

Skolemåltidet – status, utfordringer og muligheter

Oppsummering fra seminar og workshop arrangert av
Nasjonalt råd for ernæring

1. september 2022

Innhold

Skolemåltidet – status, utfordringer og muligheter	1
Innledning	3
Seminar: Sammendrag av presentasjonene	4
Workshop.....	9
Organisering.....	9
Oppsummering av workshopen.....	10
Oppsummering og anbefalinger	19
Referanser.....	21
Vedlegg	22
Vedlegg 1 - Program for seminaret.....	22

Innledning

Skolemåltidet er en viktig del av barn og unges hverdag gjennom grunnskolen og videregående skole. Mat og drikke gir energi og næringsstoffer, mens selve måltidet er en viktig arena for sosialisering. Helsedirektoratet har hatt retningslinjer for skolemåltidet siden 2003. Likevel viser undersøkelser at kjennskap til retningslinjene er lav i kommunene og i skolene (Randby et al, 2020, Staib et al. 2013). Det synes å være lite samsvar mellom anbefalingene i retningslinjene og hvordan skolemåltidet gjennomføres i mange skoler. Samtidig er det mange gode eksempler på skoler som bruker skolemåltidet som en arena for å fremme helse, trivsel og inkludering og som aktivt tar i bruk retningslinjene.

Generelt har kommunalt ernæringsarbeid vært i søkelyset de senere årene. [Midtveisevalueringen av Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold 2017-2021](#) (gjennomført i 2019) fremhevet at implementeringen av planen er utfordrende ute i kommunene, og at det er behov for kompetanseheving, spesielt innen ernæring. Rapporten «[Sunnere matomgivelser i Norge: Vurdering av gjeldende politikk og anbefalinger for videre. Food-EPI 2020](#)» hadde blant sine hovedanbefalinger at ernæringsarbeidet i kommuner bør styrkes, kommunene bør i større grad etterleve retningslinjer for mat og måltider i skolen, og etterlevelsen bør overvåkes.

Nasjonalt råd for ernæring ønsket å undersøke hvordan nasjonale retningslinjer for skolemåltidet kan implementeres i kommunene. Skolemåltidet ble valgt fordi det er et viktig og aktuelt tema, men det kan også brukes som et eksempel på hvordan kommunalt ernæringsarbeid kan fungere i praksis.

Dette var bakgrunnen for et åpent seminar og en lukket workshop som ble arrangert 1. september 2022 i Helsedirektoratets lokaler i Oslo. Helsedirektoratet bidro med innspill til planer og gjennomføring, samt praktisk tilrettelegging for arrangementet.

Seminaret satte søkelys på implementering av den Nasjonale faglige retningslinjen for mat og måltider i skolen. Hensikten var å belyse ulike faktorer knyttet til skolemåltidet, og gi innsikt i praktiske erfaringer og forskning på temaet. Det var også en målsetting at seminaret/workshopen skulle gi inspirasjon og tips til videre arbeid med skolemåltid både på lokalt og sentralt nivå.

Seminaret skulle særlig belyse:

- Hvilket potensial ligger det i skolemåltidet?
- I hvilken grad etterlever skolene den nasjonale retningslinjen for mat og måltider i skolen?
- Hva er barrierer og muligheter? Hvilke praktiske eksempler og erfaringer finnes?

En rekke representanter fra skoler, kommuner, fylkeskommuner samt forskere, holdt innlegg (se Vedlegg 1. Program for seminaret).

Den lukkede workshopen tok opp spørsmålet: **Hva skal til for at skolene skal følge opp de nasjonale retningslinjene for mat og måltider i skolen?** Hovedmålet med workshopen var å utforme anbefalinger og råd til Helsedirektoratet om hvordan de kan arbeide videre for å støtte en bedre etterlevelse av retningslinjene i skolene.

Foredragsholderne ble i etterkant bedt om å sende inn et sammendrag av sine presentasjoner og disse er gjengitt i sin helhet i dette dokumentet.

Seminar: Sammendrag av presentasjonene

Beate Sørli Ålmo, Statsforvalteren i Trøndelag

Hvorfor trenger vi skolemåltidet?

Kort oppsummert erfarte pilotkommunene og skolene i Trøndelag:

- Skal kommunene satse på skolemat, må det forankres politisk. Det forplikter mer.
- Barna kan gjerne trekkes inn i ordningen ved å delta selv i f.eks. menyplanlegging, samt arbeidsoppgaver som servering, rydding og bidra med tilberedning der det er aktuelt.
- Lag mat som favner alle når det gjelder innhold, og også slik at en sikrer at alle deltar. Skolemat skal i utgangspunktet være gratis.
- Det enkle er ofte det beste. Smøremåltid var en like stor suksess som varmmåltid da smøremåltid gir elevene flere valg enn et varmmåltid.
- Måltidet er mer enn mat da det påvirker elevenes trivsel, sosial inkludering og tilhørighet, samt at det er viktig å skape trivelige rammer rundt måltidet.
- Utnytt muligheten for læring. Skolemåltidet gir muligheter for å jobbe med emner i læreplanen, som folkehelse og livsmestring, demokrati og medborgerskap.
- Gi måltidet et lokalt tilsnitt ved f.eks. at lokale bedrifter brukes i forhold til råvarer, kjøpe måltider fra storkjøkken som ellers lager mat til andre institusjoner, og knytte mat og måltider til at mat kan produseres lokalt – bærekraftig utvikling.

Eva Rustad de Brisis og Jorunn Sofie Randby, Helsedirektoratet

Retningslinjen for mat og måltider i skolen: hva anbefales og i hvilken grad blir retningslinjene fulgt?

Måltider i skolen er grunnleggende for konsentrasjon og læring og kan bidra til fellesskap, inkludering og trivsel i skolehverdagen. Gode måltider i skolen kan også påvirke elevers kosthold og vaner både på kort og lengre sikt. Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen fra 2015 bygger på de norske kostrådene og gjeldene regelverk og veiledere innen folkehelse- og matlovgivningen, samt miljørettet helsevern. Anbefalingene er knyttet til tilbudet av mat og drikke, mattrygghet og hygiene, gode fysiske og sosiale rammer for måltidet, samt miljøhensyn.

Ikke alle elever opplever at skolemiljøet fremmer et sunt kosthold og gode rammer for skolemåltidet, og det er ikke alltid en rød tråd mellom hva elevene lærer i skolefagene og hva de erfarer under skolemåltidet. Et forskningsprosjekt om implementering av retningslinjen for barneskole og SFO viser at praksis for måltid varierer i stor grad og at støtte til skolenes implementering kan være effektivt for å sikre en praksis mer i tråd med anbefalinger. Flere ansatte i skolen opplever at det er et svakt mandat for å arbeide med skolemåltid, og flere lærere opplever at skolens ledelse ikke prioriterer det. Tydeligere forankring og mandat fra nasjonale myndigheter til å prioritere måltid og tiltak som fremmer en god måltidskultur på den enkelte skole vil kunne bidra til en god og mer likeverdig måltidspraksis for elevene.

Laura Terragni, Førsteamanuensis i samfunnsnærings, OsloMet

Skolemåltidets sosiale og kulturelle funksjoner: mulighet for endring?

Presentasjonen drøftet skolemåltider fra et sosialt og kulturelt perspektiv og reflekterte over muligheter for endring.

Måltidene har en viktig funksjon for å forstå hva vi spiser. Måltider definerer når man skal spise, hva man skal spise, hvor og med hvem. Hvert måltid har sine forventninger eller normer om hva som er «riktig» å spise.

Skolemåltidet skiller seg fra andre måltider fordi det spises i offentligheten. Når man åpner matboksen sin eller henter maten i kantina, ser flere hva man spiser, hvor mye eller hvor lite man spiser og om maten man spiser er populær eller ikke.

Skolemåltidene kan forstås som posisjonert i skjæringspunktet mellom preferanser (av de som spiser maten), kompetanser (av de som lager maten), sosiale normer (hvilke mat er «riktig» å spise på den skolen) og muligheter (tid til å spise, sted, økonomi).

Maten vi spiser på skolen signaliserer veldig tydelig hvem vi er og definerer oss selv og våre relasjoner til andre. Maten på skolen danner former for sosiale relasjoner og interaksjoner: den kan skape former for inklusjon, men også former for stigmatisering og utenforskap.

Måltidene på skolen gjenspeiler de ulike utfordringene vi har i vårt samfunn: vi er stadig mer flerkulturelle, sosiale ulikheter øker, og det finnes stadig mer fattigdom blant barnefamilier.

Det tradisjonelle skolemåltidet som består av medbrakt matpakke med familien som hovedansvarlig, er svekket.

Denne matpakkemodellen diskuteres stadig oftere, og i økende grad blir det satt på dagsordenen at det er nødvendig at skolen skal ta ansvar for skolemåltider.

Mye fokus om et tema skjer ofte i forbindelse med endringsprosessen, når man er i prosess i å forlate noe som er etablert og etablere noe nytt.

Det har blitt satt i gang flere prosjekter på ulike skoler. Skolemåltider er i mindre grad avhengige av «ildsjeler» og ulike matformater testes ut for å forstå hva som passer best. I flere skoler og byer blir skolemåltid en fast rutine. Støtte til denne institusjonaliseringsprosessen er viktig om man vil føre til varige endringer.

Guro Høydal, Vestfold og Telemark Fylkeskommune

Folkehelseprosjektet «Liv og røre» – hvordan kan fylker og kommuner støtte skolenes arbeid med måltid?

Liv og røre i Vestfold og Telemark er et universelt, helhetlig og helsefremmende program som består av fysisk aktivitet og bevegelsesglede, kosthold og matglede og holdningsarbeid. Målet for Liv og røre er å fremme helse, trivsel og inkludering som grunnlag for læring og livsmestring.

Liv og røre tilbys alle kommuner i Vestfold og Telemark og ved helse- og oppvekstfag på ved fylkets egne videregående skoler. Programmet settes i gang på kommunalt nivå. Det betyr at alle

barnehager og/eller grunnskoler i en kommune er forventet å bli med. I Liv og røre legger vi relevante føringer til grunn.

Liv og røre-modellen er både forsknings- og kunnskapsbasert. Alle områdene inneholder et mål og en verktøykasse der vi i stor grad bruker nasjonale kurs og verktøy. Målet for kosthold og matglede er at skoler og SFO følger nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen.

Ved oppstart av Liv og røre arrangeres en obligatorisk planleggingsdag med både teori og praktisk matlaging (Fiskesprell for SFO-ansatte og Påfyll for kantineansatte). Her blir nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider grundig gjennomgått.

Løpende gjennom barnehage- og skoleåret arrangeres ulike fagsamlinger som skal bidra til erfaringsdeling, kompetanseheving og inspirasjon.

- **Barnehage:** En årlig todagers fagsamling hvor mat og måltider er tema én dag.
Målgruppe: styrere og 1-2 ressursperson(er) fra hver barnehage
- **Grunnskole:** En årlig samling for SFO-ansatte og en for kantineansatte i ungdomsskolen

Ellers er det jevnlig oppfølging. Forskning fra Universitetet i Sørøst- Norge viser at Liv og røre-modellen fører til mer sosiale og inkluderende skolemåltider.

Kathrine Martinsen, Matjungelen/Folkelig.

Matjungelen – et gratis aktivitetsprogram for barnehage og SFO der barn kan leke og lære om mat som er bra for kroppen og kloden.

Med [Matjungelen](#) får barna oppdage en jungel av mat, de får rom til å utforske ulike råvarer og smaker, og oppleve matglede i fellesskap. Matjungelen er initiert av Helsedirektoratet og utviklet og driftet av den sosiale entreprenøren Folkelig, i samarbeid med Opplysningskontoret for frukt og grønt, Høgskolen på Vestlandet og Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet. I tillegg er Gjensidigestiftelsen, Lerøy og Mills med som finansieringsaktører.

Målgruppene er barn i barnehage og SFO, personalet og barnas foresatte. Alt innhold er åpent tilgjengelig digitalt og består av ulike mataktiviteter for barn og kompetanseheving for personalet, i tillegg til oppskrifter mm. Det er nå 537 SFO i 154 kommuner fra alle fylker påmeldt.

Resultater fra evaluering med forskere og masterstudenter fra HVL viser at barna og personalet er svært fornøyd med aktivitetsprogrammet. Personalet mener det skaper engasjement og begeistring hos barna. Det er sannsynlig at Matjungelen kan bidra til at retningslinjer for mat og måltider følges.

Suksessfaktorer i Matjungelen handlet om kvalitetssikret innhold utviklet i tett dialog med brukergruppene, lav terskel for å komme i gang og fokus på forankring.

Potensielle barrierer eller nøkkelfaktorer som ble trukket frem var SFOs rammebetingelser (tid, budsjett, bemanning, lokaler, innkjøpsordninger), oppfølging og forankring i ledelsen, kontinuitet i personalet og praktisk kostholds-kompetanse blant personalet.

I tillegg bør vi som kompetanseaktører fokusere på å støtte SFO og framsnakke det de får til. Kritikkk om maten i SFO må rettes høyere opp i systemet, der rammebetingelsene settes.

Marte Gausvik Muslands, Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet i skolen ved Høgskulen på Vestlandet

Forutsetninger for gode måltider i skolen – hvilke erfaringer finnes og hvor trengs ny kunnskap?

I et oppdrag, gitt til Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet ved Høgskulen på Vestlandet, av Helse- og omsorgsdepartementet og Kunnskapsdepartementet i fellesskap, har det blitt gjennomført intervjuer med et utvalg skoleledere og representanter for skoleeiere, som har ulike skolematordninger.

Gjennom erfaringsinnhenting har det blitt tydelig at det finnes mange ulike varianter av organisering av skolemåltid og at skolenes kultur for autonomi og kreative løsninger også preger skolematordningene rundt om.

Skolemåltidet handler for mange av informantene ikke bare om *hva som spises*, men også at *det spises* og at *det spises sammen med noen andre*. Mange av informantene var opptatt av at elevene skulle bli mette, for de opplevde at mette elever lærte mer enn sultne elever. Det var også viktig at maten var sunn og at det førte til minst mulig matsvinn. Skolemåltidet ble løftet frem som en arena for trivsel og hygge, og for læring.

Med bakgrunn i erfaringene innhentet i oppdraget er dette noen av innspillene som blir gitt i vår rapport:

- Uavhengig av hvilken skolematordning som velges, bør det forventes at man også arbeider med fysiske og sosiale rammer for måltidet, kun på denne måten kan skolemat bli til et skolemåltid.
- For at skolematordninger skal tilføre elevene noe ekstra og for ikke å skape store mengder matsvinn, må maten som blir servert holde god kvalitet, være variert og det må tilbys alternativer.
- For at skolematordninger skal ha potensiale til å virke sosialt utjevnerende må tilbudet være gratis for alle elevene på skolen.

Kristine E. Illøkken, Universitetet i Agder og Lyngdal kommune

Mat og læring, hva viser forskningen?

Nylig publisert forskning har vist at det å hoppe over frokost har konsekvenser for læring for norske skoleelever. Flere elever hopper over frokostmåltidet nå enn tidligere, og det ble funnet at å hoppe over frokost er en bidragende forklaring til nedgang i prestasjon i matte og naturfag. I tillegg har lærere opplevd at elevenes ernærings situasjon negativt har påvirket undervisningen. Det er også nylig dokumentert en sammenheng mellom å spise frokost og leseferdighet, som er igjen er viktig for å kunne prestere i mange fag på skolen.

Mat og måltid kan også ha en betydning for læring på ulike vis gjennom et gratis skolemåltid. Gjennom et prosjekt med gratis sunt brødmåltid til lunsj opplevde elever og lærere bedret trivsel blant elevene, mulighet for å bli kjent på en annen måte og utvikle nye vennskap. Elevene mente det hadde en betydning for deres funksjon på skolen, at de følte seg mer opplagt og hadde mer energi til å følge med i timen. Lærere opplevde skolemåltidet som en mulighet for utvikling av sosial kompetanse. I tillegg pekte elevene og lærerne på en styrket fellesskapsfølelse, der sosiale forskjeller

ble mindre tydelige, og elevene kunne slappe av uten å bekymre seg over innholdet i matpakka, eller om de hadde med en matpakke i det hele tatt.

I forskningen er det derfor konkludert med at mat og måltid bør være med i diskusjoner knyttet til læring, og det er oppmuntret til økt fokus på mat og måltid i samarbeid mellom utdanningssektor og helsesektor.

Frøydis N Vik, Institutt for ernæring og folkehelse, Universitetet i Agder

Skolematprosjektet i Agder -Kan gratis skolemat redusere sosiale ulikheter?

Skolematprosjektet i Agder (2014-2021): en ikke-randomisert intervensjonsstudie med kontrollgruppe. Selve intervensjonen besto av gratis skolelunsj gjennom ett skoleår for tre 6. klasser ved en bygdeskole i Agder. Måltidet besto av brød, pålegg, frukt og grønt i henhold til kostrådene og retningslinjen for mat og måltider i skolen. Kontrollgruppen besto av 5., 6., og 7. trinn. To skoler var med. Sosiale forskjeller i levevaner blant elever på skolen er mulig å gjøre noe med, og tilrettelegging av et godt og sunt kosthold kan være en mulighet.

- Kvantitative funn: Servering av gratis skolelunsj i et helt år bidro til at elevene som hadde foreldre med lavt utdanningsnivå spiste sunnere på skolen sammenlignet med kontrollgruppen. Denne endringen fant vi ikke blant elevene med foreldre med høyt utdanningsnivå. Derfor kan vi si at gratis sunn skolemat virket sosialt utjevne ved å løfte de svakeste gruppene. Det kan gi en indikasjon på at gratis skolemat *kan* virke sosialt utjevne. En svakhet ved studien er at den har relativt få deltagere.
- Kvalitative funn - fem år etter avsluttet prosjekt: Elevene fremhevet at gratis skolemat var viktig for trivsel og sosialt felleskap, og at ingen trengte å skamme seg over dårlig matpakke. Dert var også viktig for medelever som *ikke* hadde med seg mat fordi de hadde glemt det/foreldrene hadde dårlig råd. De fremhevet at alle spiste det samme og at alle kunne spise seg mette som gav en følelse av likhet. Lærerne erfarte at elevene kunne slappe mer av under skolemåltidet siden alle spiste det samme, som var viktig for at alle følte seg mere vel.

Elevene fremhevet *valgmulighet* som viktigst da de ble spurt om hva slags skolemat de ønsker hvis de fikk velge: brødmåltid med pålegg fremfor *en* varmrett.

Skolemåltidet i Vinje kommune: gratis skolemat ved alle skoler de siste 14 år: brødmåltid og varm mat en gang/uke.

Erfaringer fra kommunenivå/oppvekst var at skolemåltidet har et stort potensial for trivsel blant elevene, sosial utjevning, mindre uro i klassen og bedre læring.

Workshop

Organisering

Workshop ble avholdt kl. 12:45-16:00 med inviterte deltakere fra store deler av Norge og med ulike bakgrunner.

Hovedmålet for workshopen var å utforme anbefalinger og råd til Helsedirektoratet om hvordan de kan arbeide videre for å støtte en bedre etterlevelse av retningslinjene.

Workshopen hadde en prosessleder, tre moderatorer og tre sekretærer. Vi valgte «kafébord-metoden» for gjennomføring av workshopen. Workshopen ble innledet av prosessleder med noen felles oppvarmingsøvelser. Deretter fortsatte prosessleder med en kort introduksjon av den praktiske gjennomføringen, inkludert hvordan deltakerne skulle jobbe rundt hvert kafébord og inndeling i tre grupper. Vi hadde tre bord med en moderator og en sekretær hver.

Den første runden på hvert bord var en oppvarmingsrunde hvor alle bord fikk samme spørsmål: *"Hva er de største utfordringene med skolemåltid per i dag slik du ser det? Og hvordan kan disse løses?"*

Etter oppvarmingsrunden begynte vi på selve kafébord-metoden. Denne metoden går ut på at moderatorene og sekretærene blir sittende på samme bord med samme spørsmål, mens deltakerne beveger seg i faste grupper mellom bordene. Når moderatorene mottar ny gruppe, skal de oppsummere det de forrige gruppene har sagt slik at den nye gruppen bygger videre på det som tidligere grupper har kommet opp med.

Spørsmålene som ble stilt på de tre bordene var:

- **Bord 1:** Hva skal til for at retningslinjer følges opp i klasserommet?
- **Bord 2:** Hva skal til for at skoleledelsen følger opp retningslinjer?
- **Bord 3:** Hvilke rammefaktorer skal til på samfunns-/nasjonalt nivå for at retningslinjer skal følges?

Når alle gruppene hadde vært på alle bordene, skulle hver gruppe tilbake til det bordet de startet på. Oppgaven i denne siste runden var å prioritere det viktigste som hadde kommet fram under workshopen fra alle gruppene ved det aktuelle bordet.

Til slutt møttes alle sammen i plenum og hver gruppe presenterte sine prioriteringer i fem minutter.

Til slutt ble dagen innrammet med en kort oppsummering og avslutning.

Oppsummering av workshopen

Utfordringer med skolemåltidet og mulige løsninger

Under er innspillene fra de tre bordene oppsummert og kategorisert når det gjelder det innledende spørsmål som ble stilt til alle de tre bordene:

Hva er de største utfordringene med skolemåltid per i dag slik du ser det? Og hvordan kan disse løses?

Utfordringer

Manglende ansvar, forankring og prioritering

- Ansvar for mat i skolen er fratatt skolene, og skolene står nå uten verktøy. Det er foreldrene som har ansvaret gjennom matpakke.
- Måltidet er ikke forankret i skolen. Lærerutdanningen har ikke fokus på måltid; henger sammen med pulverisering av ansvar
- Lite fokus på skolemåltidet
- Stor ulikhet mellom skolene
- Ikke tydelig eierskap til retningslinjene
- Politisk uenighet
- For lite fokus på skolemåltidet og sammenheng med læring

Ressurser

- Ressurser - læreren står i skvis; de skal gi tilsyn, men har mange oppgaver. Om noe mer arbeid knyttet til måltid kommer inn, må vi ha noe mer enn tilsyn.
- Økonomi – f eks ble det satt av 250 000 pr skole i Trøndelag for å utvikle et skolemåltid, men når pengene tar slutt, stopper det opp. Skolemåltid er ikke øremerket.
- Utfordring med ressurser og lokaler. Må starte med den aktuelle skolen.
- Utfordring med tid til å spise.
- Tiden er vanskelig for å klare å forberede varm mat.
- Implementering er "lett". Rammer, økonomi, innpass på skole etc. er mer krevende.

Kompetanse

- Det finnes ikke fasiliteter eller matfaglig kompetanse. Henger sammen med ressurser og økonomi, som henger sammen med politisk forankring.
- Tilsiget til matfaget er lavt; det er få unge som ønsker å bli kokker.
- Mangel på evaluering av hva som blir gjort. Mange starter opp med skolemåltid uten noen plan for monitorering og evaluering; dette er en svakhet. Vi har masse pilotprosjekter som viser til suksess, men for mye arbeid forblir pilot-arbeid; det videreføres ikke.

Utfordringer med matpakka/kantina

- Matpakka demonstrerer forskjeller mellom oss, som bidrar til stigma og ulikhet/usikkerhet. Det er store forskjeller i mattilbudet.
- Dårlige rutiner for hva som er/skal være i matpakken
- Pris på mat i kantiner er for høy, elevene går til butikken

Muligheter og løsninger

Ansvar, forankring og prioritering

- Politisk forankring sikrer langsiktighet; politikerne er opptatt av forskning, så vi må ha dokumentasjon på virkninger av skolemåltid.
- Viljen til å satse er grunnleggende. Her skiller Norge seg fra Sverige.
- Forankring, i administrasjonen og politisk, som f.eks. i Horten.

Skolemåltidets potensiale

- Bør løfte frem potensial for læring, danning, trivsel – for å løfte frem viktighet av måltidet.
- Mulighetsrom – ny rammeplan åpner for rekruttering.
- Fokuserer på forståelse for sosial- og samfunnsøkonomisk nytte

Ressurser

- Innspill fra rektor som har innført gratis skolemåltid: vedkommende har inkludert dette i drift. Det finnes ikke øremerkede midler til dette ift. drift, slik at rektor må forsvare at driftsmidler brukes til gratis skolemat, ovenfor rektorkollegiet og andre.
- Kantineansatte bør være likeverdige ansatte som alle andre i skolen. De bør ikke være pålagt å tjene inn egen lønn ved salg av mat.

Kvalitet/standard

- Man bør legge til grunn en kvalitetsstandard, selv om det skal være et enkelt måltid. Det bør være noen nasjonale føringer for skolemåltidet. F.eks. nasjonale retningslinjer for mat og måltid i skolen – men fortsatt ha åpning for lokale tilpasninger.
- Rektor må ha gode retningslinjer for innhold i mat/matpakker og rutiner
- Krav om at retningslinjene skal følges

Kompetanse

- Kompetanseløft for ansatte
- Retningslinjene er ambisiøse- det må følges opp med opplæring
- Utdanning/kurs for kantineverter/personell

Gode eksempler

- Starte i det små når viljen er der, f.eks. starte med å etablere ren og skitten sone; deretter oppvaskmaskin, osv. Bort fra tanken om at alt må være på plass for å få til noe.
- Skolematprosjektet i Oslo kommune: Starter utrulling i VGS denne høsten. Begrunnelse: Det er vesentlig høyere andel elever i VGS som ikke spiser frokost/har med matpakke vs. barneskole/ungdomsskole.

Hva skal til for at skoleledelsen følger opp retningslinjer?

Nedenfor er innspill fra tre grupper samlet under overskriftene forankring, tilsyn, evaluering, kompetanse, knytte arbeidet til skolefagene, pådrivere rundt rektor/ledelsen (medvirkning), senke terskelen for å komme i gang, ressurser og informasjon om betydningen av skolemåltidet. En kort oppsummering av hovedpunktene fra alle tre gruppene er også presentert.

Forankring

- Forankring på flere nivåer
- Retningslinjer er ikke nok for å fremme god praksis for måltid.
- Utfordring at det står "bør" og ikke "skal" i retningslinjen. AKS i Oslo kommune, for eksempel, bruker mer "skal"-anbefalinger; men det er også et handlingsrom innenfor "bør"-anbefalinger.
- Måltid må bli et tydeligere tema på agendaen - inn i lovverk, forskrift, et trykk ovenfra, slik at det ikke blir opp til skoleledelsen å prioritere det eller ikke.
- Skolemat er styrt av politisk farge, og derfor må det løftes høyere enn lokalt engasjement. F.eks. i Sverige er skolemat uavhengig av politisk styring – forankret i Skoleloven.
- Se på arbeid med måltid som del av fagutvikling/profesjonsutvikling
- Forankring for å jobbe med skolemåltid må komme ovenfra, og det må sikres at lærerne får eierskap.
- Retningslinjer er ikke nok; se til Sverige. Der har de fleste skoler en kostpolicy som er forankret opp gjennom organisasjonen. Man serverer mat i ulike institusjoner, og det finnes overordnede planer for ordningene. For at rektor skal føle et ansvar for dette, må det forankres hele veien. Får inntrykk av at det er opp til hver enkelt virksomhet.
- Enhver skoleleder har anledning til å prioritere, eller enkeltpersoner. Dette er usosialt siden det blir veldig ulike tilbud. Derfor behov for tydeligere forankring.
- Forankring i utdanningssektoren - Hvordan få utdanningsmyndighetene med?
- Få til lokale vedtak om hva slags mat som skal serveres i sine skoler. Alle fylkeskommuner og kommuner kan bli miljøfyrårnsertifisert. Gjerne forankret i både utdanning/skole/oppvekst og helse.
- Skoleledere, som skoleeier (kommunen/fylkeskommunen) må jobbe bedre med dette – men dette må gjøres med kløkt da lærerne allerede har hendene fulle.
- Måltid må være fast tema på skolens agenda, og diskuteres i skolens møter. Også elevene må bli kjent med retningslinjen. Det må bli mer system rundt det.

Tilsyn

- Lett å evaluere det man MÅ rapportere på; det står mye i læreplanene nå som kan forankre dette arbeidet.
- Det må føres tilsyn med måltidspraksis og retningslinjer
- Kontinuerlig oppfølging av skoleledelsen - det må inn en struktur som sjekker om god praksis følges over tid
- Fortsettelse av tilsyn: dersom det skal føres tydeligere tilsyn, må det inn i eksisterende ordninger for tilsyn (Forskrift om miljørettet helsevern).

Evaluering

- Følgeevaluering fra start er viktig. Da får man et kunnskapsgrunnlag og man kan justere underveis. Forskning og fagmiljøer bør anbefale hvordan. Egenevaluering – slik at skolene kan følge med på egen praksis, en slags internkontroll; dette kan bidra til bedre forankring i ledelsen.
- I Viken FK er det jobbet mye med kantine, utfordringen nå er hvordan det skal rapporteres fra arbeidet.

Kompetanse

- Satsning på yrkesfagene er viktig, for å få nok personale til skolemåltid. Bør også inn i yrkesveiledning.
- Bruke mat- og helselæreren som en ressurs inn i skolemåltidsarbeid. Ressursteam på skolen. F.eks. sammen med helsesykepleier, slik at det er flere som har ansvar. Det er en sårbarhet i at rektor sitter med ansvaret alene.

Knytte arbeidet til fagene i skolen/det skolefaglige

- Det skolefaglige perspektivet; nyttig å se til paragraf 1 i Opplæringsloven, at barna skal lære å mestre egne liv. Uheldig at halvparten av skolebarn i Norge vokser opp med å se på TV mens de spiser.
- Bør kunne ses på som del av fagutvikling/profesjonsutvikling. Man bør kunne koble på hele personalet. Folkehelse og livsmestring gir nye muligheter.

Pådrivere rundt rektor/ledelsen - medvirkning

- Informere elevene om deres rettigheter i forhold til skolemåltidet, slik at de kan være vaktbikkje for kvalitet. Det ligger stor effekt i å bruke elevene.
- Elevene må orienteres og involveres til å engasjere seg i skolemåltidet. Men elevene må få hjelp til dette, ellers blir det veldig demotiverende
- Selv i Sverige er det utfordringer til kvalitet på skolemåltidet – kontinuerlig god praksis krever fortsatt at mange engasjerer seg for kvalitet
- Medvirkning; kantineråd/matserveringsråd – som en undergruppe av elevrådet, som kan rapporteres tilbake til skoleledelsen. Mange skoler har slike matråd bestående av elever og de som er ansvarlig for kantine, f.eks. i Oslo; kan være nyttig å ha med noen ansatte som ikke er i skolens ledelse, men som følger litt ekstra med, for å finne gode løsninger.
- Miljøarbeidere kunne involveres – om skoleledelsen kunne se måltidet som en danningsarena, kunne disse involveres

Senke terskelen for å komme i gang/tilgjengeliggjøre verktøy

- Man trenger ikke ha kjøkken, mye kan ordnes gjennom samarbeid med andre virksomheter – det er vanlig i Sverige.
- Det må være lett å sette i gang – tydelig veiledning om hva som bør gjøres organisatorisk på skolene.

- Retningslinjen kan oppleves som at det skal veldig mye kompetanse til for å følge den. Det kan være behov for verktøy.

Ressurser

- Tre viktige innsatsområder: Ressurser, kunnskap, lov og forskrift (forankringen må styrkes). Igjen, lærerne står i en skvis; det må ikke falle flere oppgaver på lærerne.
- En utfordring er mange private aktører, og hvilket handlingsrom har da skoleledelsen for å påvirke praksisen?
- Hvis det kommer noe nytt, må det sikres ressurser.
- Skoleledere føler seg presset på at skolen allerede har ansvar for veldig mye; viktig at det må komme ressurser/tydelig prioritering om det kommer nye ting. Viktig for å ikke skape motstand.
- Noen er ansatte både i skole og SFO; skoleledelsen må legge bedre til rette for at de ansatte i skolen som skal over til SFO og tilberede mat får bedre tid.
- Kanskje noen i SFO som har ansvar for mattilbudet kunne bruke det inn i lunsjmåltidet i skolen også.
- Økonomi – skoleledere står i skvis mellom å gi lærerne skoletimer vs. tid til å lage mat. Skolene trenger en rammetildeling til den delen som går på å forberede mat.

Informasjon ut om betydningen av skolemåltid

- Informasjon til ledelsen - for å se fordelene dette kan ha for skolen, læring, det sosiale, og sånt gjør jo at skolen blir attraktiv å søke seg til.
- Lærerne kunne få et kort lynkurs i mat og måltider i skolen, slik som brannvern, obligatorisk for nyansatte.
- For at retningslinjen skal bli kjent, må den forankres hos utdanningsmyndighetene og ikke bare helsemyndighetene. Det hjalp veldig mye i barnehagen da det kom en tydeliggjøring av måltidets betydning i Rammeplanen.

Oppsummering

Forankring ovenfra er helt nødvendig, og arbeidet må bli en del av den daglig driften. Det bør komme føringer også fra utdanningsmyndighetene. Forankring gjennom kommunale vedtak vil sikre at det følges opp. Også knyttet til tilsyn, f.eks. knyttet til miljørettet helsevern. Sterkere forankring er nødvendig for å unngå urettferdigheten i dagens praksis med store ulikheter mellom fylker, kommuner og på skolenivå.

Kompetanse og ressurser: Skole og SFO kan samarbeide mer; noen bør kvalitetssikre arbeidet. Man bør se på hvilke ressurser skolen har knyttet til matfaglig og ernæringsfaglig kompetanse

De statlige rammefaktorene må styrkes. I avgjørelser ligger det ressurser; det må skapes strukturer rundt arbeidet, og det må komme noen føringer. Står det "bør være 20 min" så er det det som er strukturen i dag/føringen i dag, men dette er ikke veldig tydelig.

Bedre samarbeid med Udir – koble arbeid med måltid til nye læreplaner: dette ville kunne smitte over på skoleledere og -eiere. Utdanningsdirektoratet må eie det, og det må være et SKAL inne i dette.

Elevmedvirkning er viktig.

Hva skal til for at retningslinjer følges opp i **klasserommet**?

Arbeidet rundt dette temaet kan oppsummeres i følgende prioriteringspunkter definert i workshopen:

- Økt kjennskap til anbefaling/retningslinje er viktig. Dette gjelder for alle, elever, lærer, rektor, skoleledelse og foreldre.
- Standarder: det bør være felles standard for måltidet –retningslinjen bør sendes fra utdanningsmyndighetene.
- Gode rutiner for skole-/hjemsamarbeid. Bli enige om dette i forkant, gjerne involvere foreldre.
- Fysiske rammer rundt måltidet – bruke måltidet som en sosial arena.
- Økt eierskap og involvering av elever og lærer, verktøy til skolene for elevmedvirkning. Nedenfra og opp-tilnærming.

Sentrale momenter i diskusjonen fram mot disse prioriteringspunktene er oppsummert nedenfor.

Kjennskap til retningslinjene og god forankring er avgjørende

- Lærere må ha kjennskap til at det finnes retningslinjer for mat og måltid i skolen. Rektor er avgjørende for at lærer kjenner til retningslinjen. Må være enighet på personalnivå om hvilken praksis man skal ha på skolen.
- Viktig med felles policy på en skole, omforent om hvordan man forholder seg til dette på egen skole. Viktig med standarder og kjennskap. Dette kan gi en felles måltidspolitik.
- Viktig at skolemåltidet er godt forankret oppover i systemet, over rektor. Skolemåltidet må forankres i overordnet del av læreplanen.
- Jobbe for økt eierskap blant elevene og blant lærere samt koble på folkehelserådgiver/ekstern ressurs.
- Retningslinjene sier både noe om ernæringsmessig kvalitet og gjennomføring og implementering – og kan tilpasses lokalt. Man må jobbe tverrfaglig slik at alle relevante yrkesgrupper er involvert. "Du skal ha gode grunner til å ikke følge retningslinjen".
- Viktig å se på implementeringsstrategier for retningslinjene – for å få retningslinjen ut i skolen og videre ut i klasserommet.
- Må inkludere foreldre – avklare forventninger og bruk av tid/nivå
- Viktig at elevene har kjennskap til retningslinjen for skolemat.
- Formidle retningslinje på barnas språk/formulere på barnas nivå.
- Lunsj er ungenes "fritid". Det er begrenset hva man kan moralsk tvinge elevene til å gjøre.

- Viktig å se sammenheng mellom skolemåltid og trivsel, og måltidet som en sosial arena og en viktig læringsarena.
- Rollen til utdanningsmyndigheter, de har større legitimitet inn mot skolesektoren, sammenliknet med hva helse- og omsorgsmyndigheter har.
- **Lærerutdanning:** Må inkludere mer om retningslinjen om mat og måltid i skolen/skolemåltidet og viktighet av måltid som arena for trivsel, sosial arena og læring.

Viktig å benytte ny læreplan og muligheter innen nye tverrfaglige tema.

Utfordring: skole-/hjemsamarbeid. Hva gjør småskolen med barn som har med usunn matpakke og hvor går grensen for involvering/bekymringsmelding? Et gratis skolemåltid vil kunne løse dette.

- Dette er krevende å gjøre for den enkelte lærer
- Utfordrende at lærer skal være et "kostholdspoliti".
- Det er lov å fortelle at barn skal ha sunn matpakke.
- Hvordan tar man de vanskelige samtalene? Skolemat bør løftes inn som tema i skole-/hjemsamarbeid i utdanningen til lærer og helsesykepleier
- Bruke **skolemåltid som en kulturarena/arena for inkludering.**
- Fint å få inn eksterne som kan holde foredrag om viktighet av sunn mat.
- Kantine som læringsarena. Eksempel, elevens verdier:
 - Være en god venn og vise omsorg
 - Vi sitter sammen når vi spiser.

Hvilke rammefaktorer skal til på **samfunns-/nasjonalt nivå** for at retningslinjene skal følges?

Lovverk og rapportering/tilsyn

- Det må utarbeides klare nasjonale normer i forhold til kostnader og miljø slik at tilbudet til elevene mellom kommuner og skoler blir mest mulig likt.
- Et tilbud om skolemåltid må være gratis og serveres når alle er til stede på skolen, det må være miljøvennlig, det må være muligheter for lokale tilpasninger og det må tilføres ressurser.
- Det bør innføres kommunal matpolitikk.
- Retningslinjene må endres fra bør til skal! Det kan eventuelt vurderes å ta retningslinjene, og pålegg om å servere et måltid, inn i relevant lovverk – eks folkehelseloven.
- Retningslinjene må følges opp med et rapporteringssystem eller tilsyn, kan dette gjøres som en del av miljørettet helsevern?
- Det må settes av tid i timeplanen til måltider. Skoledagens lengde bør økes slik at den blir i samsvar med foreldrenes arbeidsdag, dette vil gi mer tid til måltider.
- Energidrikker i skoletiden er en utfordring, levering til skoler må reguleres. Det bør innføres 16 års aldersgrense for kjøp av energidrikk.

Implementering

- Utdanningsdirektoratet må eie arbeidet med å få gode måltider i skolen og arbeidet må kobles til læreplanen.
- Det må legges vekt på elevmedvirkning i implementeringsarbeidet.
- Det må utarbeides gode «verktøykasser» for gjennomføring av måltider og informasjonsmateriell.
- Det kan opprettes team (matgledekorps) som oppsøker skolene for å skape interesse og kunnskap om retningslinjene for skolemåltidet.
- Det må oppfordres til samarbeide mellom flere sektorer for å utnytte ressurser vi har tilgjengelig.
- Potensialet til skolemåltidet må også formidles til helsesykepleiere og andre som kan bidra. For å skape større interesse og forståelse bør det gjennomføres en nasjonal opplysningskampanje om retningslinjene.
- Mat og ernæringskompetanse må inn i utdanninger til lærere, sykepleiere, helsesykepleiere.
- Det må være plass i skolebyggene slik at flest mulig elever kan spise sammen. Nye bygg må planlegges for måltider, både plass til å spise og lage til.

Måltidet som pedagogisk arena

- Skolemåltidet må løftes/anerkjennes som en pedagogisk arena for å nå læremålene innen dannelse (det er lovpålagt). Lærere må bruke sin kompetanse til å «danne» i måltidssituasjonen.
- Kompetanse om hva måltidet kan bidra med (pedagogisk arena for læring og helse) må gis til lærerne. Temaet må inn i utdanningene.

Økonomi

- Kostnader ved å ha tilgjengelig kompetanse på mat/ernæring i kommunene for å sikre kvalitet i måltidene må kartlegges. Lærerne må ikke nødvendigvis ha alt ansvar.
- Kommunenes innkjøpsavtaler må tilpasses skolen og SFO.

Synliggjøre gevinster

- Sammenhenger med sosial bærekraft må løftes fram: bruk kantiner og måltidsituasjoner til arbeidstrening, løse samfunnsutfordringer/oppgaver og redusere sosial ulikhet.
- Et måltid er sosialt, skaper trivsel, gir læring, bygger relasjoner, legger til rette for inkludering og dannelse.

Samarbeid

- Samarbeidet mellom Utdanningsdirektoratet og Helsedirektoratet må styrkes i dette arbeidet

- Relevante frivillige organisasjoner på nasjonalt nivå bør utfordres til å samarbeide med skolene – for eksempel sanitets- og pensjonistforeninger, for å støtte arbeidet.
- Næringslivet må inviteres inn i oppfølging av retningslinjene.

Oppsummering og anbefalinger

Seminaret og workshopen viste at det er et stort engasjement for mat og måltider i skolen.

I seminar delen ble skolemåltidets potensiale belyst fra ulike sider. Skolemåltidet beskrives som en arena hvor det med fordel kan jobbes med flere tema i læreplanen eks: folkehelse, livsmestring, klima, demokrati og medborgerskap.

Det ble vist til gode erfaringer med å arbeide systematisk med skolemåltidet og med implementering av Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen. Erfaringer viser at slikt systematisk arbeid som også fokuserer på fysiske og sosiale rammer for måltider, har potensial til å gi mer ro i klasse, økt trivsel, økt fellesskap, dannelse, nye vennskap og gode matvaner. Flere av foredragsholderne pekte på viktigheten av forankring i flere ledd, både hos politisk ledelse, skoleledere, lærere og elever.

Forskning på og erfaringer med gratis skolemåltid viser at gratis skolemåltid har stort potensiale for trivsel, mindre uro i klassen, bedre læring og sosial utjevning.

I workshopen ble utfordringer med gjennomføring av retningslinjene for skolemåltidet diskutert. Flere tok opp at eierskapet til retningslinjene ikke oppfattes som tydelig nok – er det helsesektoren eller utdanningssektoren som har ansvaret? Deltagere mente også at det er for lite fokus på sammenhengen mellom skolemåltidet og skolens samfunnsoppdrag som er læring. Det er gjennomført mange gode pilotprosjekter med skolemåltid, det spørres hvorfor disse ikke videreføres når de har vært vellykkede. Det ble også etterspurt mer forskning på og evaluering av skolemåltidet. Hvis skolemåltidene skal gjennomføres i tråd med retningslinjene i alle kommuner og skoler, er det nødvendig med god politisk forankring, forståelse av hva retningslinjene bidrar med og matfaglig kompetanse, slik at det blir kvalitet i tilbudet.

For at skolens ledelse skal kunne følge opp retningslinjene for skolemåltidet er det nødvendig med forankring både hos lærere og elever. Lærere, elever og foresatte må få informasjon og opplæring i innholdet i retningslinjene, og elevene må få kunnskap om sine rettigheter jfr. Opplæringsloven. Det er en utfordring at kommuner og skoler gjennomfører retningslinjene forskjellig, resultatet er at elever får svært ulikt tilbud, ut fra hvor de bor. Det fremheves at et godt gjennomført skolemåltid må forstås som en del av fagutviklingen i skolen. Læreren har mange oppgaver, og skolemåltidet må derfor organiseres slik at ansvaret for gjennomføring ikke bare ivaretas av læreren. Her kan et samarbeide mellom miljøtjeneste, frivillige og SFO gjøre det lettere å få til gode rammer for skolemåltidet. En forutsetning for at ledelsen skal kunne gjennomføre måltidet er at de økonomiske rammene er tilstrekkelig til å dekke utgiftene.

For at retningslinjene skal være relevant for læreren og gjennomføres i klasserommet, er det nødvendig at det er utdanningsmyndighetene som er avsender. Retningslinjene må også være en del av pensum på lærerutdanningen og det må fokuseres på måltidets bidrag til å øke læring, skape trivsel, være en sosial arena for inkludering og jobbe med elevenes verdier. Skolens ledelse må være tydelig og forvente at retningslinjene følges. Skolemåltidet og matvaner må være et tema i skole-hjem samarbeidet. Elevmedvirkning i gjennomføring av måltidet kan bidra til å utvikle mestring, forankring, samarbeid og kunnskap.

På nasjonalt nivå må man ta ansvar for godt samarbeide mellom Helsedirektoratet og Utdanningsdirektorat slik at man får retningslinjer som tydelig bidrar til skolens samfunnsoppdrag. Mat og måltider må være med i diskusjoner knyttet til læring. Det må legges til rette for mer

forskning som knytter helse- og utdanningssektorens mål sammen, slik at kunnskapsbaserte gevinster kan danne basis i retningslinjene. Samfunnsøkonomiske gevinster må også synliggjøres og retningslinjene bør «eies» og formidles av Utdanningsdirektoratet.

Et tydelig mandat fra nasjonale myndigheter om å prioritere tiltak og rammer som fremmer god måltidskultur på den enkelte skole, vil bidra til en god og mer likeverdig måltidspraksis for elevene.

Arbeidsgruppen oppnevnt av ernæringsrådet og som har arbeidet fram mot seminaret og workshopen, har et ønske om at innspillene og denne oppsummeringen kan bidra til at det videre arbeidet med mat og måltider i skolen styrkes og at mat og skolemåltid blir en ressurs for læring, helse, trivsel og livskvalitet.

Anbefalinger til det videre arbeidet rundt skolemåltidet:

- Utdanningssektoren bør i større grad involveres og gjøres ansvarlig. Det må være tydelig at retningslinjene for skolemåltidet bidrar til utdanningssektorens samfunnsoppdrag. Det bør vurderes om mat og måltider kan inkluderes i Overordnet del – verdier og prinsipper for grunnopplæringen.
- Det bør utvikles verktøy som skolene kan ta i bruk for å sikre gode skolematordninger – dette innebærer skolematordninger som ivaretar fysiske- og sosiale rammer bidrar til ro, trivsel, fellesskap, læring og gode matvaner.
- Det bør utvikles verktøy som kan bidra til god forankring hos politisk ledelse, skoleledelse, lærere, foreldre og elever
- Det er behov for mer forskning på skolemåltidets gevinster for læring, trivsel, matvaner, helse og samfunnsøkonomi.

Gode måltider i offentlig sektor kan være et godt bidrag til utvikling av et bærekraftig samfunn.

Referanser

- Randby, J. S., Holbæk, H., Lien, N (2020). Implementation of the Norwegian school meal guideline: Development and reliability of two questionnaires to measure adherence. *Scandinavian Journal of Public Health*, 49(4):358-368. doi:10.1177/1403494820972590
- Staib, M., Bjelland, M., Lien, N. (2013). *Mat og måltider i skolen: En kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for kantine/matbod*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Vik, F.N, Nilsen, T., Øverby, N. (2022) Aspects of nutritional deficits and cognitive outcomes – Triangulation across time and subject domains among students and teachers in TIMSS. *International Journal of Educational Development*, **89**: 102553.
- Illøkken, K. E., et al. (2022). "Associations between having breakfast and reading literacy achievement among Nordic primary school students." *Education Inquiry*: 1-13.
<https://doi.org/10.1080/20004508.2022.2092978>
- Illøkken, K. E., et al. (2021). "Free school meals as an opportunity to target social equality, healthy eating, and school functioning: experiences from students and teachers in Norway." *Food Nutr Res* **65**.
- Vik, F. N., et al. (2019). "Free school meals as an approach to reduce health inequalities among 10-12- year-old Norwegian children." *BMC Public Health* **19**(1): 951.

Vedlegg

Vedlegg 1 - Program for seminaret

Tidspunkt	Foredrag	Foredragsholder
09.00-09.10	Velkommen	Nina Øverby, Nasjonalt råd for ernæring/Universitetet i Agder
09.10-09.20	Hvorfor trenger vi skolemåltidet?	Beate Sørli Ålmo, Statsforvalteren i Trøndelag
09.20-09.40	Retningslinjen for mat og måltider i skolen: hva anbefales og i hvilken grad blir retningslinjene fulgt?	Eva Rustad de Brisis og Jorunn Sofie Randby, Helsedirektoratet
09.40-09.55	Skolemåltidets sosiale og kulturelle funksjon: mulighet for endring?	Laura Terragni, OsloMet
09.55-10.10	Erfaringer fra «Helsefremmende skoler» i Nordland – hvordan få med seg de ansatte for å fremme god måltidspraksis?	Laila Loe, rektor, Enga skole, Meløy
10.10-10.25	Matjungelen – hvordan få med seg skoler til et løft for mat og måltider?	Matjungelen – hvordan få med seg skoler til et løft for mat og måltider? Kathrine Marthinsen, Matjungelen/Folkelig
10.25-10.40	Pause	
10.40-10.55	Forutsetninger for gode måltider i skolen – hvilke erfaringer finnes og hvor trengs ny kunnskap?	Marte Gausvik Musland og Lene Bakke, Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet i skolen ved Høgskulen på Vestlandet
10.55-11.10	Folkehelseprosjektet «Liv og røre» – hvordan kan fylker og kommuner støtte skolenes arbeid med måltid?	Guro Høydal, Vestfold og Telemark Fylkeskommune
11.10-11.25	Mat og læring, hva viser forskningen?	Kristine Illøkken, Universitetet i Agder
11.25-11.40	Skolematprosjektet i Agder – kan gratis skolemat redusere sosiale ulikheter? Var retningslinjen nyttig?	Frøydis N. Vik, Universitetet i Agder
11.40-12.00	Spørsmål, diskusjon og oppsummering	Liv Elin Torheim, Nasjonalt råd for ernæring/Folkehelseinstituttet