

Landslaget for mat og helse i skolen (LMHS) /styreleder Inger Lise Fevang Jensen  
[post@matoghelse.org](mailto:post@matoghelse.org)  
[tlf 92049158](tel:92049158)

Til statssekretær i Kunnskapsdepartementet, Anja Johansen

## **NOTAT FRA LMHS ETTER MØTET 17. 08. 2020**

Tema: Mat- og helsefaget i utdanningen

Fra politisk ledelse i KD: statssekretær i Kunnskapsdepartementet, Anja Johansen

Fra LMHS deltok: Inger Lise Fevang Jensen og Grete Modell Grande

Styret i LMHS takker for at vi fikk mulighet til å legge fram sakene vi presenterte i brevet, 10.6.d.å., i det digitale møtet 17. 08. d.å. med statssekretær Anja Johansen/KD.

Vi satte pris på at statssekretær Anja Johansen innledningsvis gratulerte oss med 100-årsjubileet!

Målet vårt for det 30 minutters møte var å presentere aktuelle utfordringer og konkrete tiltak for å styrke mat- og helsefaget med LK20 i framtidens skole. Implementeringen av den nye læreplanen i mat og helse i LK20 ligger som et hovedfokus i punktene vi har satt opp i vår henvendelse til politisk ledelse i KD. Læreplanen krever faglig innsikt for å bli konkretisert, de tverrfaglige temaene og dybdeløring krever stor faglig kyndighet – også i de praktiske gjøremålene/matlaging. De 180 000 elevene som forventningsfullt møter til undervisning i mat og helse, har rett til kvalitativ god opplæring i tråd med den nasjonale forskriftsfestede læreplanen, LK20.

Vi hadde satt opp denne oversikten over hva LMHS gjør for å følge opp formålet i vedtektene våre: «Styrke fagområdet mat og helse i utdanningsløpet». Det gjør LMHS ved å:

- støtter medlemmene i arbeidet med mat- og helsefaget
- gir ut tidsskriftet «Mat og helse i skolen»
- er medarrangør for de årlige nasjonale mat og helsekonferansene
- arrangerer kurs og samlinger i regi av lokallagene
- oppdaterer nettsida [matoghelse.org](http://matoghelse.org)
- er aktiv på sosiale medier med informasjon, svarer på spørsmål, deltar i debatter og stimulerer til refleksjon
- er en pådriver/aktør for mat og helse-faget overfor lokale- og nasjonale myndigheter
- utformer høringsvar til helse- og utdanningsmyndighetene
- samarbeider med andre organisasjoner og aktører innen mat og helseområdet

Våre medlemmer utfordrer styret når det gjelder å fremme faget mat og helse, og har store forventninger til hva vi kan gjøre. Eks: De siste ukene har vel 200 lærere i mat og helse blitt med i den åpne gruppa vi administrerer på Facebook. Medlemmer har nå passert 1800 personer. Vi har også ønsket mange nye organisasjonsmedlemmer velkommen i LMHS. Vi erfarer at interessen for både informasjon, faglig støtte og fellesskap i mat- og helsefaget er stor.

I første del av møtet tok vi opp konsekvensene smitteveilederen på gult nivå har for opplæringen i mat og helse. Vi har tidligere bedt Utdanningsdirektoratet om å presisere hvilke krav som gjelder mat- og helsefaget i smitteveilederen og fått dette svaret fra U.dir.: *"Skolene har rom til å gjøre egne vurderinger om opplæring i mat og helse ut fra det som er beskrevet i veilederen.*

Begrense deling av mat og gjenstander.

Elevene skal ikke dele mat og drikke.

•Mat kan tilberedes på skolen/SFO etter gjeldende retningslinjer.

•Mat bør serveres porsjonsvis.

•Barna bør spise i sine kohorter. Ved felles spiserom, bør kohortene spise til forskjellig tid. Bord og stoler vaskes av etter hver gruppe.

•Begrens deling av skrivesaker, nettbrett og annet materiell.

•Læringsmateriell, leker og annet bør ikke deles mellom kohorter før de er rengjort.» (teksten sendt 13.08.2020 til LMHS fra Reidunn Aarre Matthiessen, Utdanningsdir.)

Vi pekte på at smittevernveilederen gir motstridende råd på området mat og måltider og blir dermed uklare for gjennomføring av opplæringen i mat og helse. Lærerne er usikre og frustrerte og ber om klarere råd. Hygiene og renholds kravene er mer tidkrevende denne høsten! Innenfor tidsrammen på 127 minutter, en vanlig undervisningsøkt i mat- og helse, skal lærere sikre at elevene kan gjennomføre opplegg i tråd med ny læreplan. Vi mener skoleeiere må få sterkere press fra nasjonale myndigheter for å legge inn forsterket renhold på undervisningskjøkkenet.

**LMHS ber om at myndighetene utformer klarere formuleringer i smittevernveilederen om hva som kreves av tiltak i opplæringen i mat og helse - på undervisningskjøkkenet.**

Neste punkt var de store nasjonale ulikhetene i opplæringstilbudet i mat- og helsefaget. Vi uttrykte bekymring for elevenes læringsutbytte og mestring i det viktige folkehelse og livsmestringsfaget. Vi eksemplifiserte med begynneropplæringen på 1.- 4. trinn. Vi fortalte om prosjektet «Tidlig innsats i mat- og helsefaget» som Gjensidigestiftelsen har bevilget LMHS økonomisk støtte til. Vi har fått gjennomført en landsdekkende kvalitativ undersøkelse med intervjuer av rektorer og lærere om opplæringen på 1.-4. trinn i mat og helse. Undersøkelsen viser stor variasjon i skoleeiere/rektorens prioritering av begynneropplæringen. Det er stort sett kontaktlærere som underviser og bare ca. 20 % av dem har fagfordypning. Rektorene ytret dessuten liten interesse for å sikre kontaktlærerne oppdatert faglig innsikt i mat- og helsefaget. LMHS mener at med den nye læreplanen må rektorene se at mat- og helsefaget har ni kompetansemål og egne timerressurser for 1.- 4. trinn. Vi presiserte at mat og helse er et fag med mange dimensjoner. Det skal ikke være et fag der vi lager mat og koser oss. Det skal gjennomføres læringsaktiviteter med fokus på læringsutbytte. Til det trengs det faglig kompetanse.

Vi spurte om politisk ledelse vil legge press på skoleeierne/rektorene for å sørge for at elevene får den opplæringen de har krav på etter ny læreplan. Statssekretær Anja Johansen fremhevet at det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring og sterkere krav om praktisk arbeid i læreplanen, bør gjøre rektorene mer lydhøre.

**De neste punktene gikk over i hverandre:**

1. **Lærersituasjonen i grunnskolefaget mat og helse:** Mat og helsefaget er faget i grunnskolen med færrest lærere som har faglig fordypning. Det er ekstra bekymringsfullt at så få lærere har 60 stp i faget. Vi understreket det ansvaret og den plikten nasjonale- og lokale skolemyndigheter har for å sikre at lærerne faglig kompetanse. Barn og unge har rett til å lære seg å håndtere eget kosthold og lage mat i tråd med nasjonale kostråd og prinsipper for bærekraft. Det er sentralt i det tverrfaglige temaet folkehelse og livsmestring. Skoleeiere, rektorer og lærere i mat og helse har et stort ansvar for å sørge for at alle barn og unge oppnår nødvendig kompetanse på mat- og måltidsområdet. Det dreier seg om å redusere ulikhet i helse - som er et nasjonalt helsepolitisk mål! Lærerne skal også tilpasse opplæringen for barn med spesielle kostbehov. Den oppgaven forutsetter dyp faglig innsikt og utvidet skole- hjemssamarbeid. Skoleåret 2020/2021 har rektorene og lærerne også ansvar for forsterkede hygienekrav – som vil ta mer av undervisningstida.
2. **Videreutdanning i Kompetanse for kvalitet (KFK):** Det er årlig ca. 80 lærere som tar 30 stp. i mat og helse i KFK, fordelt på USN, UIA og HVL. Det er for skoleåret 2020/2021 ledige plasser. LMHS beklager at ikke alle viderutdanningsplassene blir brukt. Både Utdanningsdirektoratet og skoleeiere avslår søknader fra lærere som søker på plassene. Vi refererte et spørsmål fra studieleder Anne Selvik Ask/UIA om det er mulig å lyse ut plasser til mat og helse 2 gjennom KFK. Hun forteller at studenter som har tatt mat og helse 1 gjennom KFK og tospråklig faglærerutdanning ønsker å fortsette på deltidstudiet i mat og helse 2. Det vil også kvalifisere flere for å gå videre på master i mat og helse. UiA har bare 10 studenter som starter høsten 2020. Det trengs ressurspersoner i mat og helse på alle skoler, og da er det ikke nok med 30 stp.
3. **Studieplasser i lærerutdanningene:** Grunnskolelærere er sertifisert til å undervise i de fagene de har i sin fagportefølje. I 2020 er det tilbud i studiefaget mat og helse på ni lærerutdanningsinstitusjoner. Det er omtrent 3000 skoler i Norge. Når 78 % av læreren som underviser i faget på småskoletrinnet, 62 % på mellomtrinnet og 41 % av lærerne på ungdomstrinnet mangler studiepoeng, er behovet for å utdanne flere lærere med mat og helse i fagporteføljen meget stort. Det er ca. 5200 studieplasser i grunnskolelærerutdanninga. Nasjonalt er det 376 studieplasser i mat og helse 30 stp. og 56 studieplasser på 60 studiepoeng. Med bare **56** 60-stp-plasser er det dessverre få som har mulighet til å starte på masterstudiet. Studieåret 2019/2020 var det ca. 30 på landsbasis som tar master i mat og helse. LMHS særlig bekymret for det lave antallet plasser med 60 studiepoeng. Asle Holthe, dekan for grunnskolelærerutdanningen, HVL, har orientert oss om at de arbeider med en egen forskerlinje for GLU studenter. Der håper de at også studenter med masterfag i mat og helse vil delta.

**Det siste punktet vi rakk, var å be om at Landslaget for mat og helse i skolen blir likebehandlet med tilsvarende fagpolitiske organisasjoner.** LMHS har så langt ingen offentlig organisasjonsstøtte. Som påskjønnelse for uegennyttig innsats gjennom 100 år av

dedikerte tillitsvalgte i LMHS, ber vi om å få økonomisk støtte fra Kunnskapsdepartementet på lik linje med våre søsterorganisasjoner. Vi vil bli med i det faglige miljøet som praktiske og estetiske fag har på Seilet! (som samler medlems- og interesseorganisasjonene som arbeider for å styrke kunst- og kulturfagene i skolen).

**Møtet ble dessverre avsluttet før vi fikk stilt disse spørsmålene:**

Hvilke stimuleringsiltak vil politisk ledelse i KD å gjøre for å øke antall studieplasser i mat og helse i grunnskolelærerutdanningen?

Hva vil nasjonale myndigheter gjøre for å motivere flere skoleeiere/rektorer til å la lærere som underviser i mat og helse uten fagfordypning, følge videreutdanningen i KFK?

Hvor langt har arbeidet med femårig faglærerutdanning i mat- og helsefaget kommet?

Hvordan blir oppfølgingen av regjeringens strategiplan «Skaperglede, engasjement og utforskertrang»?

Hva innebærer utsagnet fra statssekretær Anja Johansen i Dagbladet 26. mai d.å.: «*Når fagfornyelsen trer i kraft, vil praktisk-estetiske fag bli høyere prioritert*»?

Vil politisk ledelse i KD ta initiativ til å etablere en forskerskole, slik Sverige gjorde for snart 10 år siden?

Hvilke andre initiativ kommer for å øke antallet stipendiatstillinger i mat og helse?

Betydningen av kvalitativ god opplæring i mat og helse for rekrutteringen til restaurant- og matfag i yrkesfaglig studieretning

Ser Kunnskapsdepartementet at det er en sammenheng mellom svak søkning til restaurant- og matfag og for dårlig opplæring i mat og helse? Hvis ja, hvilke konsekvenser vil det få for opplæringen i grunnskolen? Vi er kjent med at det regjeringsoppnevnte utvalget arbeider med saken skal levere rapporten før jul 2020.

Vi imøteser svar på spørsmålene våre!

Med vennlig hilsen

Inger Lise Fevang Jensen  
Styreleder Landslaget for mat og helse i skolen  
Adr. Asnesåsen 18, 3222 Sandefjord

Sandefjord, 31.08.2020