

>>> NYHETSREV <<<

FOOD4kids

Bærekraft gjennom matkunnskap i barnehagen



BARNA LAGER NØTTEPÅLEGG OG BESØKER DYRENE PÅ REPPE SØNDRE

TA BARNEHAGER PÅ GÅRDSBESØK

>>> LES MER

TA barnehagene har begynt å besøke Reppe Søndre i løpet av november. Der har de besøkt kyr på beite, klippet på sau, plukket egg hønehus, sett på kornmølle og plukket litt grønnsaker fra åkeren. Vi er også i gang med lån av kornkvern ute i barnehagene slik at barna kan erfare hvordan man kverne korn og utforske mekaniske prinsipper.



BARNA BESØKER KYLLINGENE I DRIVSHUS PÅ REPPE SØNDRE

VITENSKAPELIGE ARTIKLER

>>> LES MER

Vi har publisert to vitenskapelige artikler som sammenligner retningslinjene, og disse ble også presentert på EECERA-konferansen i Brighton (UK) i fjor høst. Begge artiklene er publisert i nivå 2-tidsskrifter og med åpen tilgang og kan leses her:

<https://doi.org/10.1080/13504622.2025.250595>

<https://doi.org/10.1080/1350293X.2025.2563857>

LES MER



Den 21. oktober 2025 holdte vi den første FOOD4kids konferansen på DMMH hvor alle partnere var invitert til å holde et innlegg. Til sammen registrerte seg 27 personer, 19 deltaker kom fra TA barnehagene og 8 deltaker kom fra forskjellige forskningsinstitusjoner (DMMH, NTNU, Universitet i Mälardalen, Universitet i Bari). Malin Noem Ravn som er prorektor for FoU på DMMH åpnet konferansen. God og kortreist mat ble bestilt fra Dype Røtter. Den 23. oktober hadde vi også en workshop hvor vi har diskutert veien videre med prosjektet.

1. FOOD4KIDS KONFERANSE

SAMMENDRAG FRA SVERIGE



LES MER

Prosjektpartneren fra Sverige, Farhana Borg, Mälardalens høyskole, holdt en presentasjon om «Mat og måltider i svenske førskoler», som også inkluderte status for prosjektet «FOOD4Kids». Totalt 52 barn ble intervjuet fra 8 førskoler i 2 kommuner. De foreløpige resultatene viste at de fleste barna visste hva som er bra og ikke bra for naturen. Ifølge barna er humle, meitemark, tre og sopp de viktigste organismer for naturen. Data ble også samlet inn fra 69 førskolelærere ved hjelp av spørreskjema, og intervjuer med lærere og kokker vil bli gjennomført våren 2026.

LES MER



PhD studenten Kristin Langsrud (NTNU) presenterte foreløpige resultater fra klimagassberegningene og kostholdsanalysen av måltider i barnehagene. Funnene peker på noen interessante forskjeller som kan indikere hvilke tiltak som vil være mest effektive for å redusere utslipp og bedre helsen. Konstantin Stadler (NTNU) presenterte første utgaven av appen for å beregne klimautslipp og næringsinnhold av matinnkjøp og det foreslåtte brukergrensesnittet kan sees på følgende lenke: <https://food4kids.indecol.no/>

SAMMENDRAG FRA NTNU

SAMMENDRAG FRA BERG BARNEHAGE



LES MER

Jesper Meisler (koordinator for TA-barnehagene) fortalt at mange av barnehagene har kommet i gang med påleggslaging, og et mål er at alle barnehagene skal bake eget brød og lage noe pålegg på fast basis innen slutten av prosjektet. Det er mulig for alle som ønsker å bestille grønnsaker og noen andre varer ifra Just Store. TA-barnehagene samarbeider også med Arkitektstudenter på NTNU.

LES MER <<<

Line Merethe Karlsen (Bakklandet barnehage) fortalt at gjennom prosjektet FOOD4Kids de har skapt et inspirerende miljø der barn og ansatte utforsker mat, smak og bærekraft sammen. Med spesielt god støtte fra Credo kompetansesenter og NTNU, har de utviklet et unikt samarbeid som har løftet både kompetanse og engasjement. De lager mer mat ute, har økt bruken av fisk, dyrker egne grønnsaker i drivhuset, og involverer foreldre gjennom kurs, smaksprøver og bærekraftige arrangementer som gjenbruksmarked og kulinarisk sommerfest. Barna lærer om matens opprinnelse, lager hjemmelaget pålegg, og deltar i sjømatfestivaler – alt med fokus på helse, miljø og matglede. FOOD4Kids er et levende eksempel på hvordan barnehager kan være arenaer for bærekraftig utvikling og tidlig matdannelse – med barnas nysgjerrighet og deltakelse i sentrum.

SAMMENDRAG FRA BAKKLANDET BARNEHAGE

SAMMENDRAG FRA ITALIA

>>> LES MER

Gabriella Falcicchio (Universitet i Bari) fortalt at skolematsystemet i Italia varierer mellom offentlige og private skoler. På offentlige skoler blir måltider nesten alltid administrert av store cateringselskaper som håndterer hundrevis av måltider om dagen. På private skoler, som ofte er mindre, er det lettere å finne interne kjøkken og et tettere forhold mellom lærere, familier og kjøkkenpersonale. Dette sikrer lunsjer av bedre kvalitet og større oppmerksomhet på de pedagogiske aspektene ved måltidet, samt en viss grad av involvering fra barn i visse faser av måltidet, som å dekke bordet og servere. På offentlige skoler er imidlertid barn mye mindre involvert, delvis på grunn av svært strenge hygieneforskrifter.

LES MER <<<

DMMH holdte to innlegg, en om status på prosjektet og resultatene fra måling av matsvinn med vekta fra Smartkitchen og en om de første resultatene fra barneintervjuer. Vi har både samlet inn data gjennom spørreskjemaer (n = 308), dybdeintervjuer av voksne (n = 9), barneintervjuer (n = 130), og vi har bedt barnehagene om alle handlelister for dagligvarer som NTNU skal jobbe videre med. Vi har vært i Alta, Bergen og Oslo/Moss i tillegg til Trøndelag-området. Prosjektet slutter i juni 2027.

SAMMENDRAG FRA DMMH