Elevers oppfatning av mat og helse på 1. - 4.trinn

Eli Kristin Aadland, Camilla Sandvik, Anne Selvik Ask og Merete Hagen Helland

Mat og helse har egne kompetansemål etter 4. trinn i grunnskolen, men vi har liten innsikt i hvordan undervisningen i mat og helse blir gjennomført de første skoleårene.

MÅL:

Kartlegge hva elevene på 1. - 4. trinn tenker om faget mat og helse.

METODE:

Våren 2021 ble totalt 11 intervjuer gjennomført på utvalgte praksisskoler fra alle landsdeler i Norge. Datamaterialet består av 26 fokusgruppeintervju med til sammen 113 elever på 4. trinn.

RESULTATER:

Elevene har mindre undervisning enn ønsket og innholdet i timene varierte (Tabell 1+2)

Tabell 1 Organisering av undervisning i mat og helse (MH)

Landsdel	Skole	Hvor mye MH elever oppgir de har hatt
Nord-Norge	A	Har timeplanfestet MH.
	B	Har timeplanfestet MH.
Midt-Norge	C	Sporadisk, jul, utedag.
	D	Har ikke hatt MH. Kjevlet ut pepperkaker.
Vestlandet	E	Teori, snakker om mat. Sporadisk praktisk.
	F	Sporadisk praktisk.
	G	Har ikke hatt MH.
	H	Har ikke hatt MH. Kjevlet ut pepperkaker.
Østlandet	J	Har ikke hatt MH. Rullet ut serinakaker.
Sørlandet	K	Sporadisk praktisk undervisning.
	L	Har kun teori, skal ha praktisk på 6. trinn.

- Elevene liker godt å lage, smake på, og spise mat, og gleder seg til mat og helse: *Det gøyeste … var at vi kunne prøve å gjette sånne smaker på maten …*
- Selvlaget mat fremmer nysgjerrighet på nye smaker: *… blir liksom litt stolt av at jeg har laget det.*
- Elevenes kunnskapsnivå var preget av opplæring hjemme og på SFO
- Timene har en instruerende lærerstil: *Jeg tror det var læreren som lagde deigen. Vi bare formet og pyntet.*
- Elevene hadde ikke medbestemmelse på innholdet i timene: *Om vi har noen forslag så sier dem at det tar for lang tid og slikt.*

Tabell 2. Oversikt over matretter som elevene oppgir å ha tilberedt på skolen

Retter som elever oppgir å ha lagd	Skole
Fruktsalat	B, C, E, F, K
Grove rundstykker	B
Fine horn	F
Tomatsuppe	F
Grønnsakssuppe	F
Laksetaco	C
Wok	C
Pølser i brød	C
Lapskaus	K
Pizza	B
Scones	F
Pannekaker	B, K
Reinsdyrkjøtt i pitabrød	B
Lapper/sveler	B, C, J
Vafler	C, D
Muffins	A, F
Boller	A
Pepperkaker	C, D, E, H, K
Serinakaker	J

OPPSUMMERT:

Mat og helse oppleves som et fag der elevene lærer om hygiene, lager og spiser mat. Faget er lystbetont og oppleves nyttig: *Jeg synes det er gøy fordi vi kan lære litt mer om hva vi skal gjøre når vi er blitt voksne*.
Elevenes nysgjerrighet og entusiasme for mat og helse gir gode læringsmuligheter i faget - disse bør utnyttes bedre enn i dag.