

AKS legger til rette for at elevene får erfaring med å tilberede måltider, får kunnskap om ernæring og sørger for gode fellesopplevelser gjennom måltidene

Retningsgivende føringer for utforming av innhold:

- Elevene får trening i å regne, lese og skrive gjennom aktiviteter med å planlegge, tilrettelegge og gjennomføre måltider
- Elevene lærer å ta gode valg innen miljø og bærekraftig utvikling
- Elevene lærer om ulike typer mat, for eksempel ut fra religion eller kultur
- Elevene opplever hyggelige måltider, der det å sitte i ro, dele mat og ta hensyn til andre ved bordet, bidra til at alle har det bra når man spiser sammen

Aktivitet	Beskrivelse og mål for aktiviteten	Hvem	Når	Ansvarlig
Matpakkemåltid	Vaske hender før mat, sitte på sin plass, holde matro, rydde etter seg. MÅL: Lære regler og skikker knyttet til måltid, innarbeide vane med å spise frukt hver dag, sikre at alle får mulighet for fornyet energi selv om matpakke mangler.	Begge baser	Tre dager i uken	Assistenten
Kantine	Vaske hender før mat, sitte på sin plass, holde matro, rydde etter seg. Vi tilbereder og serverer variert og hjemmelaget, næringsrik mat. Kantinemåltidet serveres i klasserommet, barna spiser med klassen sin. MÅL: Oppleve det sosiale fellesskapet rundt et måltid, lære regler og skikker knyttet til måltid, bli kjent med nye smaker, erfare oppgaver knyttet til måltid (rydde, vaske, feie gulv)	Begge baser	To dager i uken	Assistenten
Bakegruppe	Vaske hender før matlaging, bake etter enkle oppskrifter, vaske og rydde etterpå. MÅL: Øve på å lese/følge en oppskrift, øve på å bruke måleredskap, praktisere god hygiene, lære praktiske regler for oppvask og rydding (varmt vann, hensiktsmessig med faste plasser for ulike redskap)	Begge baser	Sporadisk/ferier	Assistenten

Butikk	<p>Vi leker butikk. Åpen aktivitet for alle. Lærer seg tall og bruk av penger/verdier. Kjøper og selger. Lærer matvarer.</p> <p>MÅL: lære seg bruk av penger, hvordan man kjøper og selger. Lære seg navn på matvarer.</p>	Grønn	Ukentlig/mnd.	Assistent
Småkokkene	<p>Påmeldingskurs. Vi skal lage fire ulike matretter hvor barn skal få gode matopplevelser og økt interesse for matlaging. Kurset gjennomføres i tråd med gjeldende smittevernregler og organisering på Gult nivå. Barna skal kun tilberede sin egen porsjon.</p> <p>Småkokkene skal lære å bruke ulike redskaper på kjøkkenet, lese oppskrifter og sammen følge de ulike instruksene. De skal utføre praktiske oppgaver som måling, kutting og steking, samt mestre andre oppgaver på kjøkkenet som dekking av bord og oppvask. Først og fremst er målet at barna skal oppleve glede og mestring av å være på kjøkkenet mens de i tillegg lærer om mat, matkultur og samarbeid.</p>	Gul base, 3. og 4. trinn	4-ukers kurs	Astrid