Mat og helse
i skolen

Årsmelding 2022-2023

Innhold

Landsmøtet 2022 3
Strategiplanen 2020 – 2024 4
Mat- og helsekonferansen 2022 5
Mat- og helsekonferansen 2023 6
Facebook-gruppen 7
Nettsiden www.matoghelse.org 8
Tidsskriftet 9
Medlemmer 10
Høringer 11
Saker fra medlemmer 13
Samarbeidspartnere 15
Skolelederforum i Oslo 16
Annet 17
Styret og styremøter 18
Økonomi 21
Regnskap 22
Lokallagene 26
Årsmeldinger lokallag 27
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Agder lokallag 2022 – 2023 28
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Bergen og omegn 2022-2023 29
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Hamar og omegn lokallag 2022 - 2023 30
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Innherred Lokallag 2022-2023 31
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Nordvest lokallag 2022 - 2023 33
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Ringerike lokallag 2022 - 2023 34
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Rogaland lokallag 2022 - 2023 36
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Trondheimsregionen lokallag 2022 – 2023 39
Årsmelding for Mat og helse i skolen, Vestfold og Telemark lokallag 2022- 2023 40

Forsidefoto: Marianne Jahr Olsen

Landsmøtet 2022

Det 44. landsmøtet for Mat og helse i skolen ble gjennomført mandag 21.mars 2022 på Seilet, Huset for kunst og kulturfag i Oslo, kl 17.00 - 19.00. Landsmøtet 2022 ble gjennomført som en hybridløsning, med 14 stemmeberettigede deltakere. Åtte fysisk til stede og seks deltakere til stede på Zoom.

Årsmeldingen ble presentert av styrets leder Eli Kirstin Aadland. Den var også blitt sendt som pdf til alle medlemmer på epost. Kasserer Norun Fagerheim gikk igjennom resultatregnskapet for 2020 og 2021. Medlemskontingenten har de to siste årene summert seg til rundt 165 000. Organisasjonens største utgift er trykking og distribuering av tidsskriftet Mat og helse i skolen. Ett nytt lokallag er dannet og har fått tildelt oppstartstilsudd.

Styret foreslo at organisasjonen endret navn fra Landslaget for mat og helse i skolen, til Mat og helse i skolen. Forrige navneendring var i 2006, i forbindelse med at faget heimkunnskap endret navn til mat og helse. Navneendringen ble enstemmig vedtatt. Les mer på nettsiden.

Styret i Helga Helgesens minnefond hadde sendt inn forslag om at Helga Helgesens minnefond ble lagt direkte under styret og at formålet ble endret. Selve fondet på 45.000 skal brukes til forskning i faget. Forslaget ble enstemmig vedtatt, og vedtektene fikk et nytt punkt om dette. Les mer på nettsiden.

Tidsskriftet var blitt et Nivå 1 tidsskrift, og i tillegg til to fagredaktører må tidsskriftet også ha en vitenskapelig fagredaktør utenfor styret. Nye lokallag anbefales konto under landslagets konto, og etableringsstøtte forplikter til minst en fagsamling per semester. Styret hadde forslag til noen mindre språklige endringer i vedtektene. Et sammenligningsdokument finnes sammen med protokollen. Les mer på nettsiden.

Valget av nye styremedlemmer ble ledet av valgkomiteens leder Inger Lise Fevang Jensen. Eli Kristin Aadland ble valgt til leder for to nye år. Hanne Andersen Dversnes og Trine Holm ble valgt som nye styremedlemmer for fire år. Erik Fooladi ble valgt som nytt varamedlem for fire år og Oddhild Bergsli ble valgt som varamedlem for 2 år. Ny valgkomite består av Kari Ryslett, Anne S. Ask og Vigdis Guttormsen.

Styret hadde satt opp forslag til budsjett for 2022 og 2023, som ble presentert av Norun. Detaljer kan leses i sin helhet i Landmøtedokumentene side 34 vedlegg 1 på https://matoghelse.org/landsmoter/. Største forskjell på 2022 og 2023 er at det ikke ble arrangert landsmøte i 2023.

Landsmøtet ble ledet av Eli Kristin Aadland. Merete Hagen Helland var referent, og Karen Lassen og Inger Lise Fevang Jensen ble valgt til å underskrive protokollen.

Bildet viser styret 2020 – 2022, f ra venstre: Merete H. Helland, Inger Lise Fevang Jensen, Norun Fagerheim, Vigdis Guttormsen, Åshild Woldstad, Grete M. Grande, Karen Lassen og Eli Kristin Aadland.

Strategiplanen 2020 – 2024

Strategidokumentet og arbeidsplanen ble vedtatt på styremøtet 18.mars 2021, etter en høring blant i lokallagene. Både satsningsområder og tiltak bygger på strategi vedtatt på landsmøtet i 2018.

Styret har vurdert om arbeidet i organisasjonen har vært i samsvar med målene som ble satt opp, og skriver i sammendraget at:

Strategiplanen ble bygd opp med tiltak til målgrupper: medlemmer, skole – og helsemyndigheter, allmenheten og organisasjonen. Den har vi valgt å beholde også for strategiplanen 2024 – 2028.

Særlig gjennom facebookgruppa har vi god kontakt med noen av medlemmene. Vi skulle ønske at flere av de nesten 4000 som er med der, også hadde meldt seg inn i organisasjonen.

Styret er fornøyd med nettsiden, og det ble i 2022 og 2023 publisert informasjon om 41 arrangementer i organisasjonen, 103 nyheter og nytt fra styret etter alle styremøter. Disse er åpne for alle lesere. Alle tidsskriftene fra nr 1/2015 er lagt ut som PDF. Det er ikke mange nok som besøker nettsiden. Det skyldes nok innloggingsproblemer, at nettsiden er vanskelig å finne ved vanlige nettsøk, manglende kjennskap til nettsiden, men også at interessant fagstoff mangler.

Styret er stolt av tidsskriftet som holder høy standard både faglig og estetisk. Styret har valgt å beholde skriftlig tidsskrift, da vi mener at dette er en fordel for faget og organisasjonen.
Mat- og helsekonferansene på Nord Universitet i 2022 og USN i 2023 var vellykkede. Samarbeids-dokumentet som ble laget etter konferansen i 2021, og forbedret i 2022, forenkler arbeidet til konferansekomiteen og sikrer en konferanse av høy kvalitet både faglig og praktisk.

Styret har i denne perioden ikke tatt initiativ til arrangementer i lokallagene. Aktivitetsnivået er noe ulikt, men de fleste har to møter/år. Mat og helse i skolen har i denne perioden arbeidet med flere saker fra medlemmer, og mener at våre synspunkter har betydning både lokalt og sentralt. Styret svarer på alle relevante høringer, og kommer med innspill der vi har mulighet til det.

Styret har representanter fra alle fem regionene i Norge, og har medlemmer fra både grunnskole og UH-sektoren, som samlet har svært høy kompetanse på fagfeltet

Ut fra strategiplanen har styret utarbeidet en arbeidsplan for siste toårs-periode, med oversikt over tiltak, ansvarlige, kostnad og resultatvurdering for hver oppgave

Mat- og helsekonferansen 2022

Mat og helsekonferansen 2022 ble gjennomført i Midt-Norge, med Nord universitet i Levanger som vertskap. Det var 130 deltakere. Tema for konferansen var *Smak og bærekraft*.

Konferansekomiteen besto av: Camilla Sandvik og Grete Model Grande (Nord universitet), Ingrid Laukeland Djupegot (MHFA), Eli Kristin Aadland, Merete Hagen Helland og Åshild Woldstad (Mat og helse i skolen). Komiteen hadde ni planleggingsmøter.

Studentene ved Mat og helse 1 var involvert i gjennomføringen av dagen, og ga tilbakemelding om at det var artig og lærerikt. Studentene hadde søkt om midler fra Fiskesprell til å lage en fiskerett til pausen på slutten av dagen.

Konferansier gjennom dagen var Merete Hagen Helland, fra styret i Mat og helse i skolen, og hun ledet oss gjennom en dag fylt med interessante innlegg. Referat fra dagen og lenke til opptak finnes på nettsiden https://matoghelse.org/nyheter/mat-og-helsekonferansen-2022/

Her nevner vi paneldebatt med temaet: Hva er status for de praktiske og estetiske fagene, som ble ledet av Camilla Sandvik ved Nord universitet og leder i Innherred lokallag av MHiS.

Det var åtte utstillere: Fiskesprell, Mills, Tine, Kavli, Geitmyra Credo, Fagbokforlaget, MHFA og Mat og helse i skolen

Tilbakemeldingene etter konferansen var gode, og vi mottok flere forslag til neste års konferanse. Vi må synliggjøre Mat og helse i skolen bedre.

Mat- og helsekonferansen 2023

Mat- og helsekonferansen ble gjennomført 26.oktober 2023, med Universitetet Sørøst-Norge (USN) som vertskap. Det var 99 deltakere. Tema for konferansen var *Tverrfaglighet, identitet og kultur*. Omtale av arrangemnetet og lenke til opptak finnes på nettsiden: https://matoghelse.org/nyheter/mat-og-helsekonferansen-2023-2/

Konferansekomiteen besto av: Susanne Moen Ouff og Marte Bottolfs (USN), Ingrid Laukeland Djupegot (MHFA), Eli Kristin Aadland, Merete Hagen Helland og Åshild Woldstad (Mat og helse i skolen). Komiteen hadde 10 planleggingsmøter.

Samarbeidsavtalen er så oversiktlig og gjennomtenkt, at både planleggingen og gjennomføringen gikk flott. Konferansier gjennom dagen var Merete Hagen Helland, fra styret i Mat og helse i skolen.

Det var åtte utstillere: Fagbokforlaget, Cappelen Damm, Mills, Q-meieriene, Tine/Skolelyst, Chew, Nasjonalt senter for Mat helse og fysisk aktivitet (MHFA) og Mat og helse i skolen (MHiS). Utstillerne var fornøyd med plasseringen av stands, rett utenfor konferanselokalet.

Posterne/plakatene var plassert i samme område. Det var 14 påmeldte postere som hadde god kvalitet. Det ble delt ut en publikumspris for beste poster og en fagjurypris.

En høy andel av deltakerne var tilfreds eller svært tilfreds med de ulike delene av programmet (80-90%), samt med informasjonen i forkant av konferansen og muligheten til å stille spørsmål digitalt. Det blir etterlyst sosialt program i forkant av konferansen.

Arrangørene ønsker velkommen til konferansen

Vinnere av begge posterprisene, Mona Linge Omholt (t.v) , Margrethe Røed og Vigdis Guttormsen (ikke tilstede) fra UiA.

Facebook-gruppen

Facebookgruppa ble opprettet i 2013 og har 3779 medlemmer pr 1.februar 2024. Innleggene kan deles i fire kategorier: styret deler innlegg fra nettsiden, styret stiller faglige spørsmål eller starter diskusjoner, medlemmene som gjør det samme og annonsering av utdanningstilbud, møter og andre tiltak.

Mange av medlemmene stiller viktige spørsmål. Eksempler på dette kan være:

Lenge siden jeg har hatt mat og helse og nettopp fått en ny elev med melkeproteinallergi. Har dere noen tips og erfaringer og komme med? Gode erstattere for melkebaserte produkter, noen varer jeg bør være obs på ved innkjøp mtp. skjulte innslag av melk?

Her kom det det sju forslag.

Hei😊
Jeg har mat og helse i 4 trinn og trenger litt inspirasjon til hva vi kan gjøre. Elevene har ikke mulighet til å lage noe mat, så gjerne noe opplegg som er knyttet til teori og som kan passe til tema jul😊 takk for svar😊

Dette innlegget engasjerte og fikk 37 kommentarer. Mange var tydelige på at mat og helse var et praktisk fag.

Hvordan gjennomfører dere praktisk prøver?

Dette spørsmålet fikk 25 kommentarer

Jeg lurer på hvordan ulike skoler praktiserer rundt dette med hygiene og renhold på skolekjøkken, og hvilke retningslinjer som fins? Hos oss blir skolekjøkkenet brukt til Mat og helse to dager i uken,de andre dagene er det "fritt fram" og det blir ofte brukt som grupperom. Det fører naturlig nok til at vi sjelden kommer til rent kjøkken,selv om vi vasker grundig i slutten av hver M&H-time.

Lurer også på hvordan dere gjør med renhold av kjøkkenvifter? Vi har store industrivifter, som må demonteres for å kunne rengjøres. Jeg har fått ulike svar om hvem sin oppgave dette er🤔

Dette spørsmålet fikk 5 kommentarer og ble lest av 846

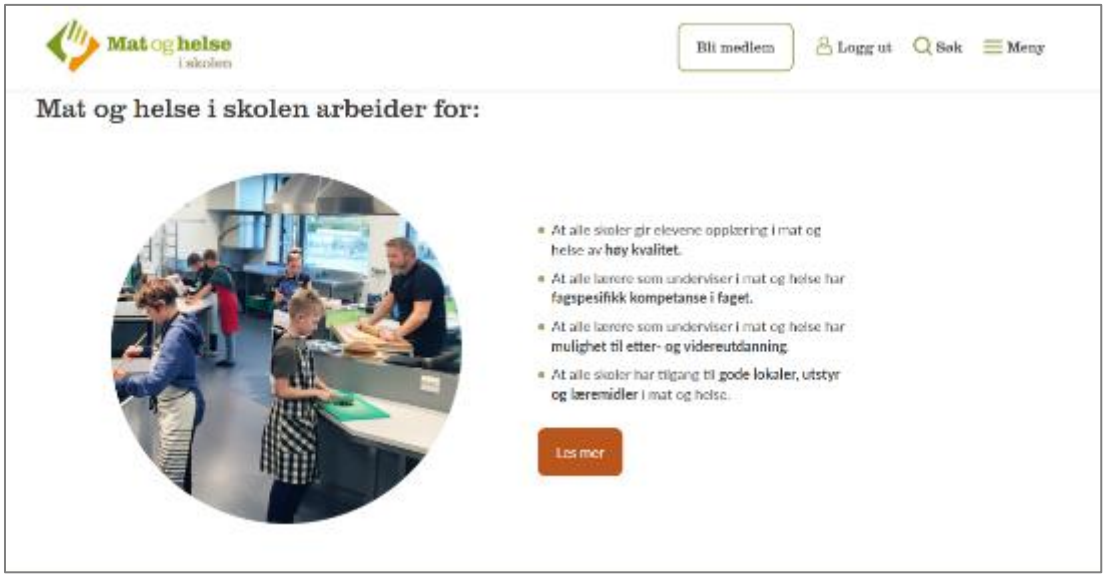
Dette innlegget helt på slutten av 2023 ble sett av 2394 personer, og engasjerte mange med kommentarer og «likes»

Dato	Innlegg			
30.12.2023 12:12	Som klassevenn i mat og helse på både 4. og 6. trinn har jeg gleden av å veilede barn og unge i godt redskapsvalg. Spesielt ... Publisert av Inger Lise Fevang Jensen	8	50	2 394

Styret mener at facebookgruppa har en viktig funksjon, men skulle ønske at flere av dem som deltar der også vil melde seg inn organisasjonen. Nå poster administratorene under egne navn på vegne av Mat og helse i skolen. Styret har sjekket om det er mulig å poste innlegg i facebookgruppa som organisasjon. Det er det ikke. Da må organisasjonen ha en facebookside. Det er ikke mulig å flytte over alle innlegg, så styret har valgt å fortsette sånn det er.

Nettsiden www.matoghelse.org

Nettsiden www.matoghelse.org ble fornyet sommeren 2021. Vi er fortsatt fornøyde med utseende og publiseringsfunksjonene.

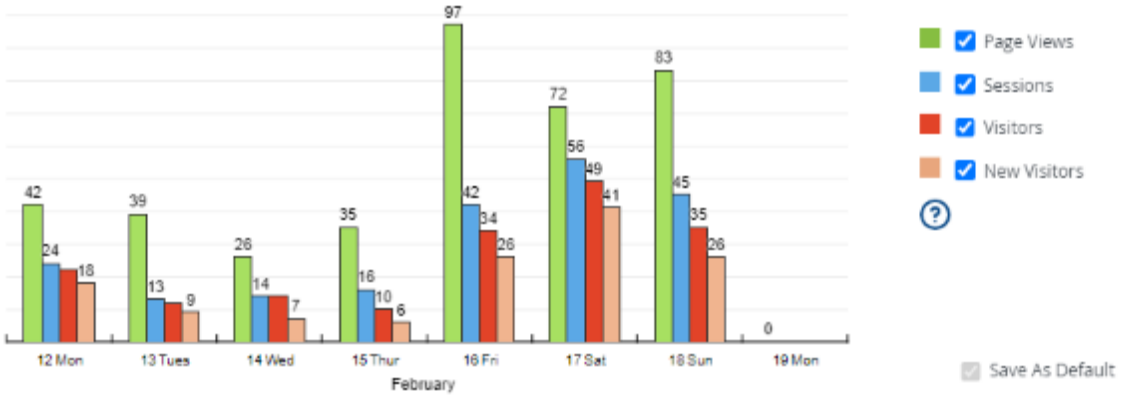


Men leverandøren klarte ikke å lage et medlems- og betalingssystem slik styret hadde bestilt. Da medlemmene skulle betale for 2023 fikk de feilmelding, og ble sendt inn i en loop av nye uforståelige feilmeldinger. Leverandøren fikk flere muligheter til å rydde opp, men klarte det ikke. Sommeren 2023 inngikk styret derfor en avtale med StyreWeb om medlemsliste og fakturering av medlemskontingent. Dette innbar at organisasjonen ikke fikk fakturert for 2023 før i november.

Først 10. januar 2024 var den siste koblingen på plass. Nå er det mulig for medlemmene å få tilgang til flere artikler og annet fagstoff enn ikke-medlemmer. Styret har planer om flere slike artikler, som for eksempel vurdering av kompetanse og konkrete forslag til læringsaktiviteter.

På nettsiden er det per 19. februar 2024 publisert 129 nyheter, 41 arrangementer og 54 andre artikler/sider.

Nettsiden har en funksjon som teller antall besøk, og det er tydelig at «reklame» på Facebook for innlegg har betydning. Veldig få besøker nettsiden jevnlig, det håper vi vil endre seg når vi får publisert mange læringsaktiviteter.



Tidsskriftet

Tidsskriftet vårt har to utgivelser hvert år. Merete Hagen Helland har vært redaktør siden 1/2021 og Hanne Dversnes ble valgt inn i styret på landsmøtet i 2022. Hun var tiltenkt rollen som redaktør.

Tidsskrift	Tema	Redaktører
1/2022	Mat og helse som estetisk fag	Vigdis Guttormsen, Merete Hagen Helland
2/2022	Dybdelæring	Merete Hagen Helland, Hanne Andersen Dversnes
1/2023	Mat og måltid	Merete Hagen Helland, Hanne Andersen Dversnes
2/2023	Samer og matkulturelle minoriteter	Merete Hagen Helland, Hanne Andersen Dversnes

Prosessen med å lage tidsskriftet

Kort tid etter publikasjon av et nytt tidsskrift begynner planleggingsarbeidet for neste utgave. Tema bestemmes og relevante skribenter kontaktes. Dette gjelder både fagpersoner, men også andre som viser et engasjement for faget/temaet. Det er ønskelig med større bidrag fra praksisfeltet. Etter skribenter har bekreftet at de ønsker å skrive sendes retningslinjer og ønsket innfallsvinkel til artikkelen. Skribentene får også påminnelse på e-post når innleveringsfristen nærmer seg. Første februar/første september mottas alle innsendte bidrag og da starter et tidkrevende revideringsarbeid (to-tre uker), før artiklene (tekst og bilder), annonser og oppdatert forskning/bokomtaler sendes samlet til trykkeriet. I tidsskriftet er det ofte ønskelig med en oversiktsartikkel som første artikkel, ellers er rekkefølgen på artiklene ofte tilfeldig plassert. Tidsskriftet gjennomgår to runder med revidering mellom trykkeri og redaksjon, før trykking og utsending til medlemmene. Hele prosessen fra innsendte bidrag til ferdig tidsskrift tar omtrent en måned.

Vitenskapelige artikler sendes inn til vitenskapelig redaksjon gjennom hele året og vil gjennomgås av eksterne fagfeller, før en redaksjonell gjennomgang. Denne prosessen tar gjerne flere måneder, og om artikkelen aksepteres publiseres den i førstkommende tidsskrift, på samme vis som populærvitenskapelige artikler.

Medlemmer

Vi hadde 448 medlemmer per 31. desember 2023. 59 av disse hadde ikke betalt kontingenten for 2023. Dette skyldes at faktureringssystemet ikke fungerte før i oktober/november i 2023. I denne prosessen var der 13 som meldte seg ut.

Av disse 448 er 250 personlige medlemmer, 24 pensjonister, 39 studenter, 131 institusjoner og 4 æresmedlemmer.

Antall medlemmer	**2021**	**2022**	**2023**
Personlige medlemmer	286	320	317
Skoler og bedrifter	105	129	131
Totalt	391	449	448

I august 2023 inngikk vi avtale med StyreWeb om medlemsregister, utsending av kontingentfaktura og innlogging til nettsiden. Vi har hatt 26 utmeldinger etter nyttår 2024. Begrunnelsene er at de enten har blitt pensjonister eller ikke lengre har mat og helse som fag.

Vi planlegger en vervekampanje våren 2024.

Porsjonspizza til steking på bål Foto: Irene Håland Ludvigsen

Høringer

NY FOLKEHELSEMELDING

Styret mener at faget mat og helse er svært viktig for å fremme god helse i Norge, og sendte derfor 15. april 2022 et omfattende høringsinnspill til den nye Folkehelsemeldingen. Vi nevner et par av forslagene våre: Mat og måltider innføres som obligatorisk tema i grunnskolelærerutdanningene. Og: Det bør også sikres at skolene har rom, utstyr og læremidler til å gjennomføre læringsaktiviteter som øker elevens kompetanse om praktisk matlaging og kosthold.

Det er gledelig av flere av de andre høringsinstansene også trekker fram faget mat og helse som viktig for å fremme folkehelse, som for eksempel Opplysningskontoret for brød og korn, og NHO Mat og drikke. Les mer på nettsiden vår: https://matoghelse.org/nyheter/horingsinnspill-til-ny-folkehelsemelding/

NY STORTINGSMELDING OM UNGDOMSTID

1. juli 2023 sendte vi kommentarer til Ny Stortingsmelding om ungdomstid Kunnskapsministeren har fått mange innspill - regjeringen.no

Vi skrev blant annet: "Mat og helse i skolen mener at økt timetall i faget mat og helse, krav til faglig fordypning for de lærerne som underviser i faget i grunnskolen, og gode rammebetingelser, gjør at faget mat og helse kan bidra mer til en praktisk skole. Vi ønsker å bidra med innspill på følgende punkter: Praktisk undervisning Skolemiljø, trivsel og motivasjon Profesjonsutvikling og kompetanse Fag- og timefordeling Elevmedvirkning." Hele høringsinnspillet kan leses på vår nettside: https://matoghelse.org/nyheter/innspill-til-stortingsmelding-om-ungdomstid/

Kremet blomkålsuppe med ost og focaccia som dyppes Foto: Marianne Jahr Olsen

VEILEDNING TIL NY FORSKRIFT FOR HELSE OG MILJØ I BARNEHAGER, SKOLER OG SFO
14. oktober 2023 sendte vi høring på: Veiledning til ny forskrift for helse og miljø i barnehager, skoler og SFO Helse og miljø i barnehager, skoler og skolefritidsordninger - Helsedirektoratet. Hele høringssvaret kan leses på vår nettside: https://matoghelse.org/nyheter/horing-pa-veiledning-til-ny-forskrift-helse-og-miljo-i-barnehager-skoler-og-sfo/

NY FORSKRIFT OM GRUNNTILSKUDDSORDNINGEN
15. oktober 2023 sendte vi vårt høringssvar på ny forskrift om Grunntilskuddsordningen i statsbudsjettet: Høring - Forslag til omgjøring og forskriftsfesting av tilskuddsordningen om grunntilskudd til organisasjoner (udir.no)

Vi skrev blant annet: Organisasjonen Mat og helse i skolen støtter forslaget om å legge om ordningen med statsstøtte til frivillige organisasjoner. Vi er blant organisasjonene som fram til nå ikke mottar tilskudd fra staten, og vi ser fram til søknadsprosessen. MHiS blir i dag drevet et landsdekkende styre med høy faglig kompetanse, som er satt sammen av lærere i grunnskolen og vitenskapelige ansatte i høyere utdanning. Det er landsmøtet som velger styret til MHiS. Vi ser for oss å kunne frikjøpe noen fra styret i delvis stillinger til å gjøre administrative oppgaver som medlemsregistrering, drift av nettside, arrangere konferansen, påmelding til kurs, seminar og konferanser m.m. Det frigir tid til styret til å jobbe mer faglig. Les mer på nettsiden: https://matoghelse.org/nyheter/horing-pa-forslag-til-omgjoring-av-tilskuddsordningen-til-organisasjoner/

RÅD FOR HÅNDTERING AV MATALLERGI I BARNEHAGER OG SKOLER
Mat og helse i skolen mottok en epost 10. august 2023 fra Regionalt senter for astma, allergi og overfølsomhet med informasjon om nye publiserte «*Råd for håndtering av matallergi i barnehager og skoler*». Det ble åpnet for å sende tilbakemeldinger på innholdet. Vi hadde flere kommentarer som blant annet dreide seg om skoleeiers systemansvar og selve oppbyggingen av dokumentet. Les mer her.

Samme dag som vi sendte våre tilbakemeldinger, fikk vi spørsmål fra Nasjonalt råd for handtering av matallergi i barnehage og skole/Helsedirektoratet om å bidra med testing av e-læringskurs for ansatte i skole og barnehage.

Potetopptaking
Foto: Irene Håland Ludvigsen

Saker fra medlemmer

Flere store saker innmeldt av medlemmer har fått mye fokus gjennom 2022 og 2023:

- Allergi
- Renhold
- Organisering av timene
- Økonomi i mat- og helsefaget
- Skrivemåten i ordet «mat- og helselærer».

Allergi
Saken om allergi kom etter et dødsfall av en hyperallergisk elev som ved et uhell hadde spist allergen i mat- og helseundervisning på skolen. Kommunen ble siktet for systemsvikt, da skolen manglet rutiner for å sikre helseopplysninger for elever med allergi, og plan for gjennomføring om eleven skulle få i seg allergen.
Oskar (11) døde etter allergisk reaksjon – kommune får millionbot - VG
Oskar (11) døde av allergisjokk på vei hjem fra skolen: – Systemsvikt - VG
Mat og helse i skolen har sendt flere henvendelser til Utdanningsdirektoratet angående ansvaret til skoleeier for å ha et system som sikrer innhenting av personopplysninger, informasjonsflyt og kompetanse om handtering av allergi. 10.januar 2023 valgte vi å publisere informasjon nettopp om dette på nettsiden vår. Det var også tema på møtet med lokallagsledere våren 2023.

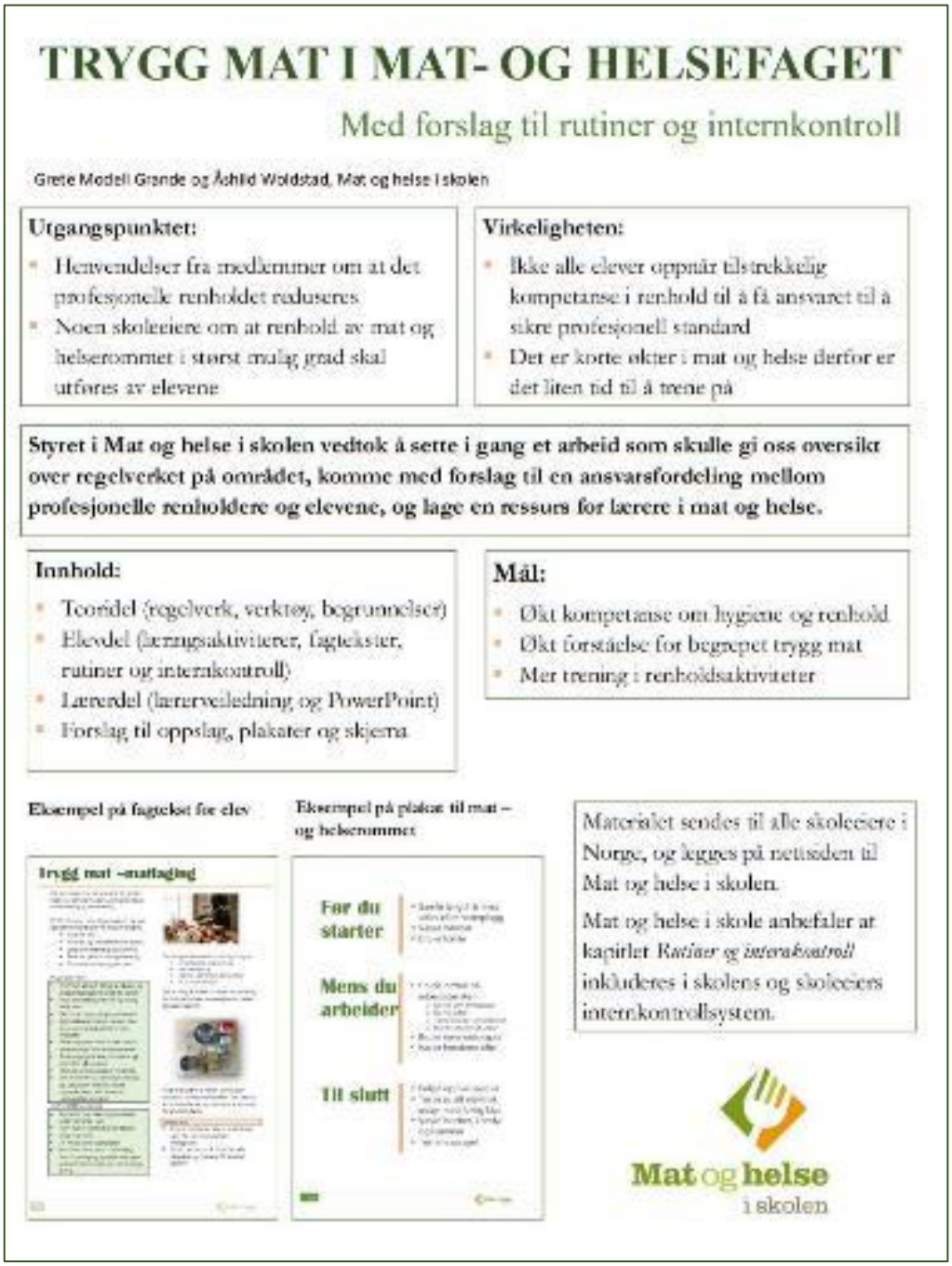
Organisering av timene og økonomi i faget
MHiS fikk en henvendelse fra en lærer om organisering av timene i faget mat og helse på vedkommedes skole. Det går på lengden av øktene i mat og helse, og hvor mye penger som er satt av til innkjøp av matvarer. MHiS har kommunisert med læreren, rektor ved skolen, ledelsen i kommunen, Statsforvalteren og Utdanningsdirektoratet. Utdanningsdirektoratet avventer resultatet fra pågående forskning før de ønsker å uttale seg.

Vårt arbeid i denne konkrete saken bidro likevel til endringer på skolen. Les mer om saken på nettsiden: https://matoghelse.org/nyheter/organisering-av-mat-og-helsefaget/

Skrivemåten i ordet «mat- og helselærer»
Det ble gjort en ny henvendelse til Språkrådet for en presisering av skrivemåten/plassering av bindestrek i sammensatte ord med mat og helse, for eksempel i «mat- og helselærer». Mat og helse i skolen kommuniserte dette spørsmålet med Gunnhild Wiggen i Språkrådet i 2018. Dag F. Simonsen i Språkrådet bekrefter skrivemåten på nytt i november 2023. Språkrådet vil vurdere å ta inn noe om dette spørsmålet på Språkrådets nettider, enten i samling råd om bindestrekbruk eller en generell svardatabase.

Renhold

Saken ble initiert av medlemmer i organisasjonen, på bakgrunn av erfaringer om innstramminger/mindre renhold på undervisningskjøkkenet. I løpet av arbeidet har det blitt et prosjekt og et hefte som er kalt *Trygg mat i mat- og helsefaget*. Planen er at sluttproduktet skal sendes digitalt til alle skoler. Prosjektet ble presentert med poster/plakat under Mat- og helsekonferansen 2023.



Samarbeidspartnere

Gjennom 2022 og 2023 har vi hatt kontakt med mange: Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, IFHE, Helsedirektoratet, Norges bygdekvinnelag, NHO - mat og drikke, Opplæringskontoret for restaurant og matfag, Kostforum (v/ Norges diabetesforbund, NAAF, LHL, Nasjonalforeningen for folkehelsen, Kreftforeningen), Unge kokker, Nærings- og fiskeridepartementet , Utdanningsdirektoratet, Gjensidigestiftelsen, Sparebankstiftelsen, Mills, Forbrukerrådet, Opplysningskontorene for landbruket, Sjømatrådet, Utdanningsforbundet, Nord Universitet, Universitetet i Sørøst- Norge, Foreningen for Madkundskap, Chew, Iver og Evne, SEF

Vi nevner spesielt

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet

Mat og helse i skolen har et formalisert samarbeid med Nasjonalt senter for mat, helse og fysiske aktivitet og en utdanningsinstitusjon om den årlige Mat – og helsekonferansen. Det ble laget en skriftlig avtale i 2022 basert på erfaringene etter konferansen i 2021.

Denne avtalen blir justert hvert år og underskrevet av de tre partene.

Samarbeidsforum for praktiske og estetiske fag (SEF) ble stiftet 6. november 2009 med tre medlemsorganisasjoner: Kunst i Skolen, Kunst og design i skolen og Musikk i Skolen. SEF har som mål å styrke de estetiske fagene og øke oppmerksomheten om fagenes betydning og situasjon i grunnopplæring og lærerutdanning. SEFs arbeid vil først og fremst omfatte faglig og fagpolitiske virksomhet knyttet til skole-, utdannings- og kulturpolitiske saker, faglig utviklingsarbeid, konferanser og kursvirksomhet. Mat og helse i skolen ble tatt opp som medlem 10. oktober 2022. Vår leder, Eli Kristin, har deltatt på ledermøte hver tirsdag sammen med de daglige lederne i de andre organisasjonene og styreleder for SEF. Eli Kristin sitter også i styret for SEF. Mat og helse i skolen stilte med tre representanter og fem stemmer på landsmøtet i SEF 17. oktober 2023.

SEF SAMARBEIDSFORUM FOR ESTETISKE FAG

KUNST OG DESIGN I SKOLEN

KUNST I SKOLEN

Musikk i Skolen

Skolelederforum i Oslo

Vi har hatt samarbeid med Samarbeidsforum for praktiske og estetiske fag (SEF) siden 2020.

SEF arrangerte digital fagdag 13.september 2022. Overskriften var: Kreativitet og skapende læring i en mer praktisk skole. Eli Kristin Aadland og Erik Fooladi bidro med: Hvordan reflektere med elever om smak?

Forum for skoleledere, som ble arrangert 23.januar og 6.februar 2023, hadde vært planlagt lenge. Åshild Woldstad representerte Mat og helse i skolen. Les mer her og her.

Vi deltok også i webinarene høsten 2023.

10.oktober: Julie Øberg, mat- og helselærer ved Rygge ungdomsskole i Moss, presenterte spørsmålene: Hvilke elementer i faget ditt er det du tenker at skoleleder ikke vet om, som du tenker bør presenteres/nevnes/løftes opp? Nettbasert skolelederforum – Mat og helse i skolen
31.oktober: Åshild Woldstad presenterte noen læremidler og undervisningsressurser i mat og helse.
15. november: Eksempel på elevmedvirkning i praksis: «Kokkekamp» v/ Anne Brit Nordlund fra Ener Ungdomsskole.

På Forum for skoleledere 8.februar lagde elever fra Skøyen skole lunsj til alle deltakerne. Det var vår skyld at elevene ikke brukte forkle. Pakka med forklær kom ikke helt fram.

Foto: Åshild Woldstad

Annet

Innspill under Folkehelsetinget i Trøndelag 2022. Camilla Sandvik, leder av Mat og helse i skolen – Innherred lokallag. Eli Kristin Aadland, leder av Mat og helse i skolen; Grete Modell Grande, nestleder av Mat og helse i skolen hadde sendt inn et innlegg til Folkehelsetinget i Trøndelag 2022, med tittelen: **Vår hjertesak. Barn og unge får ikke god nok opplæring i skolefaget mat og helse.** Det var Camilla Sandvik som holdt innlegget på konferansen. Innlegget kan du lese her.

Camilla Sandvik representerte Mat og helse i skolen under Folkehelsetinget 2022

Blomster og kort fra Mat og helse i skolen

Høsten 2023 var Mat og helse i skolen invitert til den offisielle åpninga av det nyrenoverte undervisningskjøkkenet ved Nord universitet. Ingen fra styret kunne delta så vi sendte en blomsterhilsen i organisasjonenes farger, med teksten:

«Organisasjonen Mat og helse i skolen gratulerer faggruppen og Nord universitet med nytt undervisningskjøkken! Det er stor stas med et slikt løft både lokalt og nasjonalt! Beste helsing Eli Kristin Aadland, leder i Mat og helse i skolen.»

Styret og styremøter

Ifølge vedtektene skal det velges ett styremedlem fra hvert av disse områdene: Nord-Norge, Midt-Norge, Vestlandet, Sørlandet og Østlandet. Leder velges for to år. Styremedlemmene velges for fire år, men slik at ikke flere enn halvparten blir skiftet ut annethvert år.

Styret i perioden 2022-2023 har bestått av:

Leder:
Eli Kristin Aadland. Vest (2022-2024)
Nestleder:
Grete Modell Grande. Midt (2016-2024)
Redaktør:
Merete Helland Hagen. Sør (2020-2024)
Redaktør:
Hanne Andersen Dversnes. Sør (2022-2026)
Sekretær:
Trine Holm. Nord (2022-2026)
Kasserer:
Zoe Kristin Otting. Øst (2020 – 2024)
Media:
Åshild Woldstad. Øst (2020 – 2024)

Vara:
Erik Fooladi Vest (2022 – 2026)
Vara:
Oddhild Bergsli Øst (2018-2024)

Valgkomite 2022/2024:
Anne Selvik Ask, Kari Ryslett og Vigdis Guttormsen

2022: Styret hadde 10 ordinære styremøter, og behandlet 32 saker.
Styremøtet i mars 2022 ble gjennomført I Hokksund der vi både hadde besøk av stortingsrepresentant Per Olaf Lundteigen og gjorde de siste forberedelsene til landsmøtet dagen etter.

Styret 2022 fra venstre: Åshild Woldstad, Vigdis Guttormsen, Grete Modell Grande, Per Olof Lundteigen, Merete Hagen Helland, Norun Fagerheim, Karen Lassen, Zoe Otting, Oddhild Bergsli og Eli Kristin Aadland

Mandag formiddag hadde vi studiebesøk hos Mills og Workshop hos Mills
Mills har vært en samarbeidspartner for organisasjonen Mat og helse i skolen, og de ønsker å bidra med læringsressurser til bruk i skolen. Styret fikk en omvisning i Mills sine lokaler i Sofienberggaten, og deltok i en workshop med ulike oppgaver knyttet til undervisningsopplegg. Marte Byfuglien og Miriam Iuell Dahl ledet besøket. Studiebesøket ble avsluttet med en rekke retter, basert på Mills' egne produkter.

Til venstre: Norun Fagerheim, Marte Byfuglien, Åshild Woldstad og Eli Kristin Aadland i diskusjon rundt bordet under workshopen. Til høyre: Miriam Luell Dahl og kokken hos Mills.

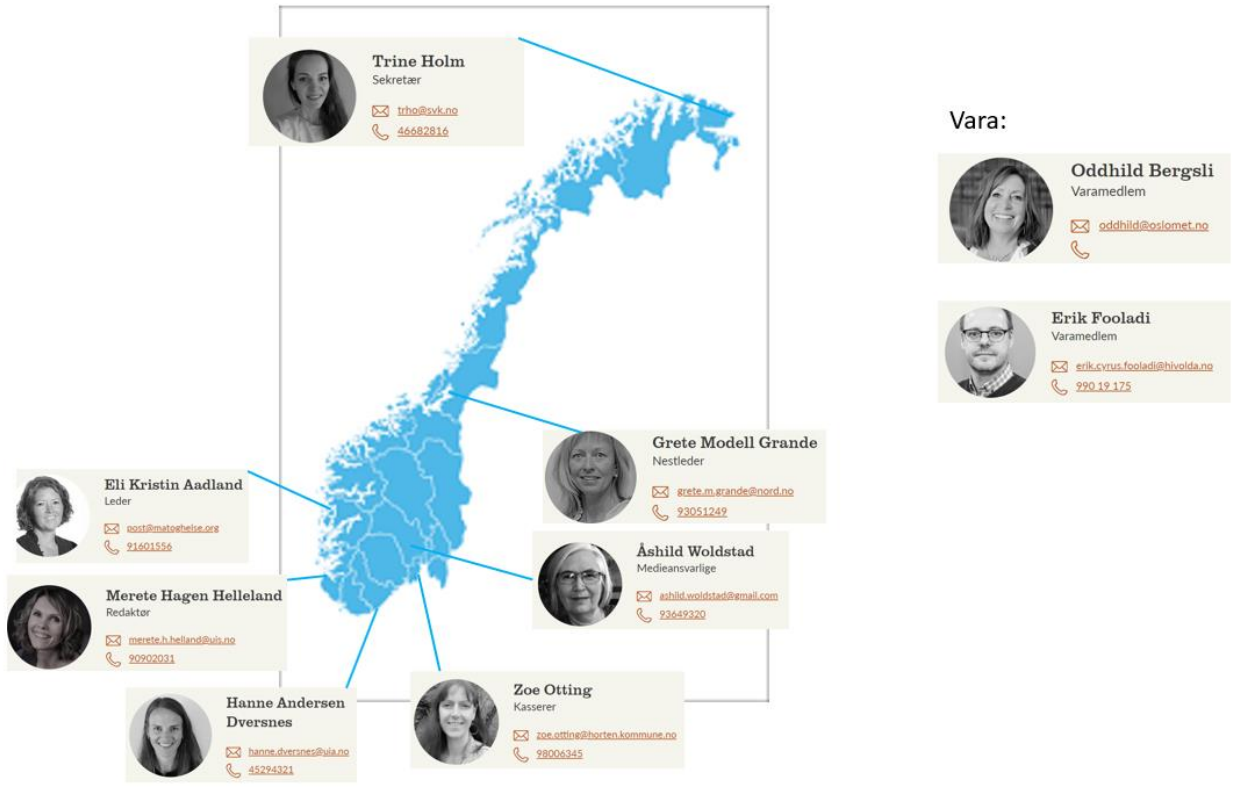
Lunsjen vi fikk servert under besøket hos Mills

2023: Styret gjennomførte 10 styremøter (inkludert et styreseminar og et utvidet møte) og behandlet 28 saker.

Styremøtet i mars 2023 var lagt til Lillehammer der vi også besøkte utstillingen Mat mer enn et måltid på Maihaugen.

Det ble gjennomført to digitale møter og to fysiske møter med lokallagslederne i perioden 2022-2023.

Et kort sammendrag fra alle styremøter legges på nettsida vår: matoghelse.org



Figuren viser hvor i landet styremedlemmene bor. Den er hentet fra en PowerPoint som brukes når noen i styret skal presentere organisasjonen.

Økonomi

Medlemskontingenten var for både 2022 og 2023 vår viktigste inntektskilde. Store problemer med innlogging/innbetaling via hjemmesiden, har gjort at det ble mindre innbetalt medlemskontingent enn budsjettert i 2023.

Godt arbeid med å skaffe annonser til tidsskriftet og salg av stand-plass Mat- og helsekonferansene i 2022 og 2023 har bidratt til økonomien i perioden

Vi har i perioden 2022-2023 søkt om støtte fra eksterne, men vi har ikke fått noen tildeling. Søknader i 2022-2023:

- 28. november 2022 Eckbos Legat med referansenummer 161154. Avslag 16.februar 23
- Utdanningsdirektoratets utlysning av forskning- og evalueringsmidler, frist mars/april 2023. Vi var med på et tilbydermøte med UDIR 14. mars 2023, for et prosjekt som hadde vært midt i blinken for oss, men vi glippet selve utlysningsteksten, fordi vi ikke hadde tilgang til Mercell (og ikke var kjent med plattformen).
- 31.mars 2023 Sparebankstiftelsen om midler til Trygg mat-prosjekt, Søknadsnummer 201312811656. Avslag 27.juni 2023
- 1. juni 2023 Landbruks- og matdepartementet Støtte til organisasjoner for 2024 - regjeringen.no

Avslagene er gjerne begrunnet i at vi ikke har lokale tiltak/tiltak rettet mot barn. At organisasjonens navn inneholder «skole» er heller ikke en fordel, fordi tiltak i skoler skal finansieres av skoleeier.

Bønnegryte Foto: Inger Lise Fevang Jensen

Regnskap

Mat og helse i skolen			
Resultatregnskap for 2022	**Regnskap**	**Regnskap**	**Regnskap**
DRIFTSINNTEKTER	**2022**	**2021**	**2020**
Medlemskontingent	170 266	164 424	165043
Rekrutteringsmateriell (forklær+handlenett)	5 535		
Mat og helsekonferansen inntekter/tilskudd	222 297	65 171	
Tilskudd Gjensidigestiftelsen		286 125	137422
Tilskudd jubileumskonferanse		165 000	
Helga Helgesens Minnefond		15 500	
Annonser	47 000	19 000	23500
Renter	660	621	1377
SUM INNTEKTER	**445 758**	**715 841**	**327342**
DRIFTSKOSTNADER			
Tidsskriftet	-128 665	-132 231	-124205
Styremøter	-20 345	-3 872	0
Fagseminar/landsmøte	-3 707	-102 356	0
Mat og helsekonferansen kostnader	-23 085	0	
Medlemskontingent IFHE			
Møte lokallag og støtte til lokallagsarbeid	-32 921	-3 000	0
Andre reiseutgifter	-2 850	0	-3427
Nettside (webhotell + vedlikehold)	-19 925	0	
Husleie Seilet	0		
Telenor (domene + epost)	-2 772	0	-2868
Administrasjon	-4 537	-12 134	-8909
Gaver	-3 028	-4 165	-1500
Diverse kostnader	-5 308	-27 924	-17677
Revisjon	0		
Prosjekt Gjensidigestiftelsen/Tidlig innsats	-103 750	-286 125	-137422
Porto	-1 123		
SUM KOSTNADER	**-352 015**	**-571 807**	**-296008**
ÅRSRESULTAT	**93 743**	**144 034**	**31334**

Balanse pr. 31. desember 2022			
Eiendeler	**31.12.22**	**31.12.21**	**31.12.20**
Driftskonto	456 502	29 367	143 887
Kapitalkonto	144 159	28 922	154 018
BN Bank	0	115 194	114 792
Kostholdsplanleggeren (bankinnskudd)	45 817	65 802	13
Tidlig innsats i mat og helse (bankinnskudd)	329	314 896	468 260
Utestående fordringer	0	119 000	0
Sum eiendeler	**646 807**	**673 181**	**880 970**
Egenkapital			
Egenkapital 1.01	558 728	414 693	383 359
Årets resultat	93 743	144 035	31 334
Sum egenkapital	**652 471**	**558 728**	**414 693**
Gjeld			
Forskudd/ periodisert tilskudd	0	101 453	452 578
Påløpte kostnader og kortsiktig gjeld	13 000	13 000	13 700
Sum egenkapital og gjeld	**665 471**	**673 181**	**880 971**

Helga Helgesen Minnefond 2022			
Beholdning	**31.12.22**	**31.12.21**	**31.12.20**
Innestående pr. 1.01	45 099	60 508	59 619
Renteinntekt		91	235
Utdelt i året	500	-15 500	0
Innestående pr. 31.12	**45 599**	**45 099**	**59 854**
Bundet fond	45 000	45 000	45 000
Til utdeling pr.31.12	599	99	15 508
Sum fond pr. 31.12	**45 599**	**45 099**	**60 508**

Oslo, 18. mars 2024
Styret i Mat og helse i skolen

Eli Kristin Aadland
Syreleder

Åshild Woldstad Styremedlem	Grete Modell Grande Nestleder	Zoe Kristin Otting Kasserer
Trine Holm Styremedlem	Merete Hagen Helland Styremedlem	Hanne Andersen Dversnes Styremedlem

Mat og helse i skolen			
Resultatregnskap for 2023	**Regnskap**	**Regnskap**	**Regnskap**
DRIFTSINNTEKTER	**2023**	**2022**	**2021**
Medlemskontingent	136 326	170 266	164 424
Rekrutteringsmateriell (forklær+handlenett)	7 739	5 535	
Mat og helsekonferansen inntekter/tilskudd	100 189	222 297	65 171
Tilskudd Gjensidigestiftelsen		0	286 125
Tilskudd jubileumskonferanse		0	165 000
Helga Helgesens Minnefond	1 356	0	15 500
Annonser	106 000	47 000	19 000
Renter	10 920	660	621
SUM INNTEKTER	**362 529**	**445 758**	**715 841**
DRIFTSKOSTNADER			
Tidsskriftet	-139 493	-128 665	-132 231
Styremøter	-32 652	-20 345	-3 872
Fagseminar/landsmøte	0	-3 707	-102 356
Mat og helsekonferansen kostnader	-28 211	-23 085	0
Medlemskontingent IFHE	-3 106	0	0
Møte lokallag og støtte til lokallagsarbeid	-24 684	-32 921	-3 000
Andre reiseutgifter	0	-2 850	0
Nettside (webhotell + vedlikehold)	-10 858	-19 925	0
Husleie Seilet	0		
Telenor (domene + epost)	-1 885,00	-2 771	0
Administrasjon	-5 719	-4 537	-12 134
Gaver	-1 169	-3 028	-4 165
Diverse kostnader	0	-5 308	-27 924
Revisjon	0	0	0
Prosjekt Gjensidigestiftelsen/Tidlig innsats		-103 750	-286 125
Porto (flyttet til administrasjon fra 2023)		-1 123	
Ikke fradragsberettiget kostnad	13 000		
SUM KOSTNADER	**-234 776**	**-352 015**	**-571 807**
ÅRSRESULTAT	**127 753**	**93 743**	**144 034**

Balanse pr. 31. desember 2023			
Eiendeler	**31.12.23**	**31.12.22**	**31.12.21**
Driftskonto	124 135	456 502	29 367
Kapitalkonto	601 225	144 159	28 922
BN bank (avsluttet)	0	0	115 194
Tidlig innsats (Kosth.planl.)	0	45 817	65 802
Tidligere Gjensidige	0	329	314 896
Utestående fordringer	37 208	0	119 000
Sum eiendeler	**762 568**	**646 807**	**673 181**
Egenkapital			
Egenkapital 1.01	652 471	558 728	414 693
Årets resultat	127 753	93 743	144 035
Sum egenkapital	**780 224**	**652 471**	**558 728**
Gjeld			
Forskudd/ periodisert tilskudd	0	0	101 453
Påløpte kostnader og kortsiktig gjeld	0	13 000	13 000
Sum egenkapital og gjeld	**780 224**	**665 471**	**673 181**

Helga Helgesen Minnefond 2023			
Beholdning	**31.12.23**	**31.12.22**	**31.12.21**
Innestående pr. 1.01	45 599	45 099	60 508
Renteinntekt	1 356		91
Utdelt i året	-2 363	500	-15 500
Innestående pr. 31.12	**44 592**	**45 599**	**45 099**
Bundet fond	0	45 000	45 000
Til utdeling pr.31.12	44 592	599	99
Sum fond pr. 31.12	**44 592**	**45 599**	**45 099**

Oslo, 18. mars 2024
Styret i Mat og helse i skolen

Eli Kristin Aadland
Syreleder

Åshild Woldstad Styremedlem	Grete Modell Grande Nestleder	Zoe Kristin Otting Kasserer
Trine Holm Styremedlem	Merete Hagen Helland Styremedlem	Hanne Andersen Dversnes Styremedlem

Lokallagene

Mat og helse i skolen har elleve registrerte lokallag, men det varierer hvor aktive lokallagene er. Vi har per i dag ikke noe felles pågående prosjekt i organisasjonen som lokallagene er involvert i, så lokallagene driver med «egne aktiviteter».

Aktiviteter i lokallagene er viktig for organisasjonens virksomhet. Informasjon om møtene i lokallagene blir lagt arrangementskalenderen på nettsiden. Og de fleste sender et kort referat fra medlemsmøtene til styret for publisering på nettsiden.

Det er gjennomført to møter med lokallagslederne i 2023; et digitalt møte 8. mars og et fysisk møte 25. oktober. På lokallagsledermøtene deles informasjon og ideer om lokale aktiviteter, samt informasjon om aktiviteten i hovedstyret.

Lokallagslederne bidrar med oppgaver underveis i gjennomføringa av Mat- og helsekonferansen, som å ta imot deltakere i registrering og ved å stå på stand for organisasjonen.

Oversikt av lokallag og kontaktperson: Lokallagene – Mat og helse i skolen:

Agder: Thea Bekken
Bergen og omegn: Eli Kristin Aadland
Hamar og omegn: Gøril B. Knutsen
Harstad: Norun Fagerheim
Innherred: Camilla Sandvik
Nordvest: Oddbjørg Myklebust
Ringerike og omegn: Hege Nævra
Rogaland: Merete Hagen Helland
Trondheim: Jorunn Leangen
Vestfold og Telemark: Zoe Otting
Østfold: Anne Tofteberg

Takkebakst Foto: Mona Linge Omholt

Årsmeldinger lokallag

Nylagte egg Foto: Pia Sundnes/Geitmyra

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Agder lokallag 2022 – 2023

Sammendrag av aktiviteten i lokallaget høst 2022 og 2023

I oktober 2022 tok Thea Bekken over som fungerende lokallagsleder da Mona Linge Omholt var i barselpermisjon. Det ble holdt kurs i takkebakst i midten av desember samme år. I mars 2023 fikk vi spennende besøk fra Finland, der Gun Katarina Åbacka og Hanne Andersen Dversnes presenterte resultater fra Navi-HED prosjektet hvor de har samlet inn og laget et arbeidsverktøy med læringsaktiviteter som kan brukes digitalt. Dette var det stor interesse for både lokalt og fra medlemmer andre steder i landet, og vi åpnet derfor opp for et hybrid møte. Tidlig høst 2023 hadde vi styremøte der et av punktene på agendaen var å sende endringsmelding til Brønnøysund om styrets medlemmer. I november 2023 var det planlagt et kurs i glutenfri matlaging. Dette måtte dessverre avlyses pga. sykdom. Vi håper å få til et tilsvarende kurs i 2024.

Oversikt over hvem som sitter i styret

På styremøte 4. september 23 ble følgende styre valgt:

Leder: Thea Bekken
Nestleder: Margrethe Røed
Kasserer: Cecilie Beinert og Mona Linge Omholt, deler vervet
Sekretær: Jannike Rønnestad
Styremedlem: Hanne Andersen Dversnes
Varamedlem: Wenche Sviund

Hanne Andersen Dversnes er i tillegg redaktør for tidsskriftet Mat og helse i skolen.

Arrangementer lokallaget har avholdt eller deltatt på

15. mars 2023 hadde vi medlemsmøte med bevertning og foredrag fra Gun Katarina Åbacka og Hanne Andersen Dversnes, 9 medlemmer var til stede under møtet og 4 deltok digitalt. Etter foredraget fikk deltagerne se nærmere på materialet fra Navi-HED prosjektet.

Flere av lokallagets medlemmer deltok /var til stede under den årlige mat- og helsekonferansen både i oktober 2022 ved Nord Universitet, Levanger og i oktober 2023 ved Universitet i Sørøst-Norge, Campus Vestfold.

Det er en plan om å få til et nyttevekstkurs både vår og høst 2024 i samarbeid med nyttevekstforeningen eller andre aktuelle kursholdere.

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Bergen og omegn 2022-2023

Bergen og omegn lokallag har ikke styre, kontaktperson for 2022 – 2023 har vært Eli Kristin Aadland.

2022

27. april ble lokallagsmedlemmene invitert til samling med tema *Vurdering i mat og helse* med Åshild Woldstad som foredragsholder. På dette møte var vi 16 medlemmer og et tema som virkelig engasjerte deltakerne.

2023

6. mars ble lokallagsmedlemmene invitert til praktisk samling med *Fiskesprell*. Siden Fiskesprell ved Camilla Agerup kom til Høgskulen på Vestlandet for undervisning til videreutdanningsstudentene i mat og helse, var det en mulighet for å invitere inn lokallagsmedlemmer. Takk til Fiskesprell for å spre det gode budskapet om å få inn mer fisk og sjømat på timeplanen til elevene med enkle smakfulle retter.

7. november ble lokallagsmedlemmene invitert til seminar med tema *Ultraprosessert mat; påvirkning av helse og samfunn* sammen med GLU master mat- og helsestudentene ved Høgskulen på Vestlandet, campus Bergen.

Seminaret var lagt opp både som fysisk samling og digitalt. Siden det var digitalt, inviterte vi også inn medlemmer fra hele landet. Invitasjonen ble lagt ut på Facebookgruppa til Mat og helse i skolen. Dessverre på grunn av kort varsel var det kun 10 medlemmer som deltok totalt. Programmet var dagsaktuelt etter mye medieoppslag om tema de siste månedene, og studentene var godt forberedt både faglig og teknisk med lyd og bildeoverføring.

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Hamar og omegn lokallag 2022 - 2023

Lokallaget ble stiftet 20.april 2022.

Det var 9 medlemmer til stede fra flere kommuner i området under stiftelsesmøtet.

Det var både barne- og ungdomsskoler representert

Følgende styre ble valgt

- Leder – Gøril Beate Knutsen
- Nestleder – Hilde Marie Bjartheim
- Kasserer – Elin Moe Græslie
- Sekretær – Thea Hoffsten
- Styremedlem – Anne Brit Nordlund

Det har blitt arrangert 5 medlemsmøter i perioden

- 22. september 2022 Ottestad ungdomsskole – 8 deltagere. Gjennomgang aktiviteter, markedsføring, mat og helse konferansen
- 30. november 2022 Stange ungdomsskole – 9 deltagere. Lefsebaking
- 12. januar 2023 – Il teatro. 6 deltagere. Nyttårsbord
- 22. mars 2023 – Børstad ungdomsskole. Fiskesprell med Camilla Agerup. 18 deltagere både medlemmer og ikke medlemmer
- 14. november 2023 – Ottestad ungdomsskole. 7 deltagere. Tema Vurdering

Det har blitt avholdt to styremøter

- 9. mai 2023
- 28. september 2023

Det var stor deltakelse på Mat og helse konferansen på Bakkenteigen 26.oktober fra lokallaget.

Årsmøte skal avholdes den 20. februar 2024 på Ener ungdomsskole. Dette skal det ifølge vedtektene holdes annethvert år (partallsår)

Thea Hoffsten

Sekretær Hamar og Omegn lokallag

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Innherred Lokallag 2022-2023

Navn på lokallaget:	**Innherred lokallag av mat og helse i skolen**
Kommunetilhørighet:	**Levanger**
Fylkestilhørighet:	**Trøndelag**
Innherred lokallag av Mat og helse i skolen **ble opprettet den:** 30.11.2017	**Styret er valgt for perioden:** 2022/2023

Navn på styrets medlemmer pr. 31. desember 2023:

Leder:	Camilla Sandvik
Nestleder:	Tove Nordli
Sekretær:	Elin Gangstad
Kasserer:	Grete Salater
Styremedlem:	Tove Sundfær
Styremedlem:	Grete Modell Grande

Dato: 31.01.2024 **Underskrift:**

Camilla Sandvik leder

Oversikt over hvem som har andre verv i eller for organisasjonen
Grete Modell Grande, nestleder for styret i Mat og helse i skolen

Medlemsutvikling i lokallaget
Per utgangen av 2023 hadde lokallaget 15 medlemmer. Det oppleves vanskelig å rekruttere mange nye. Vi har 27 medlemmer på vår Facebookside for lokallaget:
https://www.facebook.com/groups/2038352083143277

Antall styremøter
Det er i 2022 og 2023 avholdt fem styremøter. I tillegg har vi arrangert åpen kveld på Levain, Levanger med temaet smak av trøndersk kjøkken (april, 2022), holdt jubileumsfeiring for lokallaget vårt (mai, 2023) og gjennomført et Fiskesprellkurs (høst 2023). Det ble også forsøkt gjennomført et julebakstkurs før jul i desember 2022, men dette måtte vi dessverre avlyse grunnet for få påmeldte.
Målet til styret er å avholde ulike kurs / arrangement / foredrag for medlemmer og andre interesserte en gang i halvåret. Tanken er å avholde et vårarrangement og et høstarrangement med ulikt innhold og tema som vi tenker kan være nyttig og interessant for medlemmene våre.

Sammendrag av referatene fra styremøtene
Sentrale tema som har vært behandlet i møtene denne perioden er:

Nye nettsider for Mat og helse i skolen, orienteringssaker fra Mat og helse sentralt, planlegging og gjennomføring av arrangementene vi har holdt vår og høst. Vi har også vært opptatt av hvordan vi kan jobbe for å skaffe flere medlemmer i lokallaget. Informasjon og referat fra årskonferansene i mat og helse har vært en viktig del av møtene. Ellers har det vært en del orienteringssaker, diskusjoner rundt læremidler og lærebøker i faget og fokus på lokal mat i forbindelse med at Trøndelag var europeisk matregion i 2022, og jubileumsmarkering for lokallaget vårt.

Kort informasjon om arrangementer o.l. lokallaget har arrangert/deltatt i:

- ✓ **Åpen kveld: Smak av trøndersk kjøkken** på Levain, Levanger for medlemmer og andre gjester, 5. april 2022. Et åpent arrangement med ca. 20 deltakere. Her fikk vi en smak av trøndersk mat og en presentasjon av konseptet Famille og Levain - med lidenskap for mat og baking. I tillegg var det lagt opp til muligheter for erfaringsutveksling i mat- og helsefaget og samtaler om Trøndelag som matregion. Arrangementet ble etterfulgt av årsmøte for lokallaget, der nytt styre ble valgt for to år.
- ✓ **Mat- og helsekonferansen 2022** – Nord universitet, Levanger – 3. november 2022. Alle våre styremedlemmer deltok på konferansen. Leder og styremedlem var en del av arrangementskomiteen i år, de gjorde en fantastisk innsats sammen med sine studenter, som bidro til et vellykket arrangement.
- ✓ **Jubileumsmarkering for vårt eget lokallag – 5 år** – markert med lokal mat 31. mai 2023. Vårt lokallag har eksistert i 5 år og dette ble behørig feiret med lokal mat som tapas fra Inderøy Catering. Vi feiret oss selv og hadde en trivelig kveld med bobler og mange samtaler om faget.
- ✓ **Fiskesprellkurs for våre medlemmer** – september 2023. Vi avholdt et kurs i samarbeid med Fiskeprell og kursholder Camilla Agerup. Vi hadde 10 deltakere. Tema for kurset var «Hvordan få barn og unge til å spise mer fisk?» Kurset hadde en teoridel og en praktisk del. Fokus på at det er viktig at elevene lærer å tilberede fisk riktig. I den praktiske delen var det tilbereding av ulike fiskeretter som kan brukes i skolesammenheng. Deltakerne ga gode tilbakemeldinger på kurset.
- ✓ **Mat- og helsekonferansen 2023** – på Universitetet i Sørøst-Norge, campus Vestfold - nestleder og et styremedlem fra oss deltok her – 26. oktober 2023. Vi skal få høre mer om innholdet fra konferansen på neste styremøte i februar.

Årsregnskap/økonomi
Lokallaget har en forholdsvis «liten» økonomi og har pr. 31.12.23 ca. 4000,- kr på konto.

Avslutning
Styret er fornøyd med det arbeidet som er gjort og at vi har greid å avholde noen av de planlagte aktivitetene og arrangementene vi hadde tenkt denne perioden. Vi ønsker å fortsette med planen om å ha to årlige arrangementer, et vår- og et høstarrangement. Styret ønsker å jobbe videre med rekruttering av nye medlemmer til lokallaget i 2024 og gjerne få inn mat- og helselærere fra barneskolen inn i styret.

Inderøy 30.01.2024

På vegne av styret v/Camilla Sandvik	Elin Gangstad	Grete Salater
Leder	Sekretær	Kasserer

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Nordvest lokallag 2022 - 2023

Styret består av:
Oddbjørg Myklebust, leiar
Kari Ryslett, nestleiar,
Elisabeth Jacobsen, kasserar

Vi har hatt tre møter i lokallaget i perioden 2022 og 2023.

20.april 2022
Tema: Berekraftig forbruk i mat og helse
Sted: Høgskolen i Volda
Etter det faglige programmet var det årsmøte. Solveig Trovåg gikk av som leiar, Oddbjørg Myklebust ble valgt til ny. Elisabeth Jacobsen ble valgt til kasserer.

23.oktober 2022
Tema: Samisk matkultur og matlaging
Program

kl. 18.00 - 18.30	Samisk matkultur v/Kari Ryslett
kl. 18.30 - 21.00	Samisk matlaging, samtale, måltid og erfaringsdeling
kl. 21.00 - 21.30	Opprydding

19.september 2023 på Ulstein ungdomsskole
Tema: Spar tid og jobb smart - vi deler på undervisningserfaring i mat og helse
Skolene ble invitert til å dele sine undervisningsopplegg og årsplanar. Ved deling av undervisningsopplegg kan vi spare tid og jobbe smartare!

Program
kl. 18.00 - 18.15 Velkommen ved leiar Oddbjørg Myklebust VUS
kl. 18.15 - 18.30 Deling av undervisningsopplegg og årsplan ved Volda ungdomskule
kl. 18.30 - 18.45 Deling av undervisningsopplegg og årsplan ved Ulstein ungdomskule
kl. 18.45 - 19.00 Deling av undervisningsopplegg og årsplan ved Ørsta u-skule
kl. 19.00 - 19.15 Kaffipause med noko attåt
kl. 19.15 - 20.30 Erfaringsdeling - ordet fritt!

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Ringerike lokallag 2022 - 2023

Ringerike lokallag er et lite lag med en gruppe mat- og helselærere som møtes innimellom, og bruker hverandre som et profesjonsfellesskap der det løftes aktuelle problemstillinger og gjennomfører erfaringsdeling. Hege Nævra har vært lokallagets leder siden 2009.

Det ble gjennomført to samlinger i 2022 og en samling i 2023.

4. mai 2022

Sju deltakere

Veienmarka Ungdomsskole, 15.00 – 19.00. Servering av suppe

Hvor handler de ulike skolene inn matvarer? Svarene viser ulike ordninger fro de ulike skolene.

- Bruker Oda, Hansens Røkeri, Kiwi og Meny
- *Bestiller på Kiwi, får det pakket og hentes av vaktmester mandag hver uke*
- Kiwi, mat og helse lærer handler selv
- Rema 1000, mat og helse lærer handler selv x 2 per uke. Hun har både 6, 9 og 10 trinn

Ringerike kommune ønsker å inngå en avtale med Oda og Meny

Presentasjon av undervisningstips

Diskusjon om utfordringer knyttet til høyt karaktersnitt i mat og helse de siste år. Inflasjon i karaktersystemet i Norge etter 2018, bør løftes nasjonalt – sak for mat og helse i skolen

Hva gjør vi med de som vegrer seg for å smake eller spise?

2.november 2022.

Seks deltakere

Harestua skole. Servering av fiskesuppe, focaccia, eplekake m/krem og rullekake

Erfaringsdeling: for eksempel
- elevenes egenvurdering av i timene
- oppgave om råvarers smak, aroma, konsistens, farge, utseende og næringsverdi gjennom grunnleggende tilberedningsmetoder.
- kreativt undervisningsopplegg med grønnsaker/fri bruk av råvarer

15.februar 2023

«Grøtbonanza», grøt fra hele verden.

Det ble laget Finsk dessertgrøt, *vispipuuro*, spansk *gachas* med regionale variasjoner, en rumensk grøt laget på maismel, *mamaliga, shrimps and grits* fra New Oreans og filipinsk risgrøt med kylling, *Chicken Arroz Caldo*

Noen refleksjoner etter kvelden er at alle har sin grøt…

Grøt er en billig leksjon med mye refleksjon

Man tager det man haver – grøten blir preget av stedet den er fra, og hva man har tilgjengelig av råvarer

Bildene er fra aktiviteten "Grøtbonanza" i Ringerike lokallag

Mer om opplegget "Grøtbonanza" - grøt fra hele verden kan leses på [Ringerike og omegn – Mat og helse i skolen]

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Rogaland lokallag 2022 - 2023

Lokallaget skal dekke hele Rogaland fylke, men samlinger arrangeres i Stavanger og omegn.

Styret i Lokallaget for mat og helse, avd. Rogaland er registrert i Brønnøysund og besto i 2022 av:

- Merete Hagen Helland (styreleder)
- Synnøve Siqveland Helland (nestleder)
- Karianne H. Sletthaug (kasserer)
- Hilde Mangersnes (styremedlem, referent)
- Ann Siren Solensteen (styremedlem)
- Kari Anita Kommedal (styremedlem)

Synnøve S. Helland, Karianne Sletthaug og Ann Siren Solensteen var på valg i 2022. Synnøve og Karianne stilte til gjenvalg, men Ann Siren går ut av styret.

Styret gjennomførte fire styremøter i løpet av 2022: 12.januar (digitalt), 16. mars (digitalt), 8. juni (Fysisk, på Sumo Restaurant) og 9. august (digitalt).

Merete Hagen Helland er også styremedlem i Mat og helse i skolen og etter to år som vara (2018-2020) trådte hun i 2020 inn som en av to redaktører i tidsskriftet. I 2022 ble tidsskriftet et Nivå 1 tidsskrift.

Merete H. Helland satt i arrangementskomiteen for den nasjonale mat- og helsekonferansen 2022 og var da konferansier.

Lokallagssamlinger Rogaland 2022

Vårsamling 19. april. Tema: Mat og kultur

Antall deltakere: 28

Ekspedisjonsjenta Amy Mir fra Stavanger, også kjent fra tv-programmet "Familiekokkene", var med oss og laget mat fra Pakistan. Vi fikk en leksjon i pakistansk matlaging og fikk utforsket ulike råvarer og matlagingsmetoder. Amy og hennes mann viste også til den kulturelle betydningen bak rettene. Id, eller Eid, den muslimsk høytid som markerer slutten på fastemåneden Ramadan. Vi fikk et innblikk i hvordan dagen feires, den kulturelle betydningen og hvilke matretter som bugner på mange bord i muslimske hjem denne dagen. Måltidet startet idet solen gikk ned og Amy kunne bryte fasten for dagen sammen med oss rundt et dekket langbord.

Høstsamling 14. september. Tema: Workshop årsplaner

Antall deltakere: 16

Lokallaget inviterte til workshop med hovedfokus på å lage årsplaner etter LK 20. Hvordan oppdatere eldre planer i forhold til LK 20? Kari Anita Kommedal startet fagmøtet med en gjennomgang av overordnet del: Om faget, formålet med faget og kompetansemålene. Synnøve S. Helland viste planer fra 4. og 6. trinn og Ann Siren Solensteeen inspirerte deltakerne med årsplanarbeid fra Grødem skole. Deltakerne jobbet i grupper etter trinnene 6. og 9., for å inspirere og diskutere i årsplanleggingen.

Styret i Lokallaget for mat og helse, avd. Rogaland er registrert i Brønnøysund og besto i 2023 av:

- Merete Hagen Helland (styreleder)
- Synnøve Siqveland Helland (nestleder)
- Karianne H. Sletthaug (kasserer)
- Hilde Mangersnes (styremedlem, referent)
- Kari Anita Kommedal (styremedlem)
- Ann Siren Solensteen (i permisjon)

Synnøve S. Helland og Karianne H. Sletthaug var på valg i 2023. Begge stilte til gjenvalg. Ann Siren har permisjon fra styret inntil videre.

Styret gjennomførte tre styremøter i løpet av 2023:
5. januar (digitalt)
31. mai (digitalt)
27. september (digitalt).

Merete H. Helland satt i arrangementskomiteen for den nasjonale mat- og helsekonferansen 2023 og var da konferansier. Synnøve S. Helland gikk høsten 2023 inn i arrangementskomiteen og vil bidra under den nasjonale mat- og helsekonferansen 2024.

Merete H. Helland har også vært en av to ansvarlige for å gjennomføre samlinger med ansatte i mat og helse fra UH-institusjoner i hele landet, gjennom et Teams nettverk opprettet desember 2020. Det vil hvert år arrangeres et møte mellom UH ansatte, dagen før, eller etter, den nasjonale mat- og helsekonferansen.

Lokallagssamlinger Rogaland 2023

Vårsamling 19. januar.
Tema: **Samiske Veivisere**
Sted: Universitetet i Stavanger
Antall deltakere: 13 stk

Mat og helse Rogaland inviterte til fagdag, for å gi faglig påfyll om samisk mat og kultur.
Samiske veivisere er fire ungdommer som er engasjert for å reise rundt i Norge og informere ungdommer om samisk kultur og samiske forhold.
Disse kompetansemålene berører temaet samisk mat og kultur: utforske og presentere tradisjonelle norske og samiske metoder for å konservere mat og fortelle om råvarene som blir konservert. Vise gjennom matlaging og måltider hvordan identitet og fellesskap blir formidlet i ulike kulturer.
Erfaringer med temaet samisk mat og kultur ble delt i fellesskap og diskutert med veiviserne. Det ble servert ulike «samiske» smaksprøver!
Årsmøte ble lagt til siste del av fagsamlingen.

Høstsamling 30. august.
Tema: Mat og kjemi
Sted: Universitetet i Stavanger
Antall deltakere: 26 stk.
Kjøkkenet er en tverrfaglig kontekst som tillater utforsking og læring på måter som få andre kontekster kan; spørsmålet er bare hvordan vi utnytter de mulighetene kjøkkenet, og mat og helse-undervisningen, gir oss. Erik Fooladi er førsteamanuensis ved Høgskulen i Volda og jobber med didaktikk i naturfag og mat og helse. Han er særlig interessert i utforsking, sanseerfaringer og tverrfaglighet. Sammen med Anu Hopia, professor i matvitenskap ved Universitetet i Turku, har han skrevet boka «Kjemi på kjøkkenet: Om hvorfor kaka faller sammen og andre kjøkkenhistorier», utgitt på norsk, finsk og engelsk. Denne kvelden ble det praktisert utforsking, sanselighet, smak og faglighet. Sammen fikk vi oppleve og utforske med et bredt utvalg av sanser, samt fikk en innføring i hvordan «forske» på kjøkkenet (= få elevene til å smake på nye råvarer og retter på undervisnings-kjøkkenet

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Trondheimsregionen lokallag 2022 – 2023

Styret i lokallaget Trondheimsregionen for Mat og helse i skolen:
Sigrid Bye Bakke, Jorunn Leangen, Åse Nygård, Gerd Tomter Løvaas

Aktivitet i Lokallaget:
Sigrid og Jorunn har hatt styremøter per telefon, mail og ved Ugla skole.

Det har blitt mye mer aktivitet og blest omkring mat og helsefaget i Trondheim kommune. I Grønn Barneby er det ansatt en mat- og helselærer som jobber for å fremme faget. Det arrangeres kurs og samlinger for mat- og helselærere. Sigrid og Jorunn har deltatt på noe, og har snakket varmt om det som gjøres i Mat og helse i skolen. Vi har oppfordret deltakerne til å melde seg inn i Mat og helse i skolen. På disse samlingene møtes mat- og helselærere fra både barne- og ungdomsskolen.

I og med at det er jevnlige tilbud om kurs og samlinger for mat og helselærere, så har vi i lokallaget valgt å ikke arrangere egne samlinger.

Vi har sendt forespørsel til Innherred lokallag i Levanger ved Camilla Sandvik om eventuelt å slå sammen "nord" og "sør" sine lokallag i Trøndelag. Det var ikke ønskelig fra "nord", på grunn av lange avstander.

I desember 2022 inviterte vi til lefsekurs på Geitmyra, Credo, men det ble for få påmeldte til at det ble noe arrangement.

Regnskap/Økonomi
Vi disponerer egen konto under Mat og helse i skolen. Ingen bevegelser i 2022/2023

Vi skal arrangere årsmøte i løpet av våren 2024 for å få med to nye i styret.

Jorunn Leangen, referent

Årsmelding for Mat og helse i skolen, Vestfold og Telemark lokallag 2022- 2023

Styret i lokallaget (valgt inn på årsmøtet 05.10.23)

Zoe K. Otting (leder) – sitter også som kasserer i hovedlaget
Hanne Furuheim (nestleder)
Marthe Bottolfs (kasserer)
Ellen Beate H. Folkvord (styremedlem)
Nina Schwebs (styremedlem)
Karianne Dahl (varamedlem)
Elise Klowning (varamedlem)

Ayub Dizaei og Rita Løf trakk seg fra sine styreverv i løpet av 2022, og dermed rykket Hanne Furuheim og Ellen Beate Folkvord opp som styremedlemmer.

Styremøter
Lokallaget har avholdt 5 styremøter i 2022 og 2 styremøter i 2023 (mye planlegging har også gått asynkront på epost).

Lokallagsmøter

Lokallaget har avholdt 2 medlemsmøter i 2022, og 2 medlemsmøter og 1 årsmøte i 2023.

- 28.04.2022: Glutenfritt bakekurs i samarbeid med Norsk Cøliakiforening, USN Bakkenteigen.
- 25.10.2022: Temamøte *Bie- og skolehageprosjekt* v/Ole Bjørn Moen, Ramnes skole. Et vellykket og interessant møte, til tross for at det bare var 4 deltakere.

2Rabarbrasmuldrepai og rognebladis – Foto: Zoe Otting

1 Honningrommet på Ramnes skole - foto: Zoe Otting

- 31.05.2023: Temamøte *Nyttevekster i naturen* v/Nina Schwebs, USN Bakkenteigen. Et spennende og lærerikt møte, hvor vi først gikk sanketur i nærområdet, og deretter lagde

rabarbrasmuldrepai (fordi parkslirekne hadde vokst for mye) og is av rognebærblader på skolekjøkkenet. Med 5 deltakere.

- 05.10.2023: Temamøte *Hanna Winsnes og matlaging i et kulturhistorisk perspektiv*, på Tanum prestegård i Larvik. Tidligere riksantikvar Jørn Holme viste oss rundt og fortalte om prestegården, og museumspedagog Marianne Sørensen formidlet historien om Hanna Winsnes. Deltakerne fikk også bake «Mor Monsen» i Hanna Winsnes ånd på prestegårdskjøkkenet. Et svært vellykket møte, med 11 deltakere.

3Vi lager "Mor Monsen" - Foto: Zoe Otting

4Tanum Prestegård - Foto: Zoe Otting

- 05.10.2023: Årsmøte, Mesterfjellet skole i Larvik. Med 6 deltakere.

Lokallaget var representert på Mat og helse-konferansen i Levanger høsten 2022, og på Bakkenteigen høsten 2023.

Status og framdrift

Lokallaget har som mål å ha et medlemsmøte i halvåret. Vi opplever at det er utfordrende å engasjere til deltakelse på medlemsmøter, og prøver å finne gode temaer som kan være både relevante og nyttige.

Foto: Irene Håland Ludvigsen