

MILJØHANDLINGSPLAN 2012/2013

SANDBAKKEN BARNEHAGE

Kort beskrivelse av enheten:

Sandbakken barnehage er en liten privat barnehage, som holder til i Kvenildveien på Heimdal, en mil sør for Trondheim. Barnehagen har vært i drift siden november 1985. Vi kan totalt ta 15 barn, derom alle barna er over 3 år. Personalet består av to assistenter og en førskolelærer/styrer.

Periodens tema:

Videreføring av fjorårets tema. Sunt og variert kosthold, og matlaging sammen med barna.

Beskrivelse:

Vi ønsker å videreføre og videreutvikle vårt tema fra fjorårets miljøhandlingsplan, «*Sunt og variert kosthold og matlaging sammen med barna*». Siste års arbeid med temaet ga oss udelt positive erfaringer. Dette ønsker vi å arbeide videre med, og ser flere områder der vi kan utvikle arbeidet vårt. Det ene området er å gi barna økt kunnskap om hvor maten kommer fra. Vi ønsker å gå dypere inn i dette. Plukke ut noen av de mest aktuelle fiskeslagene, de mest brukte kornsortene, det samme for frukt og grønnsaker, og gi barna kunnskap om dette. Av erfaring ser vi at vi da må sette av mere tid. Vi ser for oss at vi både i forkant av matlagingen, og i etterkant bruker tid på å snakke om råvarene. Bruke bøker, plansjer, tegne, klippe og lime. Så ønsker vi også å lage vårt eget oppskriftshefte, inneholdende de mest brukte oppskriftene våre. Dette også som et bindeledd mellom barnehage og hjem. Da kommer vi til det andre området vi ser at vi har utviklingspotensialet, nemlig å involvere foreldre/foresatte i større grad. Gjennom et ferdig oppskriftshefte sommeren 2013, men også i prosessen dit. Ved å dele oppskrifter med foreldre/foresatte underveis. Så kan heftet lages både på grunnlag av matretter som er populære i barnehagen og hjemme. Og også etablere et samarbeid med foreldre/foresatte om sunne matpakker til turer.

Tidligere prosjekter:

- «Sunt og variert kosthold, og matlaging sammen med barna», vår søknad om Grønt Flagg sommeren 2012, og arbeidet fram mot dette.
- Noen år tilbake arbeidet vi med energisparing. Bl. a. med avlesing av strømmåler og registrering av energiforbruk. Også med fokus på

strømsparing, som å slukke lys i rom der ingen var og lukke vinduer og dører når det var kaldt ute.

- Fra høsten 2011 til sommeren 2012 arbeidet vi med «Ida og Markus», energiopplæring i barnehagen utarbeidet av Grønn Barneby.
- Sjøpelsortering er en godt innarbeidet rutine i barnehagen. Barna er kjent med de tre gruppene vi sorterer i, papir, plast og restavfall.
- Vi har tidligere kompostert matavfall, men bingene våre er for tiden ikke i bruk. Kvaliteten på bingene opplevdes ikke som god nok.
- Sommeren 2011 anla vi en liten kjøkkenhage, der vi dyrket sukkererter. Vi sår straks for årets sommer nå.

Videre planer:

- ✓ Matlaging og kokkegruppe som en fast aktivitet ved barnehagen.
- ✓ Fortsette med søpelsortering.
- ✓ Videre arbeid med energiopplæring er et annet aktuelt område.
- ✓ Vi er når dette skrives med på å teste ut «Svanhilds reise». *Svanhilds reise* er en aktivitetspakke laget til barnehager som gjør det enkelt og morsomt å lære barna om natur og miljø. Det er Svanemerket, det offisielle nordiske miljømerket, som har utarbeidet denne unike aktivitetspakken med støtte fra Barne- og likestillingsdepartementet og i samarbeid med Barnehageforum. *Svanhilds reise* er et ikke-kommersielt produkt som har til formål å gi barna gode og gøyale opplevelser knyttet til vår mangfoldige natur, og vise barna at vi som enkeltpersoner kan gjøre mye for å løse dagens miljøproblemer. Materiellet er ikke ferdigstilt, det skal testes ut, og det skal vi være med på. ☺ Materiellet virker både spennende og lærerikt. Vi ser for oss at det kan være et aktuelt tema for vår Miljøhandlingsplan for barnehageåret 2013/14.

Organisering av prosjektet:

Miljørådet vil, som inneværende år bestå av barnehagens personale på 3.

Foreldre/foresatte vil bli informert om planer gjennom denne

Miljøhandlingsplanen og på høstens foreldremøte. Barna vil som tidligere bli involvert gjennom aktiv deltakelse.

Mål: Vi har valgt å videreføre de samme mål som for året 2011/12, men med hovedvekt i år på kunnskap om hvor de ulike ingrediensene i matlagingen kommer fra. Samt et nytt mål om å lage oppskriftshefte. Mål med hovedvekt, samt nytt mål er skrevet med fet skrift.

- Tilby barn et variert og sunt kosthold i barnehagen. Jmf Rammeplanens punkt 3.2 Kropp, bevegelse og helse: *få kunnskap om menneskekroppen og forståelse for betydningen av gode vaner og sunt kosthold.*

- Gi barna kunnskaper omkring mat og matlaging. **Med vekt på hvor de ulike ingrediensene i matlagingen kommer fra.** Jmf Rammeplanens punkt 3.2 Kropp, bevegelse og helse: *få kunnskap om menneskekroppen og forståelse for betydningen av gode vaner og sunt kosthold.*
- Inkludere barna i matlaging. Jmf Rammeplanens punkt 1.4: *Barn er sosiale aktører som selv bidrar til egen og andres læring... I nær samarbeid med omgivelsene skal de få være aktive på alle områder, og Rammeplanens punkt 1.5: Barns medvirkning (og Barnehageloven § 3 Barns rett til medvirkning): *Barn har rett til å uttrykke seg og få innflytelse på alle sider ved sitt liv i barnehagen.**
- Skape gode rammer rundt måltid. Jmf bl.a. Rammeplanens punkt 2.4 Sosial kompetanse: *Sosial kompetanse handler om å kunne samhandle positivt med andre i ulike situasjoner.*
- Ha god hygiene knyttet til matlaging og måltider. Jmf Rammeplanens punkt 3.2 Kropp, bevegelse og helse: *få kunnskap om menneskekroppen og forståelse for betydningen av gode vaner og sunt kosthold.*
- **Lage oppskriftshefte med de mest populære matrettene, i samarbeid med foreldre.**
- **Fortløpende gjennom året legge ut oppskrifter på barnehagens hjemmeside.**

Delmål: Delmålene er også bevart fra fjorårets tema. Dette året med hovedvekt på kunnskap om hvor maten kommer fra, og samarbeid med foreldre. Begge med fet skrift nedenfor.

- **Gi barna kunnskap om hvor maten kommer fra.**
- Gi barna kunnskap om hva de ulike matrettene inneholder.
- Gi barna kjennskap til hva kroppen vår trenger.
- Skape interesse for å lage mat.
- Skape glede ved å tilberede og servere mat.
- Skape god stemning rundt matbordet.
- God tid til å innta maten.
- Innarbeide god hygiene ved matlaging og måltid; håndvask, holde bord, redskaper og hender rene under matlagingen. Unngå hår i maten, ved at langt hår settes opp.
- Oppmuntre barn til å smake på all mat, gjerne flere ganger. Kanskje du liker det neste gang du smaker. Bruke egne erfaringer; de voksne forteller om mat de ikke likte tidligere, men som de nå synes smaker godt.
- **Samarbeide med foreldre/foresatte om sunne matpakker til turer.**

Vår hypotese og vårt motto er fortsatt:

MAT VI HAR LAGET SELV, SMAKER GODT. ☺

Samarbeidspartnere:

Grønn Barneby, Trondheim kommune.

Delta på flere matlagingskurs, dersom det skulle dukke opp noen. 😊

Finansiering/ressurser:

Prosjektet har ingen utgifter ut over det som dekkes av matbudsjettet.

Aktivitetsplan:

Aktivitet:	Tidspunkt:	Deltakere:	Ansvarlig:	Kommentarer:
Gjennomgå miljøhandlingsplan på personalmøtet. Sende inn denne planen sammen med rapport fra forrige års arbeid, vår søknad om Grønt Flagg sertifisering.	Mai 2012	Grethe Mette Randi	Randi	
Informere foreldre/foresatte om ny plan, dersom den blir godkjent. Ytterligere gjennomgang av planen på høstens foreldremøte.	Juni September	Foreldre/ foresatte og personalet	Randi	
Tema bær. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	September	Kokkegruppa /alle	Randi	
Tema grønnsaker. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	Oktober	Kokkegruppa /alle	Randi	
Tema korn. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	November	Kokkegruppa /alle	Randi	
Julebakst, med fokus på norsk julebaksttradisjon.	Desember	Alle	Mette og Randi	
Tema fisk. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	Januar 2013	Kokkegruppa /alle	Grethe, Mette og Randi	
Tema korn. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	Februar	Kokkegruppa /alle	Grethe, Mette og Randi	
Tema kylling. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	Mars	Kokkegruppa /alle	Grethe, Mette og Randi	

Tema fisk. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ Formingsaktiviteter.	April	Kokkegruppa /alle	Grethe, Mette og Randi	
Tema frukt. Kunnskap om, og lage retter av. Tegning/ formingsaktiviteter.	Mai	Kokkegruppa /alle	Grethe, Mette og Randi	
Ferdigstille prosjektrapporten og ny/oppdatert Miljøhandlingsplan	Juni	Personalet	Randi	I samarbeid med Samarbeidsutvalget
Sende søknad om fornyet sertifisering	Juni	Personalet	Randi	I samarbeid med Samarbeidsutvalget

MILJØREGLER

for tema

MAT OG MATLAGING

ved

SANDBAKKEN BARNEHAGE:

- I. Alle skal få delta i matlaging, de eldste barna i større grad enn de yngste.
- II. De voksne skal legge til rette for at matlagingen blir lystbetont, gir glede og mestringsfølelse.
- III. Maten skal være sunn og variert.
- IV. Maten skal tilberedes slik at den ser innbydende ut for både barn og voksne.
- V. De voksne skal legge til rette for god stemning rundt matbordet, slik at måltidet blir en positiv sosial arena.
- VI. Vi gir oss selv god tid til å spise.
- VII. Barna skal oppfordres til å prøve nye smaker, gjerne flere ganger. Kanskje du i «dag» liker det du ikke likte i «går». De voksne deler sine erfaringer om «mat de ikke likte før, men som de nå synes smaker godt» med barna.
- VIII. De voksne skal åpne opp for nysgjerrighet på hvor maten kommer fra, hva den inneholder og hva kroppen vår har behov for.
- IX. Bord, redskaper og hender holdes rene under matlagingen. Langt hår settes opp, for å unngå hår i maten.
- X. Håndvask før hvert måltid.

Vår hypotese og vårt motto er at

MAT VI HAR LAGET SELV, SMAKER GODT. ☺

Miljøreglene er videreført fra forrige år.