatensvanner.org/fragorsvar_visa.php?id_art=12 .

Skolmatens Vänner (2005). *Frågor och svar: Två rätter*
Hämtad 2007-05-04 från
http://www.skolmatensvanner.org/fragorsvar_visa.php?id_art=182 .

Skolmatens Vänner (2006). *Frågor och svar: Många portioner*
Hämtad 2007-05-04 från
http://www.skolmatensvanner.org/fragorsvar_visa.php?id_art=203

Ström, M. (2002). *Maten i förskolan och skolan*. Stockholm: LUI marknadsinformation.

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

Wesslén, A. (2002) *Teenagers and food – the impact of culture and gender on attitudes towards food*. Lic. Uppsala: Uppsala universitet.

BILAGA 1

Del 1. Presentationsmail till högstadierektorer:

Hej!

Jag skickar en bekräftelse ang. vårt samtal per telefon igår, måndag 2007-02-26.

Du får gärna använda detta mail som information till lärare och elever.

Mitt namn är Åsa Malmkvist och jag är student vid Göteborgs Universitet, institutionen för mat - hälsa och miljö. Jag skriver i vår min C-uppsats inom kostekonomi , samtidigt som jag bedriver min studiepraktik vid kostenheten i Hammarö kommun. Tillsammans med kostchefen i Hammarö kommun skall jag utvärdera det pågående projektet att servera köttbullar, sås och potatis som stående alternativrätt till skollunchen. Detta skall bli en del av mitt examensarbete. För att få ihop material till en utvärdering behöver jag bland annat samla in lärares och elevers åsikter om projektet.

Tisdag 2007-03-06 kommer jag efter överenskommelse med dig per telefon, att utföra en enkätundersökning bland utvalda 7:e, 8:e och 9:e klasser. Enkätundersökningen är anonym och det är frivilligt att delta. Jag kommer till lektionssalen och knackar på, presenterar mej och syftet med studien och delar ut enkäterna. Då enkäterna är ifyllda samlar jag in dem och tackar för mig. Detta kommer uppskattningsvis att ta ca 10 minuter av lektionstid.

Tidpunkten för undersökningen blir någon gång under morgonen och förmiddagen denna dag.

Jag vill i samband med detta passa på att fråga om det finns någon möjlighet att under förmiddagen eller runt lunchtid träffa en grupp lärare som har tid att sitta ner i ca 30 minuter för en liten gruppdiskussion/intervju angående de upplever att eleverna påverkas av projektet.

Tack på förhand!

Mvh. Åsa Malmkvist

Kostekonomi studerande praktikant vid kostenheten,
Hammarö kommun

Del 2, Presentationsmail till lågstadierektorer:

Hej!

Jag heter Åsa Malmkvist och kostekonomikandidat vid Institutionen för Mat - Hälsa och miljö, Göteborgs universitet.

Jag har min studiepraktik hos kostchefen vid kostenheten i Hammarö kommun.

Jag håller nu tillsammans med kostchefen på att följa upp och utvärdera det omdebatterade köttbulle-projektet och vi har börjat med att via en enkätstudie samla in elevers åsikter och upplevda konsumtion av skollunchen. Resultatet av denna enkätstudie kommer att bli en del av mitt examensarbete i form av en C-uppsats.

Jag har utfört enkätstudien på högstadieelever vid Mörmoskolan och Hammarlunden, med ett lyckat resultat med hög svarsfrekvens. Jag vill nu fortsätta studien och vända mig mot låg- och mellanstadieelever och riktar här då Hallersruds skolan och Lillängsskolan i tankarna.

Jag kommer under förmiddagen att försöka kontakta dig per telefon, för eventuell bekräftelse och ett litet samtal rörande studien. Jag bifogar ett förslag på enkäten som du gärna får kommentera. Enkäten är så lik högstadienkäten som möjligt för att vi skall kunna jämföra och generalisera. Jag har försökt att anpassa språket till ett mer lättförståeligt för de yngre eleverna.

Förslagsvis vill jag gärna undersöka klassvis, under lektionstid med hjälp av lärare för utdelning, ifyllnad och insamling av enkäten. Beräknad tid för ifyllnad av enkäten är ca 10 minuter.

Jag vill gärna att två klasser från lågstadiet (3:e klassare) och en 4:e, en 5:e och en 6:e klass deltar i min studie.

Då enkäten är anonym och det är frivilligt att delta är det din tillåtelse som ligger till grund för att jag följer de etiska regler som finns angående studier utförda på grundskoleelever.

Mvh Åsa Malmkvist

Kostekonomi studerande praktikant vid kostenheten,
Hammarö kommun

BILAGA 2

2007-03-01

Bäste Elev,

Den här enkätundersökningen är anonym och det är frivilligt att delta.
DU, är en av 200 elever i Hammarö kommun som tillfrågas att delta, genom att svara på nedanstående sju frågor.

**Läs frågorna noga och svara utifrån bästa förmåga! Till höger om frågorna finns olika svarsalternativ. Ringa in det svarsalternativ som passar DEJ bäst!
Ringa endast in ett svarsalternativ per fråga.**

-
1. Hur många dagar i veckan äter du lunch i skolan? **1 2 3 4 5**
2. Äter du alltid av den varma tillagade maten som serveras?
(alltså inte enbart från salladsvagnen eller bröd, knäckebröd) **Ja Nej**
3. Om du svarat ”Nej” på ovanstående fråga,
vad äter du då istället för den varma tillagade maten?
- Svar:.....
4. Äter du **oftare** av den varma tillagade maten sedan
köttbullar har tillkommit som en alternativrätt? **Ja Nej**
5. Ungefär hur många dagar i veckan väljer du köttbullar,
istället för den ordinarie rätten? **1 2 3 4 5**
6. Vad är DIN personliga åsikt om att ha köttbullar,
sås och potatis som stående alternativrätt i till skollunchen? **Bra Inte bra**

7. Motivera ditt svar på fråga nr 6!

Svar:.....
.....
.....

Vi tackar för din medverkan!

Åsa Malmkvist
Studerande vid Inst. För Mat-hälsa-miljö
Göteborgs Universitet

Charlotte Gustafsson
Kostchef Hammarö kommun
Serviceförvaltningen

BILAGA 3

2007-03-01

Bäste Elev,

Den här enkätundersökningen är det är frivilligt att deltaga i. Du behöver inte skriva ditt namn eftersom undersökningen är anonym.

DU, är en av 400 elever i Hammarö kommun som tillfrågas att deltaga, genom att svara på nedanstående sju frågor.

Läs frågorna noga och svara utifrån bästa förmåga! Till höger om frågorna finns olika svarsalternativ. Ringa in det svarsalternativ som passar DEJ bäst!

Ringa endast in ett svarsalternativ per fråga.

1. Hur många dagar i veckan äter du lunch i skolan? **0 1 2 3 4 5**

2. Äter du alltid av den varma tillagade maten som serveras? **Ja Nej**
(alltså inte enbart från salladsvagnen eller bröd, knäckebröd)

3. Om du svarat ”Nej” på fråga nr 2,
vad äter du då istället för den varma tillagade maten?

Svar:.....

4. Äter du **oftare** av den varma tillagade maten sedan köttbullar har tillkommit som en alternativrätt? **Ja Nej**

5. Ungefär hur många dagar i veckan väljer du köttbullar, istället för den ordinarie rätten? **0 1 2 3 4 5**

6. Vad är tycker du om att alltid ha köttbullar, sås och potatis som alternativ maträtt i till skollunchen? **Bra Inte bra**

7. Varför tycker du att det är **bra** eller **inte bra**?

Svar:.....
.....
.....

Vi tackar för din medverkan!

Åsa Malmkvist
Studerande vid Inst. för mat-hälsa-miljö
Göteborgs Universitet

Charlotte Gustafsson
Kostchef Hammarö kommun
Serviceförvaltningen

BILAGA 4

Intervjufrågor, köksledare.

1. Hur mycket köttbullar går det åt per dag och vecka?
2. Hur upplever ni att svinnet (med svinn menas här mat som slängts i ”grishinken”)har ökat/minskat?
3. Hur har man hanterat projektet i skolan?
4. Hur tänker ni vid planering av servering/tillagning av alternativrätt respektive ordinarie rätt, försöker ni på något sätt styra elevens matval??
5. Hur ser det ut på tallrikarna? Äts det ”rena rätter ”, eller förekommer det att det blandas ordinarie rätt med köttbulle rätten?