

ID nr 289

23 okt 2014

Har en son som är 12 år och går på Brännaregårdsskolan och som tränar 4 dagar i veckan. Får varje dag skicka med han frukt och yoggi för att han ska klara skoldagen , många av hans jämnåriga gör likadant.. varför detta ?? Jo, för att maten verkar vara helt undermålig. Fick för några veckor sen se bild på hans lunch ..taget med mobilen . Det var något av det osmakligaste jag sett, hört att inte ens lärarna kunde äta ..sagt av dom själva. Detta var måndagen, onsdagen var tomatsoppa??? Till lunch?? Möjligen som förrätt.. Fredagen (tror det var samma vecka) Panpizza ?? barnen kommer hem hungriga och illamående , ska läsa läxor och träna , i många fall hinner man inte ge dom mat pga arbetstider innan deras aktiviteter. Köttsoppor och dylikt innehåller inget kött, köttbullarna 40 % kött??? Vad är resten ?? Vad är det för fel på vanlig hederlig husmanskost, behöver inte vara märkvärdig mat , men RIKTIG mat , inga halvfabrikat. Läser sen i tidningen man ska lägga 900 000 kr på en fontän !!!!

Jari

Hej Jari!

Tomatsoppa med risoni, bröd, ost grönsaker, mjölk samt dessert pannkaka med sylt är helt ok enl. näringsbehovet. Det kan vara så att din pojke inte tycker om tomatsoppan men den brukar vara omtyckt. Fredagen var en önskedag, tyvärr om jag får säga något om detta så vore det bättre med en önskedag med en varmrätt med vad den nu innehåller. Vi har haft dialoger om pizza som är helt borta på matsedeln men eleverna vill ha denna rätt ibland och då på en önskedag. Jag håller med dig det är ingen mat som bör serveras.

Köttsopporna innehåller fint nötkött (svenskt) det är riktigt matiga, men du vet att eftersom eleverna tar mat själva så bör de ta i botten då ingredienserna ofta sjunker ner i kantinerna och buljongen ligger överst. Men denna är näringsberäknad och ger den näring en lunch skall innehålla. De får precis som till soppan bröd, ost, grönsaker och mjölk. Köttbullarna har en mycket högre köttinnehåll än de vi hade tidigare dessutom har vi svenskt kött i dem. Brännaregårdens kök har tyvärr brister i lokalerna och de själva dvs mina medarbetare har mycket begränsade möjligheter att laga mat. Maten kommer från Ekeryds centralkök.

Det är inte fel på vanlig husmanskost det är denna vi tillämpar till stor del.

Fontänen har jag inga synpunkter på det är en annan verksamhet utan den dialogen får du diskutera ta med Per Jönsson parkchef

Jag hoppas du är nöjd med svaret annars återkom.

Ha en bra helg
Goda hälsningar
Britt Kilsäter
Kostchef
Utbildningsförvaltningen
Olofströms kommun
Östra stargatan 5
Box 304
293 24 Olofström
+4645493106
Britt.Kilsater@olofstrom.se