

# **”Vad tycker DU om den vegetariska skollunchen?”**

**En enkätundersökning om grundskoleelevers, vårdnadshavares och lärares attityder till vegetariska respektive köttbaserade måltider i skolan**

**Maja Elf  
Josephine Pettersson**

Kandidatuppsats 15 hp  
Program Hälsopromotion med inriktning kostvetenskap  
Vt 2021  
Handledare: Agneta Sjöberg  
Examinator: Mia Prim

## Kandidatuppsats 15 hp

|              |   |
|--------------|---|
| Titel:       | ”Vad tycker DU om den vegetariska skollunchen?”.<br>En enkätundersökning om grundskoleelevers, vårdnadshavares och lärares attityder till vegetariska respektive köttbaserade måltider i skolan |
| Författare:  | Maja Elf och Josephine Pettersson   |
| Program:     | Hälsopromotionsprogrammet med inriktning kostvetenskap  |
| Nivå:        | Grundnivå   |
| Handledare:  | Agneta Sjöberg  |
| Examinator:  | Mia Prim  |
| Antal sidor: | 39 (inklusive bilagor)  |
| Termin/år:   | Vt2021  |
| Nyckelord:   | Vegetarisk mat, hållbar matkonsumtion, skolmåltider, barn, attityd  |

### Sammanfattning

Skolans måltider har stor potential att driva hållbarhetsarbeten i kommuner i rätt riktning. I samband med att kommuner i Sverige introducerat mer vegetariska rätter i skolmåltiden som ett sätt att minska klimatpåverkan har det mötts av motstånd från elever, vårdnadshavare och lärare. Syftet med studien var att kartlägga grundskoleelevers, vårdnadshavares och lärares uppfattningar om det vegetariska alternativet som serveras i skolmåltiden, speglat i nuvarande matsedel och näringsriktighet. Kartläggningen utgick från en kvantitativ metod i form av en webbaserad enkätundersökning.

Resultaten visar på att samtliga målgrupper tycker att det serveras för mycket vegetarisk mat som varken smakar eller ser god ut och därför önskar att det ska serveras mer kött i skolmåltiden. Många upplevde ett problem i att maten ofta serveras i form av grytor och med kolhydratsalternativ som bulgur, couscous och matvete som inte uppskattas av eleverna. Det fanns också en tveksamhet bland deltagarna till varför matsedeln har förändrats och mängden kött har minskats. En stor del av eleverna angav att de inte äter den vegetariska maten som serveras i skolan vilket också vårdnadshavare och lärare upplevde och beskrev en oro för. Trots detta sågs en öppenhet till att skolan inte helt bör utesluta vegetariska måltider, tydligast sågs detta bland vårdnadshavare och lärare. Däremot påpekade vissa en tveksamhet till om den vegetariska maten är näringsrik eller inte. Protein var något som flera deltagarna uttalade en oro över men som i matsedelns näringsberäkning inte sågs vara ett problem då det låg inom rekommendationerna.

Deltagarna visade mer uttalade attityder mot vegetarisk mat samtidigt som de hade ambivalenta, spridda åsikter angående kött som skulle kunna peka på att kött är en norm och något centralt i mångas kosthållning. Fynden visar att det finns potentiella möjligheter att utveckla skolmåltid genom att exempelvis arbeta med att förhöja matens smak och integrera skolmåltiden med undervisning för att öka acceptans och förståelse för nya livsmedel.

## **Förord**

Hållbar matkonsumtion är ett område som ligger oss nära. Att få fördjupa sig och arbeta med det kopplat till skolmåltiden har varit intressant och lärorikt. Vi författare har båda varit delaktiga genom arbetets olika faser. Skrivandet har delats upp lika mellan oss efter att vi tillsammans diskuterat och bidragit med tankar i alla delar. Längs arbetet har vi haft ett gott samarbete med varandra och andra som varit inblandade på olika sätt. Alexander Palmér, måltidsutvecklaren för Malmö kommun har varit ett stort stöd för oss genom arbetet. Tack vare honom har vi haft möjligheten att integrera vår uppsats med en praktik hos honom. Det har gjort att vi fått en bredare bild av undersökningsområdet och ett mer omfattande material än vad vi annars skulle fått. Agneta Sjöberg, vår uppsatshandledare har också varit ett stöd för oss längs arbetet och bidragit med synpunkter, idéer och samtal som tagit oss vidare. Vi vill också tacka alla respondenter som tagit sig tid att besvara vår enkätundersökning.

Josephine och Maja.

# Innehållsförteckning

|   |    |
|---|----|
| 1. Introduktion.....  | 5  |
| 1.1 Syfte och frågeställningar .....  | 5  |
| 2. Bakgrund.....  | 5  |
| 2.2 Hållbar utveckling: matkonsumtion.....  | 5  |
| 2.3 Skolmåltider i Sverige och Malmö .....  | 7  |
| 2.4 Vegetarisk mat - ett känsligt ämne.....   | 7  |
| 2.5 Näringsrekommendationer för barn och ungdomar .....                             | 8  |
| 3. Metod.....   | 9  |
| 3.1 Design .....  | 9  |
| 3.2 Urval .....   | 10 |
| 3.3 Bortfall .....  | 10 |
| 3.4 Datainsamling .....   | 10 |
| 3.5 Databearbetning och analys .....  | 11 |
| 3.6 Metodologiska överväganden .....  | 12 |
| 3.7 Etiska överväganden .....   | 12 |
| 4. Resultat .....   | 13 |
| 4.1 Matsedel.....   | 13 |
| 4.2 Enkätundersökning .....   | 14 |
| 4.2.1 Deltagare .....   | 14 |
| 4.2.2 Attityd till kött och vegetarisk mat generellt.....                           | 15 |
| 4.2.3 Förståelse för att skolan serverar mer vegetarisk mat .....                   | 16 |
| 4.2.5 Viktiga aspekter vid en vegetarisk måltid.....                                | 19 |
| 5. Diskussion.....  | 20 |
| 5.1 Metoddiskussion .....   | 20 |
| 5.1.1 Urval .....   | 20 |
| 5.1.2 Enkätutformning .....   | 21 |
| 5.2 Resultatdiskussion.....   | 21 |
| 5.2.1 Respondenternas syn på näring kopplat till matsedel och näringsberäkning..... | 22 |
| 5.2.2 Sensorik och matlagningsteknik .....  | 23 |
| 5.2.3 Olika dimensioner av ätande.....  | 23 |
| 5.2.4 Respondenternas attityd till vegetariska och köttbaserade skolmåltider.....   | 24 |
| 5.3 Slutsatser och implikationer .....  | 25 |
| 6. Referenser .....   | 27 |
| 7. Bilagor .....  | 32 |

# 1. Introduktion

Många är idag medvetna om att vårt samhälle står inför svåra utmaningar kopplat till klimatet. Matkonsumtionen står för runt en fjärdedel av den totala konsumtionsdrivna klimatpåverkan i Sverige (Floren m.fl., 2021). En del livsmedel har större påverkan än andra vilket innebär att kostförändringar har en stor potential att minska den negativa påverkan. Skolmåltiden och insatser riktade mot barn utgör en viktig plats för att arbeta med hållbara- och hälsosamma matvanor (Oostindjer m.fl., 2017; Jordbruksverket 2021).

Under en tidigare verksamhetsförlagd utbildning i forskargruppen Hållbar matkonsumtion på Institutionen för kost- och idrottsvetenskap, Göteborgs Universitet, hösten 2020 väcktes idén till det valda undersökningsområdet. En opublicerad kartläggning gjordes kring hur olika kommuner förhåller sig till klimatsmart mat och näringsriktighet i skolmåltiden. Flera kommuner beskrev att den största utmaningen är acceptansen hos elever, lärare och vårdnadshavare i takt med att det börjat serveras mer vegetarisk mat i skolan.

Att minska konsumtionen av animalier och låta en större del av kosten bestå av vegetabilier såsom baljväxter, fullkornsprodukter, inhemsk frukt- och grönsaker är ett sätt för kommuner och andra aktörer att nå olika hållbarhetsmål kopplat till hälsa och miljö (Nordic Council of Ministers, 2014). Hur elever, vårdnadshavare och lärare förhåller sig till vegetarisk mat i skolmåltiden och hur deras nöjdhet speglar sig i nuvarande matsedel är viktigt att titta närmare på då det kan utgöra ett stöd för hållbarhetsarbetet av skolans vegetariska måltider.

## 1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet var att kartlägga grundskoleelever, vårdnadshavare och lärarnas uppfattningar om det vegetariska respektive köttbaserade måltiderna som serveras, kopplat till nuvarande matsedel och näringsriktighet.

1. Hur ser attityden ut till vegetariska respektive köttbaserade måltider i skolan bland elever, lärare och vårdnadshavare?
2. Hur speglas matgästernas nöjdhet till matsedeln?
3. Hur önskas de vegetariska maträtter vara utifrån fem komponenter; smak, utseende, konsistens, innehåll och näringsriktighet?

## 2. Bakgrund

### 2.2 Hållbar utveckling: matkonsumtion

Hållbar utveckling kan definieras som en multidimensionell utveckling som möjliggör för nuvarande och kommande generationer att leva hälsosamt genom att ta hänsyn till miljömässiga, sociala och ekonomiska aspekter på jordens villkor. Mer konkret syftar detta till att säkra biologisk mångfald, god miljö och hälsa, social rättvisa, och ekonomisk tillväxt (Jordbruksverket, 2021). En stor del av hållbar utveckling är produktion och konsumtion av mat och även om mat är livsviktigt ställer det stora krav på planetens resurser.

Koldioxidekvivalenter ( $\text{CO}_2\text{-ekv.}$ ) är ett sammanslaget mått på utsläpp av olika gaser som påverkar klimatet genom att bidra till växthuseffekten och global uppvärmning (NE, u.å.; Brander, 2012). År 2015 uppskattades utsläppen från världens livsmedelssystem till 18 miljarder ton koldioxidekvivalenter ( $\text{CO}_2\text{-ekv.}$ ) vilket är 34 % av världens totala växthusgaser (Crippa m.fl., 2021). År 2019 var 14% av Sveriges totala utsläpp från jordbrukssektorn, ca 7

miljoner ton CO<sub>2</sub>-ekv., där mer än hälften av utsläppen var kopplade till produktion av animaliska livsmedel som kött, mejeriprodukter och ägg (Naturvårdsverket, 2021). Samtidigt som jordbrukets utsläpp i Sverige minskar, ökar det utomlands då vi främst importerar stora mängder kött men även ost (Naturvårdsverket, 2020).

Biologisk mångfald innebär en artrikedom av alla levande organismer däribland land- och vattenlevande djur, växter och svampar inom olika ekosystem (Naturvårdsverket, 2020). Kött- och mjölkproduktion ska rent allmänt, bidra till hög biologisk mångfald då betande djur är en viktig del av ekosystemet (Lennartsson & Simonsson, 2007; Naturvårdsverket, 2020). Betet håller tillbaka ansamling av förna på marken, skuggande växtlighet och ger en möjlighet till olika arter att leva bland gräsmarkerna. Idag skiljs det på betesbaserad köttproduktion och kraftfoderbaserad köttproduktion. Betesbaserad produktion är att föredra för att bevara biologisk mångfald och djurens välmående då djuren får beta fritt. Dessvärre, avger det avsevärt högre CO<sub>2</sub>-ekv. än kraftfoderbaserad köttproduktion (Kumm, 2011; Dubey m.fl., 2021) då det kräver större mängd vatten, energi och större markyta.

För att minska förlusterna av den biologiska mångfalden både i Sverige och utomlands, krävs det ökad inhemsk köttproduktion med betesdjur som klarar sig på magert, näringsfattigt bete vilket dagens produktionsdjur inte klarar av på sättet de är avlade (Fredriksson, 2017). Det behövs även bli mer attraktivt ekonomiskt för större företag att bedriva naturbete med miljövard då det ger lägre avkastning (Kumm, 2011; Jordbruksverket, 2021). Vidare innebär detta att köttkonsumtionen skulle minska då det finns en gräns hur mycket kött som är möjligt att producera ifall de enbart får magert bete eller foder i form av matsvinn från livsmedelsindustrin (Röös m.fl., 2016).

Willet m.fl. (2019) samt Dubey m.fl. (2021) menar att vi bör fokusera på hälsosam produktion istället för kvantitet som vi nu fokuserar på inom fiske och jordbruk. Till exempel ökar produktionen av fågel och gris som avger lägre CO<sub>2</sub>-ekv än exempelvis nötfärs men som inte bidrar till en ökning av biologisk mångfald som betande djur. Det finns uppenbara behov av att göra matproduktionen mer resurseffektiv och därmed sänka miljöbelastningen och bidra med sociala- och ekonomiska fördelar (Jordbruksverket, 2018; Naturvårdsverket 2021; Dubey m.fl., 2021; Crippa m.fl., 2021).

Agenda 2030 är hållbarhetsmål utvecklade av FN där syftet bland annat är att eliminera fattigdom, skapa trygga, rättvisa samhällen och stoppa klimatförändringar (UNDP, 2021). Som ytterligare svar på klimatförändringarna samlades EU-kommissionen år 2019 och presenterade *den gröna given* som innebär att Europa siktar på att bli den första klimatneutrala kontinenten senast år 2050 (EU-kommissionen, 2020). Under 2020 då covid-19 pandemin bröt ut blev klimatförändringarna och den ojämna fördelningen av mat runt om i världen allt tydligare, bland annat på grund av hur import och arbetskraft från andra länder blev påverkade. Hållbara livsmedelssystem har därför blivit mer angeläget där alla i Europa ska kunna ta del av säkra näringsrika livsmedel även vid pandemier, konflikter, klimatförändringar och naturkatastrofer (Jordbruksverket, 2021; Dubey m.fl., 2021). Som en del av den gröna given utvecklades en hållbar matstrategi "*Från jord till bord*" år 2020 som tar hänsyn till friska människor i samband till rättvisa samhället och en frisk planet som knyts samman till Agenda 2030 hållbarhetsmål (EU-kommissionen, 2020).

Flera aktörer behöver samverka för att uppnå de önskade målen som Agenda 2030 och den gröna given strävar efter, bland annat kommuner och dess myndigheter. En av de möjligheter som finns idag för kommuner och andra aktörer att nå de satta miljö- och hälsomål är att öka

konsumtion av vegetabilier såsom baljväxter, fullkornsprodukter, inhemsk frukt och grönsaker samtidigt som den totala konsumtionen av animalier behöver minskas (Nordic Council of Ministers, 2014).

## 2.3 Skolmåltider i Sverige och Malmö

Enligt skollagen (2010:800) ska maten i Sveriges skolor vara kostnadsfri och näringsriktig för alla barn. I lagstiftningen finns ingen definition på vad näringsriktig innefattar men i rapporten ”Bra mat i skolan” från Livsmedelsverket (2019) har råd utvecklats som vägledning för de som planerar maten i skolan med utgångspunkt i de Nordiska näringsrekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014). I samma rapport beskrivs skolmåltidens syfte mer än att bara ge näring och energi. Skolmåltiden ingår som en del i utbildningen och kan kopplas till det pedagogiska arbetet genom exempelvis pedagogiska måltider där lärare äter tillsammans med elever. Kunskap om mat kan bidra till en ökad medvetenhet hos elever kring bland annat hälsosam livsstil, hållbar livsmedelsproduktion och matkonsumtion. I ”Bra mat i skolan” (Livsmedelsverket, 2019) beskrivs vuxna som viktiga förebilder för barn och ungdomar där de kan uppmuntra att utforska nya smaker och livsmedel. Samtidigt kan maten väcka en nyfikenhet vilket kan stimulera samtalsämnen kring områden som samhälle, jordbruk och olika kulturer.

Varje dag serveras det omkring 1,3 miljoner måltider i skolor runt om i Sverige (Livsmedelsverket, 2019). Skolans måltider kan därmed ha en betydande effekt för att minska matens påverkan på miljön. Skolors arbete med hållbara måltider ser olika ut mellan kommuner i Sverige. Vissa har tydliga målsättningar medan andra fokuserar på att generellt göra mer hållbara val. I Malmö kommun finns en måltidspolicy (Malmö stad, 2010) som innefattar både interna och externa styrdokument kommunen ska arbeta med. ”Bra mat i skolan” (Livsmedelsverket, 2019) är en av de styrdokument som ska användas och berör skolmåltiden, men också de nordiska näringsrekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014) och ”ÄT-SMART” modellen. De ovannämnda underlagen lyfter matens påverkan på miljön och hur det kan användas. Det handlar bland annat om att minska mängden kött, äta i säsong och undvika livsmedel som kräver långa transporter. Malmö kommun är en av de kommuner som har striktare målsättningar där 90% av all mat som serveras ska vara ekologiskt och andelen CO<sub>2</sub>-ekv. ska minskas med 40% jämfört med deras tidigare resultat från 2002 (Malmö stad, 2010; Malmö stad, 2021). Kommunen arbetar hårt för att nå målsättningarna vilket bland annat har lett till att andelen kött har minskats och nya köttersättningsprodukter, recept, smaker och konsistenser har introducerats.

Att minska mängden kött har positiva hälsomässiga effekter då en hög konsumtion av rött kött kan bidra till en ökad risk för olika sjukdomar, medan en kost med högre andel vegetabilier leder till positiva effekter på hälsan (Nordic Council of Ministers, 2014). Med rött kött menas kött från nöt, gris, lamm, ren och vilt (Livsmedelsverket, 2021). Enligt WCRF (2018) bör andelen rött kött inklusive charkuteriprodukter begränsas till max 500 g per vecka (tillagad form), vilket också framgår i de Nordiska näringsrekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014). För en skollunch som ska utgöra ca 30% av det dagliga intaget skulle det motsvara en mängd på max 110 g rött kött och chark i veckan. I köttguiden från WWF (2019) påpekas att för planetens skull bör konsumtionen vara ännu lägre.

## 2.4 Vegetarisk mat - ett känsligt ämne

Begreppet ”vegetarisk mat” kan skifta i betydelse men består alltid av en bas av livsmedel från växtriket och kan antingen innehålla lite eller inga animalier. Idag delas vegetariskt mat

in i olika grupper där veganskt innefattar enbart vegetabilier och inga animalier. Lakto-vegetariskt inkluderar mejeriprodukter och lakto-ovo-vegetariskt inkluderar både mjölkprodukter och ägg (Livsmedelsverket, 2021). När begreppet “vegetarisk mat” används i uppsatsen syftas det till den lakto-ovo-vegetariska varianten.

I samband med att allt fler kommuner introducerar mer vegetariska maträtter i skolmåltiden möts detta av motstånd från elever, vårdnadshavare och lärare (Mitrovic 2020, 20 oktober). Vissa anser att elever tvingas till en vegetarisk kosthållning och att det är något individen själv ska kunna bestämma över (Göttfert, 2019, 30 oktober; Strandberg, 2020, 21 februari). Andra argument mot vegetarisk mat i skolan är att den inte är näringsmässigt tillfredsställande och inte gör eleverna mätta (Andersson, 2020, 3 september). Vissa menar å andra sidan att kött i skolans måltider bör uteslutas helt och att det endast ska serveras vegetarisk mat (Nordin & Svensson, 2018, 16 januari). I Carlsson-Kanyama och Lidén studie som publicerades år 2001 beskrev de att i samband med miljö- och hälsoproblem kommer köttsubstitut bli alltmer vanligare. Carlsson-Kanyama och Lidén (2001) beskriver däremot maträtter med kött som en väl integrerad del i den svenska konsttraditionen och även fast nya matkulturer såsom vegetarisk mat introduceras, kommer köträtter fortfarande komma vara dominerande. De påpekar däremot att yngre generationer i högre utsträckning har en större acceptans för nya matkulturer där grönsaker är mer dominerande jämfört med traditionella svenska maträtter.

I Finland har den vegetariska maten i skolorna också mötts av delade meningar. Motståndarna menar på att det kan riskera elevernas hälsa medan förespråkare snarare ser på det som något gynnsamt för hälsan. Lombardini & Lankoski (2013) tittade på effekterna under dagar där det erbjuds vegetarisk mat som det enda alternativet på skolor i Helsingfors, som ett sätt att arbeta med hållbar matkonsumtion i skolmåltiden. Under det vegetariska dagarna kunde det ses att mängden mat som togs på tallriken minskade på sikt samtidigt som det fanns tecken på högre matsvinn. Jämfört med tidigare mätningar sågs svinnet var högre i början och en förklaring tros vara att elever lärt känna hur den vegetariska maten smakar och därmed tar mindre.

## 2.5 Näringsrekommendationer för barn och ungdomar

Många skolor i Sverige utgår från “Bra mat i skolan” (Livsmedelsverket, 2019) vid måltidsplanering. I rapporten står inget om att skolor inte bör servera vegetarisk mat utan likaså beskrivs det att vegetarisk mat har ett fullgott näringsmässigt innehåll. I en studie från en grundskola i Ghent, Belgien (De Keyzer m.fl., 2012) sågs de vegetariska rätterna vara näringsmässigt lika bra som de köttbaserade rätterna. Däremot fanns det undantag där de vegetariska rätterna till exempel hade en högre andel mättat fett än vad som rekommenderas, vilket kunde bero på att maträtten innehöll en större mängd ost som i vegetariska rätter ibland använder som alternativ till kött.

I “Riksmaten Ungdom” (Livsmedelsverket, 2018) har en kartläggning av ungdomars matvanor i Sverige gjorts. Kartläggningen visade ungdomar generellt äter för lite frukt och grönsaker och för mycket rött kött och charkuteriprodukter. Samtidigt sågs järn som ett näringsämne som framför allt tjejer visade tecken på brist. Vid både vegetariska och måltider innehållandes kött är det viktigt att maten komponeras rätt för att det ska få ett fullgott näringsinnehåll. Andelen kolhydrater rekommenderas ligga mellan 45–60 E%, protein mellan 10–20 E% och fett mellan 25–40 E% (Nordic Council of Ministers, 2014). Det fleromättade fettet bör ligga mellan 5–10 E% och andelen mättat fett bör ligga så lågt som möjligt, men max 10 E%.



Då barn och ungdomar växer mycket medför det ett högre behov av järn (Nordic Council of Ministers, 2014). De matvanor som är vanliga i Sverige kan medföra att matens innehåll av järn ofta inte är tillräckligt (Livsmedelsverket, 2019). Det kan också vara svårt att komponera måltider med ett tillräckligt järninnehåll ifall även fiberintag och ovannämnda proportioner av energigivande näringsämnen ska behållas (Nordic Council of Ministers, 2014). Därför kan det vara viktigt att i stället förbättra biotillgängligheten av järn då sammansättningen av en måltid påverkar absorption av järn, framför allt hos de personer som redan har brist (Nordic Council of Ministers, 2014). Det rekommenderade intaget av järn för barn och ungdomar är 11 mg/dag och för tjejer som fått sin menstruation 15 mg/dag (Nordic Council of Ministers, 2014). Det rekommenderade intaget bygger på en biotillgänglighet av 15%. Vegetariska måltider medför ofta en lägre biotillgänglighet av järn jämfört med köttmåltider. Dels på grund av vegetariska livsmedels högre innehåll av icke-hemjärn, fytinsyra, tanniner och kalciumrika livsmedel som kan försämra upptaget vilket är viktigt att ha i åtanke då vid måltidsplanering (Hallberg & Hulthén, 2000). Måltider med högt kalciuminnehåll ger också minskad järnabsorption. C-vitamin som kan förbättra upptaget av järn i måltider har ett rekommenderat intag på 50 mg/dag för barn i åldern 10–13 år och 75 mg/dag för äldre barn och vuxna (Nordic Council of Ministers, 2014).

### 3. Metod

I följande avsnitt beskrivs valda datainsamlingsmetoder, urval, genomförande och databearbetning med tillhörande analys.

#### 3.1 Design

I samband med en verksamhetsförlagd utbildning hos måltidsutvecklaren i Malmö kommun, utfördes kartläggningen som en del av ett eget projekt och som integrerades med denna kandidatuppsats. Måltidsutvecklarens roll är bland annat att planera alla måltider som serveras i Malmö kommuns skolor där klimat- och näringsberäkning ingår i arbetet. De frågeställningar som kartläggningen utgått från utgör ett viktigt stöd för hållbarhetsarbetet av skolans vegetariska måltider. Då det fanns ett intresse från måltidsutvecklarens sida gjorde det att hans kompetenser och erfarenheter var ett viktigt stöd längs hela processen vid utformandet av enkäten. Samarbetet gjorde det också möjligt att snabbare få kontakt med högst ansvariga för varje skola. Att kontakten först gick genom honom gjorde förmodligen att enkätundersökningen togs mer på allvar vilket kunde resultera i ett större deltagande.

Kartläggningen utgick från en kvantitativ metod i form av en webbaserad enkätundersökning där enkätensvaren sedan speglades i nuvarande matsedel och näringsberäkning.

Enkätundersökningen utfördes under fyra veckor på tre skolor i en utvald stadsdel i Malmö kommun. Samtliga rektorer kontaktades av måltidsutvecklaren för att få ett godkännande att få genomföra enkäten på skolorna. Enkäten bestod av tre olika avsnitt där beroende på ifall deltagarna kryssade i "elev", "lärare" eller "vårdnadshavare" skickades de vidare till avsnittet som var anpassad för målgruppen (se bilaga 7). Då en av målgrupperna var elever i åldrar 10–15 år, skiljde sig deras något i layouten där visuella symboler i form av smileys användes som ett förtydligande vid svarsalternativen.

Genom hela processen hade författarna kontakt med måltidsutvecklare och rektorer för skolorna för att få deras syn på enkäten och framför allt, få det ur ett pedagogiskt perspektiv. Enkäten skickades efter godkännande ut till samtliga rektorer för att de sedan skulle publicera

den på skolans intranät. Efter fyra veckor stängdes enkäten för att påbörja en sammanställning av alla svar.

## 3.2 Urval

Tre skolor inom en stadsdel valdes ut av måltidsutvecklaren i Malmö kommun. Valet av de tre skolorna baserades på att samtliga skolor är de i stadsdelen som har elever i årskurs 1–9. Skolmaten har tidigare mötts av blandade åsikter från elever, lärare och vårdnadshavare från skolorna i den valda stadsdelen varpå det fanns ett intresse att undersöka uppfattningen om den vegetariska skolmaten.

Urvalet för enkätundersökningen var elever i årskurs 4–9 samt vårdnadshavare och lärare för årskurs 1–9. Tanken var att inkludera elever från årskurs 1–3 men efter diskussion med måltidsutvecklare och rektorer valdes årskurs 1–3 att exkluderas då enkäten ansågs vara för omfattande för dessa åldrar. Vårdnadshavare för årskurs 1–3 behölls, då deras perspektiv fortfarande ansågs vara viktiga.

## 3.3 Bortfall

Det totala urvalet beräknas vara 3893 personer, varav 1890 elever, 1890 vårdnadshavare och 113 lärare (inklusive rektorer). Urvalet för vårdnadshavare är beräknat utifrån att en vårdnadshavare per elev svarat. Av det totala antalet deltog totalt 864 personer, varav 534 elever, 270 vårdnadshavare och 60 lärare (inklusive rektorer). Bortfallet är då totalt 3029 personer vilket motsvarar 78%. För varje målgrupp beräknas bortfallet vara 72% för elever, 86% för vårdnadshavare och 47% för lärare.

Att vissa valde att inte delta i undersökningen är svårt att uttala sig om då det kan bero på flera orsaker. Det kan till exempel bero på att de inte ville, inte hade intresse eller att enkäten av någon anledning inte nått fram. Även då covid-19 pandemin påverkar hur vardagen ser ut kan de också ha påverkat hur många som deltog eller inte. Då ingen påminnelse om enkäten skickades ut finns också risk för deltagare tänkt besvara enkäten men att det senare glömts bort. Vissa lärare kan också ha gett elever tillåtelse att besvara enkäten under lektionstid vilket också kan påverka huruvida de väljer att delta eller inte.

## 3.4 Datainsamling

Då syftet var att ta del av deltagarnas attityder kan det mätas indirekt med frågor genom en enkätundersökning (SCB, 2013). Det finns olika mätmetoder och skalor som mäter personens attityd mot ett visst objekt. Via enkäter och intervjuer kan människors attityder och förhållningssätt till ett objekt studeras (SCB 2013). I allmänhet kan begreppet attityd definieras som en inlärd benägenhet gentemot människor, objekt, händelser eller idéer. Det kan vara abstrakta eller konkreta objekt som oftast utvärderas mellan två poler (Ostrom, 1969). Till exempel; positivt/negativt, stödjande/fientlig, eller åtråvärd/motbjudande. Ytterligare anser många att en människa kan vara ambivalent mot ett objekt där det finns både negativa och positiva attityder (Ostrom, 1969). Den valda mätmetoden i denna enkätundersökning var Likert-skalan som mäter attityder genom enkla frågor i form av påståenden och respondenten får svara i vilken grad de håller med eller inte (se bilaga 3, bilaga 4, och bilaga 5).

Då en av studiens målgrupp är barn i olika åldrar har utformningen anpassats utifrån detta i enkäterna. Som stöd har rekommendationer i enkätutformning till barn från Socialstyrelsen (2015) använts. Det rekommenderas till exempel att använda färre svarsalternativ (runt 4–5) och vid skalsteg använder förklarande och skriftliga etiketter med eventuellt visuella

symboler som tillägg. Det är till fördel att inkludera etiketter som “vet ej” eller “tveksam” då det finns risk att barn fyller i ett annat alternativ ifall hen är osäker på sitt svar. De ovan nämnda rekommendationerna har beaktats och vid påståenden med svarsalternativ i skalsteg har VAS-skala (Visuella Analog Skalar) i form av smileys använts för att förtydligande de skriftliga etiketterna (se bilaga 3). Ytterligare har negativa eller ledande formuleringar undvikits. Under tiden enkäten utformats har feedback från måltidsutvecklare, rektorer och lärare mottagits kring språk, formuleringar och val av frågor.

Enkäterna konstruerades i Google Formulär (Google, 2021, Kalifornien, USA) där en länk till formuläret skickades via e-post till rektorer och publicerades på skolornas intranät. Att gå genom skolornas rektorer gav fördelen att direkt få önskemål om eventuella ändringar och få ett godkännande då den ansågs vara klar. Tanken var att enkäten skulle ligga uppe i 10 dagar från publiceringsdatum men på grund av en kommunikationsmiss lades enkäten upp under olika dagar vilket innebar att tidsramen inte hölls. Enkäten låg i stället uppe under fyra veckor (12 mars till 3 april 2021) vilket innebar att vissa fick längre tid att svara än andra.

För att läsaren ska förstå var deltagarnas åsikter härstammar i från speglades enkätsvaren i den nuvarande matsedeln (se bilaga 1) och dess näringsberäkning för de vegetariska måltiderna (se bilaga 2). Författarna tillfrågade därför Malmö kommuns måltidsutvecklare om tillgång till matsedeln och dess näringsberäkning under de veckorna som enkäten var öppen. Då enkäten publicerades på eftermiddagen fredagen 12 mars 2021 togs matsedlar och näringsberäkningar för nästkommande vecka och två veckor framåt (vecka 11–13). Måltidsutvecklaren skrev ut näringsberäkning från kostdatasystemet Aivo (Mashie FoodTech Solutions, 2021, Malmö, Sverige). Datasamlingen för matsedeln gjordes genom Malmö kommuns hemsida och genom personlig kommunikation med måltidsutvecklaren. Till måltidsutvecklaren ställdes frågor som genom stadens hemsida inte gick att få svar på, som när och hur den vegetariska maten i kommunen introducerades samt ifall de följer något upplägg i matsedeln med antal fisk-, vego-, kött dagar.

### 3.5 Databearbetning och analys

Enkätsvaren sammanställdes och städades i Google Kalkylark (Google, 2021, Kalifornien, USA) där tomma svar och uppenbara dubletter sorterades bort. Därefter granskades alla enkätsvar ytterligare en gång för att undvika eventuella inmatningsfel och misstag. Vidare importerades all data in i SPSS Statistics version 27 (IBM Corp, 2020, New York, USA) för analys.

Enligt Djurfeldt m.fl. (2018) kan det vara till fördel att minska antal svarsalternativ då det medför att varje alternativ innehåller mer data ifall det är så att de olika svarsalternativen innehöll lite data. Analysen underlättas också då det blir mer överskådligt att identifiera övergripande skillnader. De fem skalstegen slogs därför ihop till tre och blev i stället “Håller med”, “Håller inte med” och “Tveksam”. Korstabeller användes för att jämföra kön och de olika målgrupperna med varandra. Då det inte fanns en jämn fördelning av kön för samtliga målgrupper samtidigt som inte heller någon betydande skillnad kunde ses mellan dessa beslöts det att endast titta på skillnader mellan målgrupperna. Frekvenser användes för annan data såsom ålder och årskurs.

En kvantitativ innehållsanalys (Kristensson, 2014) utfördes på de kommentarer som gavs från “Frågar ni kökspersonalen om vad maträtten innehåller och isåfall varför?” (se bilaga 3 och 4) och “Övriga kommentarer/synpunkter”. På den förstnämnda frågan kategoriserades svaren in i “Ja”, “Nej” och “Vet ej” och ytterligare i beskriven anledning. De övriga kommentarerna

kategoriserades i olika teman beroende på dess innehåll och var följande: “Smak, konsistens, utseende och lukt”, “Måltidsönskemål/förändring”, “Positiv kritik”, “Måltidsupplevelse” och “Övrigt”. Under den sistnämnda kategorin sorterades övriga kommentarer in som på olika sätt inte kunde analyseras.

### 3.6 Metodologiska överväganden

Enkätundersökning kan vara bra för att undersöka samma objekt hos en stor grupp personer (Kristenson, 2014). Det är också en tidseffektiv metod då det inte krävs att vara fysiskt på plats. En nackdel kan däremot vara att det inte finns möjlighet att ställa följdfrågor, som vid exempelvis intervjuer. Därav är det viktigt att enkäten är konstruerad med frågor som fångar exakt det som undersöks för att undvika att få svar som inte kan användas (Kristensson, 2014).

Webbaserade enkäter kan även medföra större risk för att deltagare undviker att svara ifall intresset inte är tillräckligt stort (SCB, u.å.). För att undvika detta är det viktigt att det snabbt framgår varför deltagaren bör svara på enkäten. I och med att detta är ett ämne som berör samtliga målgrupper på olika sätt där de har chansen att påverka ansågs detta inte vara ett problem då fördelarna med att ha den webbaserad var större. Att enkäten gjordes anonym i Google Formulär (Google, 2021, Kalifornien, USA) innebar att författarna inte hade kontroll över de som svarat (Vetenskapsrådet, 2017). Till exempel är det möjligt att vårdnadshavare angett att de är elever och vice versa. Däremot kan anonymiteten ha bidragit till en högre svarsfrekvens då deltagarna känner sig mer trygga.

I denna undersökning användes Likert-skalan som är en etablerad attitydskala med fler skalsteg vilket är till fördel då åsikter blir mer nyanserade än vad “ja”, “vet ej” och “nej” svar medför (SCB, 2013). En risk med att använda en flergradig skala är att respondenterna kan välja mittenalternativet, i detta fall “Tveksam” för att slippa ta ställning. Påståendena i enkäten formulerades så objektivt och neutralt som möjligt, där ledande eller negativt formulerade frågor undveks för att de på så sätt inte skulle kunna påverka hur deltagarna väljer att svara (Kristensson, 2014). Exempelvis formulerades först påståendet “Kött påverkar miljön negativt” men efter intern diskussion konstaterades det kunna vara för ledande och i stället valdes en mer neutral formulering där påståenden ställdes likadant, för både kött och vegetariskt (se bilaga 3).

En nackdel med att använda digitala enkäter i Google Formulär (Google, 2021, Kalifornien, USA) var att vi noterade flera dubletter. De dubletter som var uppenbart lika med identiska kommentarer kunde sorteras bort. Då alla inte lämnat svar i text finns det risk för att det finns dubletter kvar som inte sorterats bort.

### 3.7 Etiska överväganden

De etiska principer som bör beaktas vid en undersökning som denna är autonomiprincipen, nyttoprincipen, inte-skada principen och rättvisepincipen (Kristensson, 2014). I enkäten fanns information om syftet med kartläggningen, hur data kommer användas och att deltagandet är anonymt. I och med att informationen fanns i enkäten ansågs informationen vara svår att undgå. Ytterligare fanns en länk till ett informationsblad (se bilaga 6) där detta beskrevs mer djupgående, vilka som står bakom enkäten och intresset bakom att göra kartläggningen (Kristensson, 2014). Under enkätundersökningen samlades inte personuppgifter in då det för undersökningen varken fanns intresse eller behov av det.

Inte-skada principen som syftar till att personuppgifter inte ska kunna ses av obehöriga var därför inget vi behövde beakta (Kristensson, 2014). Däremot kan det ändå finnas risk vid anonymitet att deltagare kan ta skada ifall grupper utpekade eller diskrimineras genom publicering av vissa resultat (Vetenskapsrådet, 2017). De resultat som redovisas i uppsatsen anses dock inte vara känsliga på så sätt att någon skulle kunna ta skada.

Vid enkätundersökningar sker samtycke till deltagande automatiskt genom att svara på en enkät och skicka in. När det är barn under 15 år behövs i normala fall ett godkännande från vårdnadshavare för att få medverka i en studie (Vetenskapsrådet, 2017). Information bör också vara anpassad på ett sätt för att barnet ska förstå vad det innebär att delta. När en enkät som i detta fall går ut genom skolan, är icke-invasiv, där undersökningen inte bidrar till skada och där resultaten är viktiga för att kunna utveckla skolmåltiden är det upp till skolans ansvar att ta beslut om det är lämpligt för elever att svara (Kristensson, 2014). Enkäten skickades därför ut till samtliga rektorer för ett godkännande och där de själva sedan ansvarade för att skicka inbjudan och länk till enkäten. För att tydliggöra för deltagarna om deras rättigheter fick de i början av enkäten kryssa i att de ger samtycke, har förståelse för att deltagandet är anonymt och frivilligt där de när som helst kan välja att avbryta.

## 4. Resultat

### 4.1 Matsedel

Enligt Malmö kommuns måltidsutvecklare (A. Palmér, personlig kommunikation, 18 maj, 2021) har arbetet med de vegetariska måltiderna pågått redan innan kommunen införde sin måltidspolicy 2010. Från och med 2010 ökade däremot andelen vegetariska rätter och började introducera hel-vegetariska dagar. Malmö serverar 1–2 lunchrätter varje dag, utöver specialkost, där minst en rätt ska vara vegetarisk (Malmö stad, 2021). Till måltiderna serveras alltid en salladsbuffé och knäckebröd (A. Palmér, personlig kommunikation, 3 maj, 2021). Ibland serveras alternativa rätter som inte står på menyn och de varierar beroende på råvaror som finns i varje kök. Detta är ett sätt för köken att minska matsvinnet och därför räcker det inte alltid till alla som vill ha just den maträtten (Malmö stad, 2021). Enligt Malmös måltidsutvecklare (A. Palmér, personlig kommunikation, 3 maj, 2021) kan alla ta av det vegetariska alternativet men ifall en elev vill äta vegetariskt varje dag behövs det anmälas för att undvika för stort matsvinn.

I och med att kommunen har ett centralt mål i att sänka andelen CO<sub>2</sub>-ekv. har de till stor del valt att utesluta rött kött i skolmåltiden vilket innebär att de främst inkluderar kött i form av fågel och fisk (A. Palmér, personlig kommunikation, 18 maj, 2021). Det rekommenderade intaget på max 110g rött kött inklusive charkuteriprodukter under en veckas skollunch är alltså något som efterföljs av kommunen (Malmö Stad, 2021). De två rätterna som serveras för blandkost respektive vegetarisk liknar varandra, men där proteinkällan ofta skiljer rätterna åt (se bilaga 1). I stället för kött som proteinkälla har rätterna ersatts med vegetariska alternativ som sojafärs, linser, bönbaserade grytbitar, Oumph, nuggets och biffar gjorda på mungbönor. Utifrån matsedeln kan rätter där ris ofta serveras som tillbehör ha bytts ut mot klimatvänliga alternativ som bulgur och matvete.

Näringsberäkningarna av de vegetariska måltiderna från matsedlarna vecka 11–13 (se bilaga 2) är tillhandahållet från Malmös måltidsutvecklare och är tagna ur kostdatasystemet Aivo. Utifrån näringsberäkningar vecka 11–13 (se bilaga 2) låg andelen protein i snitt per vecka mellan 18–22 E% och inom det högre spannet av rekommenderat intag som bör vara mellan 10–20 E% för protein. Även andelen fett låg högt, mellan 33–39 E%, men fortfarande inom

rekommendationerna (Nordic Council of Ministers, 2014). Kolhydrater låg däremot lägre än det rekommenderade intaget, mellan 39–42 E% jämfört mot rekommendationen (Nordic Council of Ministers, 2014). på 45–60 E%. Utifrån matsedlarna för vecka 11–13 låg det snittade järnintaget per vecka mellan 3,4–4 mg vilket enligt Aivos beräkningar är ca 125–130% av det rekommenderade intaget. Enligt Livsmedelsverket (2019) är det däremot något för lågt då intaget för en skollunch rekommenderas ligga på 4,5 mg för de barnen med högst behov. Vitamin C i matsedeln låg i snitt per vecka mellan 30–43 mg vilket uppnår det rekommenderade intaget på 23 mg för en skollunch (Livsmedelsverket, 2019).

## 4.2 Enkätundersökning

### 4.2.1 Deltagare

Totalt unika enkätsvar var 864 varav 62% (n=534) elever, 7% (n=60) lärare och 31% (n=270) vårdnadshavare. Det var fler kvinnor, 60%, som besvarade enkäten än män, 39%, tabell 1. För elever fördelades svaren lika mellan tjejer och killar men för vårdnadshavare och lärare fanns denna skillnad (se tabell 1). Bland vårdnadshavare var fördelningen mellan barn i årskurserna jämn och bland elever besvarade flest enkäten i årskurs 4–6 (se tabell 2).

Tabell 1. Bakgrundsfaktorer uppdelat mellan målgrupp och kön.

| Deltagare      | Kvinna/tjej<br>% (n) | Man/kille<br>% (n) | Annat<br>% (n) |
|----------------|----------------------|--------------------|----------------|
| Elever         | 49 (260)             | 50 (265)           | 2 (9)          |
| Lärare         | 77 (46)              | 23 (14)            | 0 (0)          |
| Vårdnadshavare | 77 (208)             | 23 (61)            | 0,4 (1)        |
| Totalt         | 60 (514)             | 39 (340)           | 10 (1,2)       |

Tabell 2. Antal elever och vårdnadshavare uppdelat i årskurs/har barn i årskurs.

| Deltagare      | Årskurs 1–3<br>% (n) | Årskurs 4–6<br>% (n) | Årskurs 7–9<br>% (n) |
|----------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Elever         | -                    | 65 (345)             | 35 (189)             |
| Vårdnadshavare | 38 (103)             | 41 (146)             | 30 (107)             |

#### 4.2.2 Attityd till kött och vegetarisk mat generellt

Till samtliga deltagare ställdes frågor ifall de anser att kött respektive vegetarisk mat är bra utifrån aspekter som hälsa, miljö, biologisk mångfald och ekonomi (se tabell 3 och tabell 4). En övervägande del (67%) av alla målgrupper anser att kött är bra för hälsan. Likaså håller de flesta med om att vegetarisk mat är bra för hälsan (58%), men där något fler känner sig tveksamma. En större del höll inte med (35%) och kände sig tveksamma (46%) till om kött är bra för miljön. När det gäller att kött har en positiv påverkan på den biologiska mångfalden var det liknande spridning mellan svaren där 39% var tveksamma, 39% höll inte med. Ifall den vegetariska maten är bra för miljön fanns det en mindre tveksamhet i svaren där 69% höll med om att det är bra. Svaren lutar åt samma håll på frågan om vegetarisk mat är bra för den biologiska mångfalden där 60% höll med. Det var ingen större skillnad mellan könen.

Deltagarna tillfrågades även hur ofta de äter vegetarisk mat hemma. Lärarna svarade i högre grad att de äter vegetarisk mat hemma ofta eller ibland (72%). Medan elever, 42%, och vårdnadshavare, 53%, angav en lägre andel att det gjorde det. Fler elever svarade att det var osäkra ifall de åt vegetarisk mat hemma jämfört med vårdnadshavare.

Tabell 3. attityder till köttkonsumtion uppdelat mellan målgrupperna.

| Deltagare      | Att äta kött är bra för... | Håller inte med % (n) | Tveksam % (n) | Håller med % (n) |
|----------------|----------------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Elever         | hälsa                      | 8 (44)                | 25 (132)      | 67 (358)         |
|                | miljö                      | 35 (188)              | 46 (246)      | 19 (100)         |
|                | biologisk m. <sup>a</sup>  | 43 (231)              | 40 (211)      | 17 (92)          |
|                | ekonomi                    | 19 (100)              | 54 (287)      | 28 (147)         |
| Lärare         | hälsa                      | 18 (11)               | 22 (13)       | 60 (36)          |
|                | miljö                      | 52 (31)               | 40 (24)       | 8 (5)            |
|                | biologisk m.               | 48 (29)               | 30 (18)       | 22 (13)          |
|                | ekonomi                    | 42 (25)               | 33 (20)       | 25 (15)          |
| Vårdnadshavare | hälsa                      | 13 (35)               | 18 (48)       | 69 (187)         |
|                | miljö                      | 31 (84)               | 46 (123)      | 23 (63)          |
|                | biologisk m.               | 27 (74)               | 41 (110)      | 32 (86)          |
|                | ekonomi                    | 27 (72)               | 39 (105)      | 34 (93)          |
| Totalt         | hälsa                      | 10 (90)               | 22 (193)      | 67 (581)         |
|                | miljö                      | 35 (303)              | 45 (393)      | 19 (168)         |
|                | biologisk m.               | 39 (334)              | 39 (339)      | 22 (191)         |
|                | ekonomi                    | 23 (197)              | 48 (412)      | 30 (255)         |

<sup>a</sup> Biologisk mångfald är förkortat till biologisk m.

Tabell 4. attityder till vegetariskt uppdelat mellan målgrupperna.

| Deltagare      | Att äta vegetariskt är bra för... | Håller inte med % (n) | Tveksam % (n) | Håller med % (n) |
|----------------|-----------------------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Elever         | hälsa                             | 12 (64)               | 31 (163)      | 58 (307)         |
|                | miljö                             | 8 (45)                | 19 (100)      | 73 (389)         |
|                | biologisk m.                      | 12 (62)               | 26 (138)      | 63 (334)         |
|                | ekonomi                           | 21 (110)              | 44 (233)      | 36 (191)         |
| Lärare         | hälsa                             | 12 (7)                | 15 (9)        | 73 (44)          |
|                | miljö                             | 8 (5)                 | 10 (6)        | 82 (49)          |
|                | biologisk m.                      | 10 (6)                | 23 (14)       | 67 (40)          |
|                | ekonomi                           | 30 (18)               | 32 (19)       | 38 (23)          |
| Vårdnadshavare | hälsa                             | 22 (59)               | 22 (58)       | 57 (153)         |
|                | miljö                             | 15 (41)               | 25 (67)       | 60 (162)         |
|                | biologisk m.                      | 22 (58)               | 26 (70)       | 53 (142)         |
|                | ekonomi                           | 38 (103)              | 34 (91)       | 28 (76)          |
| Totalt         | hälsa                             | 15 (130)              | 27 (230)      | 58 (504)         |
|                | miljö                             | 11 (91)               | 20 (173)      | 69 (600)         |
|                | biologisk m.                      | 15 (126)              | 26 (222)      | 60 (516)         |
|                | ekonomi                           | 27 (231)              | 40 (343)      | 34 (290)         |

<sup>a</sup> Biologisk mångfald är förkortat till biologisk m.

#### 4.2.3 Förståelse för att skolan serverar mer vegetarisk mat

I tabellen nedan (se tabell 5) visas huruvida deltagarna förstår varför det serveras mer vegetarisk mat i skolan eller inte. Resultatet visar att runt hälften inte förstår eller känner sig tveksamma. Det var ingen större skillnad på förståelsen mellan de olika målgrupperna.

Tabell 5. Jämförelse mellan målgrupperna gällande förståelse.

| Deltagare      | Håller inte med % (n) | Tveksam % (n) | Håller med % (n) |
|----------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Elever         | 27 (144)              | 23 (123)      | 50 (267)         |
| Lärare         | 15 (9)                | 19 (11)       | 67 (40)          |
| Vårdnadshavare | 40 (107)              | 20 (55)       | 40 (108)         |
| Totalt         | 30 (260)              | 22 (189)      | 48 (415)         |

En större skillnad fanns i svaren ifall deltagarna enbart vill att det ska serveras köttbaserade måltider i skolan jämfört med enbart vegetariska måltider (se tabell 6 respektive tabell 7). Resultatet visade att de var mer överens i att det inte enbart ska serveras vegetarisk mat i skolan (80%) jämfört med att det enbart ska serveras måltider med kött (42%). Sammantaget ville 60% att det skulle serveras varierade måltider med både kött och vegetarisk mat i skolan (se tabell 8). Här fanns däremot en skillnad mellan målgrupperna där lärare (80%) och vårdnadshavare (76%) höll med i högre utsträckning än elever (50%) där en större andel var tveksamma eller emot det.



Tabell 6. Jämförelse mellan målgruppernas åsikt om det enbart bör serveras köttbaserade måltider.

| <b>Köttbaserade måltider</b> |                                  |                          |                             |
|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Deltagare</b>             | <b>Håller inte med<br/>% (n)</b> | <b>Tveksam<br/>% (n)</b> | <b>Håller med<br/>% (n)</b> |
| Elever                       | 36 (179)                         | 30 (158)                 | 37 (197)                    |
| Lärare                       | 73 (44)                          | 12 (7)                   | 15 (9)                      |
| Vårdnadshavare               | 52 (139)                         | 24 (65)                  | 24 (66)                     |
| Totalt                       | 42 (362)                         | 27 (230)                 | 32 (272)                    |

Tabell 7. Jämförelse mellan målgruppernas åsikt om det enbart bör serveras vegetariska måltider.

| <b>Vegetariska måltider</b> |                                  |                          |                             |
|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Deltagare</b>            | <b>Håller inte med<br/>% (n)</b> | <b>Tveksam<br/>% (n)</b> | <b>Håller med<br/>% (n)</b> |
| Elever                      | 76 (407)                         | 16 (83)                  | 8 (44)                      |
| Lärare                      | 78 (47)                          | 8 (5)                    | 13 (8)                      |
| Vårdnadshavare              | 87 (235)                         | 9 (23)                   | 4 (12)                      |
| Totalt                      | 80 (689)                         | 13 (111)                 | 7 (64)                      |

Tabell 8. Jämförelse mellan målgruppernas åsikt om det bör serveras både köttbaserade måltider och vegetariska måltider i variation.

| <b>Varierade måltider</b> |                                  |                          |                             |
|---------------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>Deltagare</b>          | <b>Håller inte med<br/>% (n)</b> | <b>Tveksam<br/>% (n)</b> | <b>Håller med<br/>% (n)</b> |
| Elever                    | 24 (130)                         | 26 (137)                 | 50 (267)                    |
| Lärare                    | 15 (9)                           | 5 (3)                    | 80 (48)                     |
| Vårdnadshavare            | 11 (29)                          | 13 (36)                  | 76 (205)                    |
| Totalt                    | 19 (168)                         | 20 (176)                 | 60 (520)                    |

#### 4.2.4 Uppfattningar om den nuvarande skolmaten

Endast 9% av eleverna tyckte att skolmaten smakade gott och 10% svarade att det var nöjda. Merparten av eleverna (65%) var missnöjda med skolmaten och tyckte inte det smakade gott. Liknande speglade sig i frågan till lärare och vårdnadshavare om de upplever att barnen äter den vegetariska måltiden som serveras i skolan där 70% upplevde att de inte gjorde det.

På samtliga enkäter fanns det möjlighet att lämna synpunkter. Totalt analyserades 401 kommentarer varav 239 skrivna av elever, 32 av lärare och 130 av vårdnadshavare. Inom de olika kategorierna var det 56 kommentarer under "Smak, konsistens, utseende och lukt", 137 kommentarer under "Måltidsönskemål/förändring", 17 kommentarer under "Positiv kritik", 15 kommentarer under "Måltidsupplevelse" och 176 under "Övrigt". En synpunkt som flera

(n=30) framförde var önskemålet om att skolan ska servera färre grytor och ha mer uppdelad mat. En elev i årskurs 7–9 exemplifierade detta:

Jag har inget problem med vegetarisk mat och jag förstår varför det serveras i skolan men den vegetariska [*sic*] maten i skolan är väldigt sällan god. Det brukar vara grytor osv. som jag inte tror så många uppskattar.

och även en vårdnadshavare:

Barn vill ofta ha maten uppdelad. En enkel liknelse, kött, potatis, sås. Serverar du exakt samma ingredienser fast i en gryta så går det inte hem lika bra. Tyvärr serveras den vegetariska maten ofta som gryta/röror.

Både elever, vårdnadshavare och lärare påpekade en önskan om att kött borde serveras oftare i skolan (n=118). Vissa menar på att köttbaserade måltider håller en högre näringsmässig kvalitet, som mer protein jämfört med vegetariska måltider (n=18). Andra uttryckte att eleverna tycker det är godare och äter mer då det serveras kött (n=25). En elev från årskurs 4–6 beskrev:

Det är svårt det här med vegetariskt mat, men på grund av det får vi inte tillräckligt med protein. Vi kanske kan få en rätt med några enstaka bönor [*sic*], och det är oftast för många att det inte är gott heller. Jag tycker att eleverna måste få bestämma hälften av vad vi äter och som såklart inte kostar alldeles för mycket. Detta kan hjälpa vad vi tycker om att äta och vilka näringsämnen vi kan få i oss. Annars är det också många som helt skippar maten för den inte är god. Mitt förslag med att eleverna kan få delvis rätt att bestämma kan hjälpa till med att folk äter och kan orka t.ex Idrott, matte och andra lite jobbigare lektioner.

samt en vårdnadshavare:

Den befintliga skolmaten i Malmö kan inte vara näringsmässigt korrekt. Kikärter i salladsbuffén bör inte få räknas in. Huvudrätterna saknar alldeles för ofta både tillräckligt fett och protein. Nu tror barnen att vegetarisk mat är lika med vattnig grönsakssoppa och vill inte äta vegetariskt hemma heller. De håller sig inte mätta resten av skoldagen efter lunch, och det känns som att fördelarna med vegetarisk kost bara används som täckmantel för att spara pengar genom hungriga barn.

Det påpekades också att de vegetariska alternativen inte är sådant som eleverna är vana vid att äta (n=30). En lärare beskrev det:

Känslan är att eleverna äter mindre för varje år som går. Av det de uttrycker är att maten inte är god. Hade det serverats ris och pasta oftare som kolhydratsval, vågar de även smaka på "nya" rätter till det. Men allt för ofta byts det ut med couscous, bulgur och annat grusmakande. Min egen upplevelse är att maten blir mindre och mindre god för varje år. Ofta smaklös.

och en vårdnadshavare:

Är själv vegan och uppmuntrar mer vegetariskt i skolan, men man måste servera vegetarisk mat som barnen känner igen, alltså utbytbar, innan man ger sig på mer

”annorlunda” mat. Och det är jätteviktigt att maten för barnen ser god och inbjudande ut, mycket färg!

samt en elev, årskurs 4–6:

Det är inte fel på vegetarisk mat som jag äter på andra ställen men den vi får i skolan är nästan aldrig god.

#### **4.2.5 Viktiga aspekter vid en vegetarisk måltid**

Då deltagarna fick besvara i vilken grad de håller med om vilka komponenter (se tabell 9) de anser är viktigast vid en vegetarisk måltid var flest överens om att maten ska vara näringsrik (59%). Hälften (50%) ansåg att det är viktigt att veta vad maten innehåller. Enbart 15% ansåg att det är viktigt att vegetarisk mat ska likna kött i konsistens. Kring den vegetariska matens utseende sågs det störst skillnad mellan målgrupperna där 24% av eleverna ansåg att det är viktigt att maten ser god ut medan en betydligt större del av vårdnadshavare och lärare ansåg att det var viktigt (68% respektive 73%). Likaså sågs skillnad på smak där eleverna var delade i sina åsikter (se tabell 9) medan vårdnadshavare och lärare var mer överens om att det var viktigt (67% respektive 80%). Vid sammanställningen sågs flera deltagare ange “håller inte alls med” på alla komponenter kring vad som är viktigt vid en vegetarisk måltid vilket kan tyda på ett ställningstagande mot vegetariska måltider.

Tabell 9. Jämförelse mellan målgrupperna i vad de anser som viktiga aspekter vid vegetarisk måltid

| Deltagare      | Viktigt vid vegetarisk måltid | Håller inte med % (n) | Tveksam % (n) | Håller med % (n) |
|----------------|-------------------------------|-----------------------|---------------|------------------|
| Elever         | smak <sup>a</sup>             | 39 (206)              | 26 (137)      | 36 (191)         |
|                | utseende <sup>b</sup>         | 49 (263)              | 26 (141)      | 24 (130)         |
|                | konsistens <sup>c</sup>       | 46 (244)              | 38 (200)      | 17 (90)          |
|                | innehåll <sup>d</sup>         | 32 (171)              | 26 (136)      | 43 (227)         |
|                | näringsrik <sup>e</sup>       | 15 (82)               | 35 (185)      | 50 (267)         |
| Lärare         | smak                          | 12 (7)                | 8 (5)         | 80 (48)          |
|                | utseende                      | 13 (8)                | 13 (8)        | 73 (44)          |
|                | konsistens                    | 65 (39)               | 28 (17)       | 7 (4)            |
|                | innehåll                      | 12 (7)                | 20 (12)       | 68 (41)          |
|                | näringsrik                    | 7 (4)                 | 12 (7)        | 82 (49)          |
| Vårdnadshavare | smak                          | 23 (63)               | 10 (27)       | 67 (180)         |
|                | utseende                      | 21 (57)               | 14 (39)       | 64 (174)         |
|                | konsistens                    | 56 (151)              | 31 (84)       | 13 (35)          |
|                | innehåll                      | 24 (64)               | 16 (42)       | 61 (164)         |
|                | näringsrik                    | 16 (44)               | 11 (30)       | 73 (196)         |
| Totalt         | smak                          | 32 (276)              | 20 (169)      | 49 (419)         |
|                | utseende                      | 38 (328)              | 22 (188)      | 40 (348)         |
|                | konsistens                    | 50 (434)              | 35 (301)      | 15 (129)         |
|                | innehåll                      | 28 (242)              | 22 (190)      | 50 (432)         |
|                | näringsrik                    | 15 (130)              | 26 (222)      | 59 (512)         |

<sup>a</sup> Det är viktigt att det smakar gott

<sup>b</sup> Det är viktigt att det ser gott ut

<sup>c</sup> Det är viktigt att det liknar kött i konsistensen

<sup>d</sup> Det är viktigt att jag vet vad maten innehåller

<sup>e</sup> Det är viktigt att maten är näringsrik

## 5. Diskussion

I följande avsnitt diskuteras resultatet kopplat till val av metod och tidigare forskning.

### 5.1 Metoddiskussion

#### 5.1.1 Urval

Enligt Kristensson (2014) är urvalet vid kvantitativa undersökningar av extra betydelse då det ska kunna spegla och vara representativt för hela populationen. För att kunna dra slutsatser krävs det i många fall att urvalet är relativt stort. Urvalet för enkätundersökningen var stort men en större andel valde att inte delta i enkätundersökningen. Bortfallet är beräknat utifrån samtliga elever i årskurs 1–9. I enkätundersökningen var däremot årskurs 1–3 exkluderat vilket innebär att andelen bortfall är mindre än vad som tidigare redovisats. Då vi inte fått tillgång till exakt antal elever som går i årskurs 1–3 är det inget som räknats bort i urvalet. Ifall vi antar att en tredjedel av alla elever går i årskurs 1–3 skulle det innebära ett betydligt

lägre bortfall. Andelen för bortfallet skulle då vara totalt 72%, 58% för elever, 86% för vårdnadshavare och 47% för lärare. Bortfallet var störst hos vårdnadshavarna vilket skulle kunna tyda på att skolans intranät inte var rätt metod att nå ut till denna målgrupp. Det är inte säkert att alla vårdnadshavare besöker plattformen lika regelbundet som elever och lärare.

Bland elever var fördelningen mellan könen jämt vilket innebär att det skulle vara möjligt att jämföra om det fanns en tydlig skillnad. Bland vårdnadshavare och lärare var dock en större majoritet av deltagarna kvinnor vilket innebär att eventuella påvisade skillnader mellan kön inte skulle vara rättvist att jämföra. Däremot valdes som tidigare nämnt att inte jämföra skillnader mellan kön utan endast mellan målgrupper. Då en stor del har valt att inte svara medför det dock att det är svårt att dra slutsatser för hela urvalet. Ifall skälet att delta eller inte har kopplingar till deras synpunkter är svårt att veta men det kan finnas risk för att de som valt att delta exempelvis har ett större missnöje för skolmältiden. Trots detta har vi i våra resonemang och diskussioner utgått från att deltagandet inte är snedfördelat då resultaten fortfarande kan ge en indikation och vara av betydelse.

Urvalsprocessen förenklades genom att måltidsutvecklaren kunde kontakta skolor. En nackdel däremot var att då författarna inte var på plats kunde fördelningen mellan målgrupperna inte styras vilket innebär att representationen för de olika målgrupperna såg olika ut (se tabell 1). Att det inte skickades ut en påminnelse om enkäten kan också ha påverkat deltagarantalet.

### **5.1.2 Enkätutformning**

I samband med att data sammanställdes från enkätundersökningen noterades att deltagare som var mer neutrala och hade en positiv inställning till skolmaten och vegetarisk mat generellt lämnade färre kommentarer. Detta påverkar till viss del representationen av hur skolmaten lyfts fram i kommentarerna. Det uppmärksammades även att vissa kan ha tagit avstånd helt på frågan vad de tycker är viktigast vid en vegetarisk måltid då flera kryssade i "Håller inte alls med" på samtliga aspekter. Samtidigt hade samma deltagare valt att i slutet skriva en kommentar vilket tyder på att ställningstagandet emot inte var på grund av ett bristande intresse att besvara enkäten. Dessa svar kan därför inte tolkas som helt tillförlitliga. Ifall samma personer deltog i samma enkätundersökning igen skulle svaren kunna se annorlunda ut då attityder inte är statiska utan något som kan förändras, däremot pekar det fortfarande på den verklighet som är nu och är på så vis användbara.

Måltidsutvecklare, rektorer och lärare och har till viss del påverkat utformningen av enkäten i val av frågor. Då de har en större medvetenhet om vissa åsikter som finns på skolorna kan det innebära en risk att frågor utformas på ett icke-objektivt sätt eller att andra viktiga aspekter inte tas med. Däremot är det inte något som upplevts som ett problem då samarbetet främst medfört fördelar. Eftersom de har bredare kunskap om utgångsläget hade de förslag på områden de ville titta närmare på då resultatet skulle kunna användas för att utveckla och justera delar i skolmältiden. Samtidigt har de kännedom om skolorna och besitter erfarenheter från tidigare enkätundersökning som gjorts.

## **5.2 Resultatdiskussion**

Resultatet diskuteras utifrån tre olika avsnitt, respondenternas syn på näring kopplat till matsedeln och dess näringsberäkning, faktorer som påverkar och vilka möjligheter som finns att utveckla och sedan även attityder kring vegetariska respektive köttbaserade måltider.

### 5.2.1 Respondenternas syn på näring kopplat till matsedel och näringsberäkning

Samtliga målgrupper höll främst med om att det är viktigt att den vegetariska maten skall vara näringsrik. Flera föräldrar uttryckte däremot en osäkerhet i om den vegetariska skolmaten är näringsmässigt tillfredsställande. Protein- och fettintaget var ett exempel som togs upp och påpekades vara för lågt. Näringsberäkningarna visade däremot att andelen protein och fett låg högt och kolhydrater lågt. Att kolhydrater, fett, och protein inte ligger helt inom rekommendationerna innebär nödvändigtvis inte att måltiden inte är näringsrik även fast det är något bör strävas efter.

Vid vegetariska måltider är däremot sammansättningen av måltiden av större betydelse för att inte riskera ett för lågt intag av näringsämnen som är svårare att tillgodogöra sig. Järn är ett exempel där det i Livsmedelsverkets (2018) undersökning "Riksmaten ungdom" framgår att många unga har brist på. Under matsedlarna för vecka 11–13 låg det snittade järnintaget något för lågt för barn och ungdomar som har ett högre behov (Nordic Council of Ministers, 2014). Aivo rapporterade detta däremot som ca 25–30% över det rekommenderade intaget för en måltid. En anledning för denna diskrepans kan vara att programmet räknar utifrån en mindre portion avsett för de yngre eleverna. Rekommendationerna för järn bygger som tidigare nämnt på en biotillgänglighet på 15% och vegetariska livsmedel har ofta en lägre biotillgänglighet (Nordic Council of Ministers, 2014). Detta innebär att sammansättningen av vegetariska måltider kan vara av större betydelse. Till exempel kan C-vitamin som i matsedlarna låg högt, höja biotillgängligheten av järn (Nordic Council of Ministers, 2014). Andra påpekar att problemet inte sitter i den vegetariska kosten. Ifall eleverna inte vill äta maten har näringen i den inte någon betydelse och därför bör servera mat som uppskattas.

Äter barnen inget eller endast lite speglar det faktiska intaget inte det som står uträknat för vad en "normal-portion" ska innehålla. Hur det faktiska intaget ser ut är svårt att avgöra och kan innebära att skollunchen inte blir fullgod. En stor andel av föräldrarna och lärare angav däremot att de upplevde att barnen inte åt maten när det serveras vegetarisk i skolan. En förälder beskrev även att när barnen inte äter lunchen går de i stället till närmaste pizzeria eller mataffär där det ofta blir ett mer ohälsosamt alternativ. På så sätt får skollunchen en motsatt effekt än vad som är tänkt. Vid hunger och brist på mat ökar suget efter energitäta, och ofta mer näringsfattiga livsmedel med hög andel fett och socker (Lennernäs, 2011). I sin tur ökar det risken för ohälsosamma matvanor och bidrar till att viktiga näringsämnen går miste om. Samtidigt har skollunchen en viktig roll för elevernas lärande genom att maten påverkar sinnesstämningar, prestationer och kognitiva funktioner (Lennernäs, 2011).

Att elever inte vill äta den vegetariska maten är en utmaning då det är mer komplicerat än att bara börja servera mer kött. Det finns flera aspekter som behövs tas hänsyn till. Skolan och skolmåltiden utgör en viktig plats för de utmaningar samhället står inför genom att arbeta med hållbara- och hälsosamma matvanor (Oostindjer m.fl., 2017; Jordbruksverket 2021; Konsumentverket, 2020).

En mer växtbaserad kost minskar klimatavtrycket och bidrar med hälsofördelar (Nordic Council of Ministers, 2014). Skolans lunch som ska motsvara ca 30% av en elevs dagliga intag innebär att det inte heller bör serveras mer än 110 g rött kött inklusive charkuteriprodukter i veckan. För att barnen ska vilja äta maten och för att den vegetariska maten ska uppnå sitt syfte är smak minst lika viktig. Att som barn tidigt upptäcka nya smaker i skolan kan till exempel påverka både barnets och hela familjen ätbeteende ifall de tycker att den vegetariska maten smakar gott (De Keyzer m.fl., 2012; Konsumentverket 2020, Bohm m.fl., 2015).

### 5.2.2 Sensorik och matlagningsteknik

Då elever och lärare fick chans att lämna synpunkter var det många som påpekade ett missnöje kring matens utseende och menade på att den inte såg aptitlig ut. Däremot var det relativt få elever som höll med påståendet att det är viktigt att den vegetariska maten ser god ut (24%) jämfört med lärare där en större andel höll med om att det var viktigt (68%). Trots att endast en fjärdedel av eleverna ansåg att utseendet är viktigt var det fler som angav att de var missnöjda med den vegetariska maten. Alltså kan resultatet baserat på elevernas svar inte visa på en tydlig koppling mellan nöjdhet och utseende. Likaså sågs ingen tydlig koppling mellan smak, där det var en större andel (40%) som angav att smaken inte är viktigt.

Gustafsson m.fl. (2006) beskriver att våra sinnen som syn, smak, lukt, hörsel, och känslan av maten i munnen påverkar vår upplevelse av maten. Däremot påpekas också tidigare upplevelser och måltidsmiljö som betydande när det kommer till hur maten upplevs och som är viktigt att ha i åtanke vid måltidsplanering. Att resultaten från vår enkätundersökning är motstridiga och där flera deltagare angav att de inte anser att någon komponent är viktig vid vegetariska måltider, skulle kunna tyda på ett missnöje till en vegetarisk kost och tagit ställning emot det.

Måltidsmiljön skulle kunna vara något som påverkar hur eleverna uppfattar maten som serveras. Däremot var detta inget som berördes i enkätundersökningen utan fokuset låg på måltiden i sig. Vegetarisk matlagning kan skilja sig från matlagning med köttprodukter vilket kan vara nytt för många, även professionella kockar. Bohm m.fl. (2015) och Pohjolainen (2015) menar på att avsaknaden av kött kan göra matlagningen främmande och obekvämt. Exempelvis kan sojafärs dra åt sig mer sås än kött och vissa vegetariska produkter kan behövas kryddas annorlunda. Vidare kan även linser koka sönder eller bönor kan upplevas mjöliga, och på så vis kan behöva andra metoder än som används vid tillagning av kött. "Green cooking academy" är en utbildning i vegetarisk matlagning skapat av livsmedelsföretaget Findus. Utbildningen är riktad till professionella kockar, framför allt de som arbetar i skolkök. Findus utbildningsansvarige beskriver att många kockar upplever kockutbildningen som bristfällig gällande vegetarisk matlagning (Konsumentverket, 2020). Ett annat exempel på liknande initiativ är "Vego i skolan" (Johansson, 2021) som också utbildar skolkökspersonal för att höja kvalitén på skolmaten. Sammanfattningsvis, för att underlätta för kockar i skolkök kan det behövas ytterligare stöd och utbildningsinsatser i form av nya köksredskap eller ökad kompetens för att kockarna ska känna sig trygga och vara med i förändringarna som sker.

### 5.2.3 Olika dimensioner av ätande

Resultatet visade att elever och vårdnadshavare var den målgrupp som åt vegetarisk mat mer sällan hemma. Elever var också den målgrupp som i högre mån var tveksamma eller emot att det skulle serveras både kött och vegetarisk i skolan, med en större tveksamhet till en vegetarisk kost. Oostindjer m.fl. (2017) visar skolmaten i Sverige som ett exempel där det betonas att maten som serveras i skolorna ska vara näringsrik. Samtidigt framhävs inte andra aspekter som hållbarhetsundervisning eller kulturella aspekter under skolmåltiden. Oostindjer m.fl. (2017) menar att när alla dimensioner av ätandet inte lyfts, bidrar det till att de svenska skolbarnen värderar maten i skolan som sämre än det som serveras i hemmen. Liknande kunde ses i vår enkätundersökning då flera elever påpekade att de gillar vegetarisk mat på andra ställen, men inte i skolan. Oostindjer m.fl. (2017) hänvisar också till studier som visat liknande resultat då mat-relaterad undervisning ses som något skilt från skolmåltiden. Då metoder används för att inkludera barn vid odling, skörd och tillagning av livsmedel som ett sätt att förstå matens ursprung, har det förbättrat barnens acceptans av nya livsmedel.

Prell m.fl. (2005) fann liknande resultat när det undersökte fiskkonsumtionen i samband med införandet av fisk-relaterad undervisning i hem- och konsumentkunskap, tillsammans med en utökad servering av fisk i skolmåltiden. Detta jämfördes med elever som bara fick en utökad servering av fisk. Eleverna fick undervisning i bland annat hantering och tillagning. I uppföljningen sågs effekten där integrerad undervisning om fisk i hem- och konsumentkunskapen visade på en betydlig ökning där fler åt fisk jämfört med de elever som enbart serverades mer fisk i skolan utan undervisning.

Då miljö och hållbar utveckling inte finns som ett eget ämne i skolan måste det läggas in under andra ämnen. Även om området på många sätt kan kopplas till undervisning i hem- och konsumentkunskap behöver det nödvändigtvis inte vara något givet. Jämfört med andra ämnen som NO och matematik omfattas till exempel hem- och konsumentkunskap av relativt få skoltimmar. Enligt Skolverket (2021) ska miljö- och hållbarhetsperspektiv genomsyra all undervisning oberoende av kurs eller ämne. I läroplanen finns det dessutom hänvisningar till exempelvis hållbar utveckling, där detta skulle kunna ingå.

#### **5.2.4 Respondenternas attityd till vegetariska och köttbaserade skolmåltider**

Utifrån kommentarer angående ifall det enbart ska serveras vegetariska skolmåltider, ges intrycket att många är rädda över att skolan försöker “få över” eller tvinga eleverna till en helt vegetarisk kost. Vissa påpekar att det inte är skolans ansvar utan upp till barnen och föräldrarna att bestämma vad de vill äta. Skolans måltider har dock stor potential att driva hållbarhetsarbeten i kommuner i rätt riktning. Jordbruksverket (2021) menar på att skolmåltider har koppling till alla steg i livsmedelssystemet och kommuner har stor makt att påverka vad som köps in och inte. Vidare kan skolmåltiden positivt påverka barnens preferenser och kostmönster så att de senare i livet kan leva mer hälsosamt och undvika livsstilssjukdomar (Konsumentverket, 2020; Dubey m.fl., 2021).

Utifrån resultaten av denna enkätundersökning sågs en större spridning i svaren kring huruvida kött är bra eller inte bedömt utifrån olika perspektiv som miljö, biologisk mångfald och ekonomi. Emellertid visades det störst enighet till aspekten hälsa där många ansåg att kött är bra för hälsan, speciellt hos vårdnadshavarna. Vidare instämde majoriteten av alla deltagare att vegetariskt är bra för hälsan, miljön och biologisk mångfald med mindre tveksamhet, förutom vårdnadshavare, som även här hade något större spridning i svaren. Detta har även Povey m.fl. (2001) uppmärksammat och menar på att det skulle kunna tolkas som en reflektion av de konflikter som kan uppstå när människor äter vad som kan anses som en balanserad blandkost och möts av nya rekommendationer, att köttkonsumtionen bör minska, antingen på grund av hälsoskäl, miljö eller moralitet.

Bohm m.fl. (2015) påpekar att då maten har kulturella, sociala och symboliska kopplingar kan kött betraktas som något centralt för människans identitet. Kött kan även ses som en norm där måltiden vanligtvis planeras runt proteinkällan (Graça, 2015; Bohm m.fl., 2015). Precis som tidigare nämnt, kan avsaknaden av kött göra matlagningen upplevas svårare och mer obekvämt. Hälsa och miljö kan för vissa inte vara ett tillräckligt argument för att dra ner sin köttkonsumtion då identitet och bekvämlighet påverkar mer. Det kan leda till en inre motstridighet där medvetenheten om både för- och nackdelar med kött finns men då identitet och bekvämlighet väger tyngre tenderar synen på köttkonsumtion att bli mer positiv vilket försvårar normskiften. Bohm m.fl. (2015) påpekar även här att ökad praktisk kompetens i form av receptutveckling och tillagningsmetoder av andra livsmedel än kött är det ett problem som kan underlättas.



Angående ifall det enbart ska serveras kött, vegetariskt eller båda i variation, var det en stor del som uppgav att det skulle serveras varierat. Povey m.fl. (2001) föreslog att ifall kost sågs som ett spektrum där regelbunden köttkonsumtion var på den ena polen med helt växtbaserat på den andra, så skulle vegetariskt, som tillåter mjölkprodukter och ägg, vara som en slags kompromiss mellan båda polerna. Det skulle kunna vara en förklaring varför varierade måltider var mest attraktivt vilket är ett positivt fynd då de visar på att de finns en öppenhet för vegetarisk mat, men att det behöver förbättras. Det skulle även kunna vara begreppen “vegetariskt” eller “veganskt” som är problematiska då det kan associeras med “att välja bort” olika livsmedel. Konsumentverket (2020) menar att begreppet “växtbaserat” skulle kunna ses som något mer eftertraktansvärt då det inte har samma associationer.

I enkätsvaren var det var även få som visade förståelse till de ändringar som skett och som tidigare nämnt, lyfts sällan alla dimensioner av ätande. Hur information nått ut till vårdnadshavare, elever och lärare i samband med att kommunen introducerat mer vegetariska rätter är inget som undersökts i den här kartläggningen. Det verkar finnas ett glapp i kommunikationen där vårdnadshavarna inte fått information om varför maten är annorlunda och att ändringarna enbart handlar om de offentliga luncherna i skolan och ingår i riktlinjerna för de satta hållbarhetsarbeten som Malmö strävar att nå.

### 5.3 Slutsatser och implikationer

Sammanfattningsvis pekar resultatet på att det finns ett missnöje hos grundskoleelever, vårdnadshavare och lärares kring det vegetariska alternativet. Många är däremot öppna till en varierad skolmåltid, med både vegetariska och köttbaserade rätter vilket innebär att det finns flera möjligheter att göra förbättringar. De områden som har identifierats är alla sammanfogade och beroende av varandra. Hälsopromotörer med en kostinriktning kan här utgöra ett viktigt stöd i att förmedla sin expertis inom hälsokommunikation, näringslära och identifiera potentiella utvecklingsområden utifrån ett helhetsperspektiv. Ett förbättringsområde som tidigare visat goda resultat är att hitta metoder då skolmåltiden integreras med relaterad undervisning för att få flera dimensioner av ätandet. Det skulle exempelvis kunna vara att låta eleverna vara delaktiga i köken med tillagning och servering eller odling och skörd av livsmedel för att förstå dess ursprung och hur det kan användas. Ett annat alternativ är att under hem- och konsumentkunskap låta eleverna laga liknande mat som serveras vid skollunchen.

Genom våra resultat har den vegetariska matens smak och acceptans också pekats ut som ett område som behövs arbetas med. För många är vegetarisk matlagning nytt och kan kräva andra metoder för att maten ska smaka gott och se god ut. Att investera i utbildningar inom tillagning av vegetarisk mat för de som arbetar i köken kan vara en del av en lösning för att utveckla och förhöja matens smak. Vi har samtidigt sett att det finns olika tolkningar på varför förändringar av skolans måltider har skett, som att de exempelvis skulle bero på ekonomi, politik eller religiösa skäl. Att information når ut till alla parter är därför viktigt för att berörda ska förstå hur och varför förändringar sker då detta är främmande för många.

Skolmåltiden är ett viktigt område för att arbeta med hälsosamma och hållbara matvanor. Kommuner arbetar idag på olika sätt för att nå olika hälso- och hållbarhetsmål. Exemplet från Malmö visar på utmaningar kommuner i Sverige kan stå inför. Även om våra fynd utgår från Malmö kan de fortfarande vara stöd för andra kommuner, aktörer och arbeten som innefattar måltidsutveckling i deras hållbarhetsarbeten. I samband med att skolmåltiden utvecklas och miljöanpassas är framför allt elevers åsikter och attityder viktiga att beakta. Att förstå hur

elever förhåller sig till vegetariska måltiderna som serveras och hur de önskar att det ska vara utgör ett viktigt stöd för framtida profession som hälsopromotör med kostinriktning. Framtida studier skulle kunna rikta in sig på vad ovannämnda åtgärder skulle få för effekt på dessa skolor. Samt receptutveckling och hur kökspersonal praktiskt ska gå tillväga för att laga god och näringsrik vegetarisk mat i storkök.

## 6. Referenser

Andersson, L. (2020, 3 september). Barnen blir inte mätta på vegetarisk skolmat - ge dem kött. *Göteborgs Posten*. <https://www.gp.se/debatt/barnen-blir-inte-matta-pa-vegetarisk-skolmat-ge-dem-kott-1.33499042>

Björklund, J. (2017). *Betesdjurens betydelse - om det svenska landskapets förändring från dåtid till samtid med fokus på framtid och biologisk mångfald* [Kandidatuppsats, Örebro Universitet]. DIVA portal. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1157833/FULLTEXT01.pdf>

Bohm, I., Lindblom, C., Åbacka, G., Bengs, C., & Hörnell, A. (2015). "He just has to like ham" - The centrality of meat in home and consumer studies. *Appetite*, 95, 101-112. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2015.06.015>

Brander, M. (2012). *Greenhouse Gases, CO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>e, and carbon: What Do All These Terms Mean?*. Ecometria. <https://ecometrica.com/assets/GHGs-CO2-CO2e-and-Carbon-What-Do-These-Mean-v2.1.pdf>

Carlsson-Kanyama, A., & Lindén, A-L. (2001). Trends in food production and consumption: Swedish experiences from environmental and cultural impacts. *Int. J. Sustainable Development*, 4(4), 392-406.

Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N., & Leip, A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2(3), 198-209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

De Keyzer, W., Van Caneghem, S., Heath, A., Vanaelst, B., Verschraegen, M., De Henauw, S., & Huybrechts, I. (2012). Nutritional quality and acceptability of a weekly vegetarian lunch in primary-school canteens in Ghent, Belgium: 'Thursday Veggie Day'. *Public Health Nutrition*, 15(12), 2326-2330.

Djurfeldt, G., Larsson, R. & Stjärnhagen, O. (2018). Statistisk verktygslåda 1: samhällsvetenskaplig orsaksanalys med kvantitativa metoder. (Tredje upplagan). Lund: Studentlitteratur.

Dubey, P. K., Singh, A., Chaurasia, R., Pandey, K. K., Bundela, A. K., Dubey, R. K., & Abhilash, P. C. (2021). Planet friendly agriculture: Farming for people and the planet. *Current Research in Environmental Sustainability*, 3, 100041. <https://doi.org/10.1016/j.crsust.2021.100041>

Europeiska kommissionen (EU-kommissionen). (2020, 20 maj). *Från jord till bord-strategin; för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem*. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/?qid=1590404602495&uri=CELEX%3A52020DC0381>

Florén, B., Amani, P., & Davis, J. (2017). Climate database facilitating climate smart meal planning for the public sector in Sweden. *International Journal on Food System Dynamics*, 8(1), 72-80. <http://dx.doi.org/10.18461/ijfsd.v8i1.816>

Graça, J., Calheiros, M., & Oliveira, A. (2015). Attached to meat? (Un)Willingness and intentions to adopt a more plant-based diet. *Appetite*, 95, 113-125.

Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: A Tool for Developing Meal Services in Restaurants. *Journal of Foodservice*, 17, 84-93.

Göttfert, J. (2019, 30 oktober). Tvinga inte på barnet vegetarisk mat. *Folkbladet*.  
<https://www.folkbladet.nu/2019-10-30/tvinga-inte-pa-barnet-vegetarisk-mat>

Hallberg, L., & Hulthén, L. (2000). Prediction of dietary iron absorption: an algorithm for calculating absorption and bioavailability of dietary iron. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 71(5), 1147-1160. [10.1093/ajcn/71.5.1147](https://doi.org/10.1093/ajcn/71.5.1147)

Johansson, G. (2021) *Vego i skolan*. Hämtad 2021, 19 maj från  
<https://www.javligtgott.se/vegoiskolan>

Jordbruksverket. (2018). Hållbar produktion och konsumtion av mat (2018:17).  
[https://www2.jordbruksverket.se/download/18.1f1adf26163dc588f3e133ea/1528440029934/ra\\_a18\\_17v2.pdf](https://www2.jordbruksverket.se/download/18.1f1adf26163dc588f3e133ea/1528440029934/ra_a18_17v2.pdf).

Jordbruksverket. (2021). *Hållbara livsmedelssystem – Definition, pågående initiativ och förslag på åtgärder* (2021:3).  
[https://www2.jordbruksverket.se/download/18.cf49278178c8ff7c628d239/1618503422436/ra\\_21\\_3v2.pdf](https://www2.jordbruksverket.se/download/18.cf49278178c8ff7c628d239/1618503422436/ra_21_3v2.pdf)

Konsumentverket. (2020). *Metoder för att ändra kostvanor* (2020:4)  
<https://www.konsumentverket.se/globalassets/publikationer/hallbarhet-och-miljo/underlagsrapport-2020-4-metoder-for-att-andra-kostvanor.pdf>

Kristensson, J. (2014). *Handbok i uppsatsskrivande och forskningsmetodik - för studenter inom hälso- och vårdvetenskap*. Natur & Kultur.

Kumm, K-I. (2011). *Den svenska kött- och mjölkproduktionens inverkan på biologisk mångfald och klimat - skillnader mellan betesbaserade och kraftfodersbaserade system*. Jordbruksverket. <https://www.cbd.int/agriculture/2011-121/SwedishboardAgriculture2-sep11-sw.pdf>

Lennartsson, T., & Simonsson, L. (2007). *Biologisk mångfald och klimatförändringar*. Centrum för biologisk mångfald.  
<https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/cbm/dokument/publikationer-cbm/cbm-skriftserie/bmochklimat.pdf>

Lennernäs, M. (2011). *Lunch och lärande - skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet* (Livsmedelsverkets rapportserie 2011:01). Livsmedelsverket.  
[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2011/2011\\_livsmedelverket\\_1\\_lunch\\_och\\_larande.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2011/2011_livsmedelverket_1_lunch_och_larande.pdf)

Livsmedelsverket. (2018). *Riksmaten ungdom 2016-17 - del 2 näringsintag och näringsstatus* (Livsmedelsverkets rapportserie 23, 2018).  
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2018/2018-nr-23-riksmaten-ungdom-del-2-naringsintag-och-naringsstatus.pdf>

Livsmedelsverket. (2019). *Bra måltider i skolan: Råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*.  
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrer-foldrar/bra-maltider-i-skolan.pdf>

Livsmedelsverket. (2021, 1 april). *Miljö*. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo>

Livsmedelsverket. (2021, 19 januari). Kött och chark - råd.  
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt/kott-och-chark>

Lombardini, C., & Lankoski, L. (2013). Forced Choice Restriction in Promoting Sustainable Food Consumption: Intended and Unintended Effect of the mandatory vegetarian day in Helsinki schools. *Journal of Consumer Policy*, 36(2), 159-178.

Malmö stad. (2010). *Policy för hållbar utveckling och mat - för Malmö stad*.  
<https://malmo.se/download/18.2d03134212cf2b7c00b800011592/1491305301781/Matpolicy%20för%20webb.pdf>

Malmö stad. (2021, 3 maj). *Information - varför ser skolrestaurangens menyer ut som de gör?*.  
<https://malmo.se/download/18.5cfeb072178b60d6ed5464d/1620032150870/Info%20om%20skolrestaurangens%20menyer%202021-05-03.pdf>

Mitrovic, F. (2020, 20 oktober). Elever i Frölunda vill inte äta vegetarisk mat. *Göteborgs Posten*.  
<https://www.gp.se/nyheter/goteborg/elever-i-frolunda-vill-inte-ata-vegetarisk-skolmat-1.35805237>

Naturvårdsverket. (2021). *Statistik - Utsläpp av växthusgaser från jordbruk* Hämtad 2021, 21 maj från  
<https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Statistik-A-O/Vaxthusgaser-utslapp-fran-jordbruk/>

Naturvårdsverket. (2020). *Våra matvanor viktiga för mindre klimatpåverkan* Hämtad 2021, 21 maj från <http://www.naturvardsverket.se/Miljoarbete-i-samhallet/Miljoarbete-i-Sverige/Uppdelat-efter-omrade/Klimat/Klimatneutralt-Sverige/Jordbruk/>

Nationalencyklopedin (NE). (u.å). Koldioxidekvivalent. I *Nationalencyklopedin*. Hämtad 2021, 21 maj från  
<https://www.ne.se/uppslagsverk/encyklopedi/lang/koldioxidekvivalent>

Nordic Nutrition Recommendations 2012: Integrating nutrition and physical activity (NNR). (2014) (5:e uppl.). Copenhagen: Nordic Council of Ministers.  
<https://doi.org/10.6027/Nord2014-002>

Nordin, L. & Svensson, E. (2018, 16 januari). Sluta servera kött i kommunala skolor. *Expressen*. <https://www.expressen.se/debatt/sluta-servera-kott-i-kommunala-skolor/>

Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Wang, Q., Skuland, S. E., Egelanddal, B., Amdam, G. V., Schjøll, A., Pachucki, M. C., Rozin, P., Stein, J., Lengard Almlı, V., & Van Kleef, E. (2017). Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(18), 3942–3958.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1197180>

Ostrom, M. T. (1969). The relationship between the affective, behavioral, and cognitive components of attitude. *Journal of Experimental Social Psychology*, 5(1), 12-30.

Pohjolainen, P., Vinnari, M., & Jokinen, P. (2015). Consumers' perceived barriers to following a plant-based diet. *British Food Journal*, 117(3), 1150-1167.

Prell, C. H., Berg, C., Jonsson, M. L., & Lissner, L. (2005). A school-based intervention to promote dietary change. *Journal of Adolescent Health*, 36(6), 529-530.

<https://doi.org/10.1016/j.jadohealth.2004.08.009>

Regeringsbeslut 2010:800. *Skollag*. [https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/skollag-2010800\\_sfs-2010-800](https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/skollag-2010800_sfs-2010-800)

Röös, E., Patel, M., Spångberg, J., Carlsson, G., & Rydhmer, L. (2016). Limiting livestock production to pasture and by-products in a search for sustainable diets. *Food Policy*, 58, 1-13.

<https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.10.008>

Socialstyrelsen. (2015). *Litteraturstudie om surveyundersökningar till barn och ungdomar*. [Litteraturstudie om surveyundersökningar till barn och ungdomar](#)

Statistiska centralbyrån (SCB). (2016). *Frågor och svar: om frågekonstruktion i enkät- och intervjuundersökningar*. Stockholm: Statistiska centralbyrån (SCB).

Statistiska centralbyrån (SCB). (u.å). *Statistikguiden - att välja metod och intervjupersoner*. Hämtad 2021, 18 maj från

<https://www.scb.se/dokumentation/statistikguiden/undersokning-och-urval/att-valja-metod-och-intervjupersoner/>

Strandberg, S. (2020, 21 februari). "Vänstermaffian tvingar köttälskare att bli vegetarianer". *Aftonbladet*. <https://www.aftonbladet.se/nyheter/a/XgL9I7/vanstermaffian-tvingar-kottalskare-att-bli-vegetarianer>

Unites Nations Development Programme (UNDP). (2021). *12 - Hållbar konsumtion och produktion*. <https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-12-hallbar-konsumtion-och-produktion/>

Vetenskapsrådet (2017). God forskningssed.

[https://www.vr.se/download/18.2412c5311624176023d25b05/1555332112063/God-forskningssed\\_VR\\_2017.pdf](https://www.vr.se/download/18.2412c5311624176023d25b05/1555332112063/God-forskningssed_VR_2017.pdf)

Världsnaturfonden (WWF). (2019). *Köttguiden*. Hämtad 2021, 19 maj från

[https://www.wwf.se/cdn.triggerfish.cloud/uploads/2020/04/20-3310\\_kottguiden\\_2019\\_200416-2.pdf](https://www.wwf.se/cdn.triggerfish.cloud/uploads/2020/04/20-3310_kottguiden_2019_200416-2.pdf)

World Cancer Research Fund. (2018). *Recommendations and public health and policy implications*. <https://www.wcrf.org/wp-content/uploads/2021/01/Recommendations.pdf>

Willet, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, J. L., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, A. J., De Wries, J., Majele Sibanda, L., ... Murray, J. L. C. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

## **7. Bilagor**

Bilaga 1 Matsedel vecka 11–13

Bilaga 2 Näringsberäkning vecka 11–13

Bilaga 3 Elevenkät

Bilaga 4 Lärarenkät

Bilaga 5 Vårdnadshavareenkät

Bilaga 6 Informationsblad

Bilaga 7 Enkätintroduktion



## VECKA 11



15/3–19/3

|                |   |
|----------------|---|
| <b>MÅNDAG</b>  | Currygryta med kikärtor, paprika och kokosmjölk, serveras med ris<br>Kökets val av alternativrätt   |
| <b>TISDAG</b>  | Moussaka (potatisgratäng med hönsfärs, aubergine och zucchini)<br>Moussaka (potatisgratäng med sojafärs, aubergine och zucchini)                            |
| <b>ONSDAG</b>  | Minestrone-soppa, serveras med bröd, pålägg och frukt<br>Kökets val av alternativrätt   |
| <b>TORSDAG</b> | Ugnsbakad fisk smaksatt med citron och basilika, serveras med potatis<br>Oumphgryta med dragon och citrus, serveras med potatis                             |
| <b>FREDAG</b>  | Skinkstek, potatis, serveras med skysås<br>Örtkryddad kyckling, potatis, serveras med skysås<br>Ugnslimpa på formbar vegofärs, potatis, serveras med skysås |

## VECKA 12



22/3–26/3

|                |   |
|----------------|---|
| <b>MÅNDAG</b>  | Kokt hönskött i currysås, serveras med bulgur<br>Krämig currygryta med bönbaserade grytbitar, serveras med bulgur |
| <b>TISDAG</b>  | Italiensk pastagrätäng med linser<br>Kökets val av alternativrätt   |
| <b>ONSDAG</b>  | Fisksoppa med fänkål, serveras med bröd, pålägg och frukt<br>Gästbudsoppa, serveras med bröd, pålägg och frukt    |
| <b>TORSDAG</b> | Mungbönsmuggets, bearnaisesås, serveras med potatis<br>Kökets val av alternativrätt                               |
| <b>FREDAG</b>  | Skolrestauranger bjuder på påskbuffé  |

## VECKA 13



29/3–2/4

|                |   |
|----------------|---|
| <b>MÅNDAG</b>  | Korv i kryddig sås, serveras med matvete<br>Lins- och grönsaksgryta med sting, serveras med matvete |
| <b>TISDAG</b>  | Guldsoppa, serveras med bröd, pålägg och frukt<br>Kökets val av alternativrätt                      |
| <b>ONSDAG</b>  | Pastagrätäng med tomat, örter och crème fraiche<br>Kökets val av alternativrätt                     |
| <b>TORSDAG</b> | Panerad fisk, tiptopsås, serveras med potatis<br>Mungbönsbiffar, tiptopsås, serveras med potatis    |
| <b>FREDAG</b>  | <b>Långfredag</b>   |

En varierad salladsbuffé serveras alltid till lunchen. Ändringar på menyn kan förekomma i din skolrestaurang.

Beräkning 2021-03-15 - 2021-04-09

Kosttyper Dagens, Tillbehör 1

Tillfälle: Lunch

Rekommendation Skollunch (ref.person)

## Bilaga 2

|                 | CO2e | Pris  | Energi totalt | Energi måltid | Protein  | Fett     | SAFA | PUFA    | MSFA     | Kolhydr  | Fibrer | Vit D | Järn | Kalcium | Vit A | Natrium | Vit B12 | Vit C | Folacin | Ribofl |  |
|-----------------|------|-------|---------------|---------------|----------|----------|------|---------|----------|----------|--------|-------|------|---------|-------|---------|---------|-------|---------|--------|--|
| <b>Vecka 11</b> |      |       |               |               |          |          |      |         |          |          |        |       |      |         |       |         |         |       |         |        |  |
| Måndag 15 mars  | 0,42 | 8,01  | 3005          | 720           | 23,4     | 30,3     | 15,1 | 5,4     | 8,6      | 84,1     | 9,8    | 2,7   | 4,38 | 338     | 100   | 732     | 1,18    | 33    | 225     | 0,53   |  |
| Tisdag 16 mars  | 0,42 | 10,22 | 2227          | 533           | 28,8     | 22,1     | 5,7  | 5,2     | 9,4      | 50,5     | 8,6    | 3,2   | 2,89 | 400     | 198   | 380     | 1,7     | 47    | 155     | 0,65   |  |
| Onsdag 17 mars  | 0,35 | 8,45  | 2456          | 587           | 23       | 20,4     | 3,6  | 6       | 9,3      | 71,4     | 12,6   | 2,7   | 5,12 | 335     | 147   | 605     | 1,18    | 51    | 181     | 0,6    |  |
| Torsdag 18 mars | 0,59 | 11,92 | 2263          | 542           | 39,1     | 17,8     | 6,9  | 3,6     | 5,8      | 51,8     | 7,9    | 3,3   | 2,57 | 416     | 138   | 531     | 4,76    | 43    | 165     | 0,75   |  |
| Fredag 19 mars  | 0,98 | 14,5  | 2355          | 564           | 42,4     | 19,9     | 5,5  | 4,5     | 8,6      | 49       | 8      | 3,7   | 3,82 | 299     | 112   | 1005    | 1,78    | 43    | 147     | 0,9    |  |
| Snitt/vecka     | 0,55 | 10,62 | 2461          | 589           | 31,3     | 22,1     | 7,4  | 5       | 8,4      | 61,4     | 9,4    | 3,2   | 3,75 | 357     | 139   | 651     | 2,12    | 43    | 175     | 0,69   |  |
| E-%             |      |       |               |               | 22       | 33       | 11,1 | 7,4     | 12,6     | 42       | 3      |       |      |         |       |         |         |       |         |        |  |
| Rekommendation  |      |       | 2600          | 625           | 10-20 E% | 25-40 E% |      | 5-10 E% | 10-20 E% | 45-60 E% | 7      | 3     | 3    | 240     | 150   | 600     | 0,5     | 14    | 50      | 0,35   |  |
| % av rek.       |      |       | 94            | 94            |          |          |      |         |          |          | 133    | 105   | 125  | 148     | 92    | 108     | 424     | 310   | 349     | 195    |  |
| <b>Vecka 12</b> |      |       |               |               |          |          |      |         |          |          |        |       |      |         |       |         |         |       |         |        |  |
| Måndag 22 mars  | 0,55 | 10,78 | 2780          | 664           | 37,2     | 24,5     | 5,7  | 6,1     | 11       | 68,4     | 9,6    | 4,2   | 3,77 | 406     | 107   | 650     | 1,77    | 11    | 149     | 0,72   |  |
| Tisdag 23 mars  | 0,47 | 7,4   | 2576          | 614           | 28,7     | 23,8     | 7,9  | 5,1     | 9,1      | 68,4     | 8,3    | 3,4   | 2,92 | 534     | 147   | 939     | 1,85    | 18    | 155     | 0,66   |  |
| Onsdag 24 mars  | 0,36 | 7,88  | 1952          | 467           | 24,3     | 21,7     | 5,1  | 5,6     | 9,6      | 39,4     | 8,2    | 2,8   | 2,82 | 322     | 253   | 700     | 2,3     | 17    | 150     | 0,55   |  |
| Torsdag 25 mars | 0,32 | 9,72  | 2795          | 668           | 21,2     | 36       | 4,9  | 13,5    | 8,6      | 58,6     | 11,6   | 2,7   | 3,34 | 323     | 113   | 494     | 1,21    | 42    | 258     | 0,57   |  |
| Fredag 26 mars  | 0,55 | 9,74  | 2899          | 694           | 35,8     | 32       | 8,9  | 6,3     | 14,1     | 61,1     | 8,4    | 4,5   | 4,36 | 401     | 190   | 1208    | 2,76    | 61    | 172     | 0,86   |  |
| Snitt/vecka     | 0,45 | 9,1   | 2600          | 621           | 29,5     | 27,6     | 6,5  | 7,3     | 10,5     | 59,2     | 9,2    | 3,5   | 3,44 | 397     | 162   | 798     | 1,98    | 30    | 177     | 0,67   |  |
| E-%             |      |       |               |               | 19       | 39       | 9,2  | 10,4    | 14,9     | 39       | 3      |       |      |         |       |         |         |       |         |        |  |
| Rekommendation  |      |       | 2600          | 625           | 10-20 E% | 25-40 E% |      | 5-10 E% | 10-20 E% | 45-60 E% | 7      | 3     | 3    | 240     | 150   | 600     | 0,5     | 14    | 50      | 0,35   |  |
| % av rek.       |      |       | 100           | 99            |          |          |      |         |          |          | 131    | 117   | 114  | 165     | 108   | 133     | 395     | 212   | 353     | 191    |  |
| <b>Vecka 13</b> |      |       |               |               |          |          |      |         |          |          |        |       |      |         |       |         |         |       |         |        |  |
| 2021-03-29      | 0,44 | 10,46 | 2910          | 695           | 38,6     | 32,1     | 9,3  | 8,9     | 11,7     | 55,9     | 14,4   | 3,4   | 7,13 | 433     | 142   | 1139    | 1,67    | 30    | 328     | 1,22   |  |
| 2021-03-30      | 0,26 | 5,58  | 1790          | 428           | 17,4     | 17,8     | 3,4  | 5,1     | 8,2      | 45,1     | 8,5    | 2,9   | 2,83 | 325     | 379   | 608     | 1,23    | 28    | 142     | 0,53   |  |
| 2021-03-31      | 0,44 | 7,42  | 2226          | 532           | 19,2     | 24       | 9,6  | 4,4     | 8,1      | 55,4     | 8,6    | 2,8   | 3    | 347     | 406   | 285     | 1,23    | 32    | 160     | 0,54   |  |
| 2021-04-01      | 0,46 | 12,23 | 3053          | 730           | 31,3     | 32,5     | 5,1  | 13,4    | 11,2     | 73,7     | 8,1    | 3,1   | 2,87 | 331     | 138   | 941     | 2,68    | 43    | 154     | 0,62   |  |
| Snitt/vecka     | 0,4  | 8,92  | 2495          | 596           | 26,6     | 26,6     | 6,9  | 7,9     | 9,8      | 57,5     | 9,9    | 3,1   | 3,96 | 359     | 266   | 743     | 1,7     | 33    | 196     | 0,73   |  |
| E-%             |      |       |               |               | 18       | 39       | 10,2 | 11,8    | 14,6     | 39       | 3      |       |      |         |       |         |         |       |         |        |  |
| Rekommendation  |      |       | 2600          | 625           | 10-20 E% | 25-40 E% |      | 5-10 E% | 10-20 E% | 45-60 E% | 7      | 3     | 3    | 240     | 150   | 600     | 0,5     | 14    | 50      | 0,35   |  |
| % av rek.       |      |       | 95            | 95            |          |          |      |         |          |          | 141    | 102   | 131  | 149     | 177   | 123     | 340     | 236   | 392     | 208    |  |



## Vegetariska skollunchen - Vad tycker DU?

\*Obligatorisk

### Elevenkät

Var med och tyck till om skollunchen! Vi är två studenter, Maja Elf och Josephine Petterson från Göteborgs Universitet. I vår kandidatuppsats inom kostvetenskap vill vi veta vad ni tycker om köttkonsumtion och den vegetariska skollunchen som serveras. Vi gör detta tillsammans med Malmö kommun som även kommer använda informationen i sitt hållbarhets- och miljöarbete.

Enkäten består av några frågor som endast tar några minuter att fylla i, det finns inga svar som är rätt eller fel. Det är frivilligt att delta och du är helt anonym. Uppgifter som samlas in kommer enbart att användas för undersökningens syfte och kommer inte kunna kopplas tillbaka till dig som individ. Genom att fylla i och skicka in enkäten ger ni ert samtycke till att delta. Vill du veta mer? Denna länk <https://bit.ly/3rDZd9s> leder dig till vårt informationsblad.

Jag vet om att enkäten är frivilligt att svara på och att jag är helt anonym. \*

Ja

Kön \*

Tjej

Kille

Annat

Årskurs \*

4-6

7-9

Jag äter vegetarisk mat hemma \*

Ofta

Ibland

Sällan

Vet ej

Att äta vegetarisk mat är bra för... \*

|                                     | Håller inte alls med 😞 | Håller inte med 😞     | Tveksam 😐             | Håller med 😊          | Håller helt med 😄     |
|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hälsa                               | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Miljö                               | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Djur och natur (biologisk mångfald) | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ekonomi                             | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Att äta kött är bra för... \*

|                                     | Håller inte alls med 😞 | Håller inte med 😞     | Tveksam 😐             | Håller med 😊          | Håller helt med 😄     |
|-------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hälsa                               | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Miljö                               | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Djur och natur (biologisk mångfald) | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ekonomi                             | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Nedan finns några påståenden kring kött och vegetarisk mat i skolan. Kryssa i det alternativ som passar bäst in på vad du tycker. \*

|  | Håller inte alls med 😞 | Håller inte med 😞     | Tveksam 😐             | Håller med 😊          | Håller helt med 😄     |
|--|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Jag har möjlighet att påverka vad för mat som serveras i skolan (t.ex. via matråd) | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag vill bara äta måltider med kött i skolan                                       | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag vill bara äta vegetariska måltider i skolan                                    | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag vill äta varierade måltider i skolan (både kött och vegetariskt)               | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag förstår varför det serveras mer vegetariskt i skolan                           | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Den vegetariska maten i skolan är god  | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag är nöjd med den vegetariska maten  | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Nedan finns några påståenden kring vad du tycker är viktigast vid en vegetarisk måltid. Kryssa i det alternativ som passar bäst in på vad du tycker. \*

|  | Håller inte alls med 😞 | Håller inte med 😞     | Tveksam 😐             | Håller med 😊          | Håller helt med 😄     |
|--|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Det smakar gott                        | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Det ser gott ut                        | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Det ska efterlikna kött i konsistensen | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Att jag vet vad maten innehåller       | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Att maten är näringsrik                | <input type="radio"/>  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Frågar ni kökspersonalen om vad maträtten innehåller och isåfall varför?

Ditt svar

Övriga kommentarer/synpunkter.

Ditt svar



## Vegetariska skollunchen - Vad tycker DU?

\*Obligatorisk

### Lärarenkät

Var med och tyck till om skollunchen! Vi är två studenter, Maja Elf och Josephine Pettersson från Göteborgs Universitet. I vår kandidatuppsats inom kostvetenskap vill vi veta vad ni tycker om köttkonsumtion och den vegetariska skollunchen som serveras. Vi gör detta tillsammans med Malmö kommun som även kommer använda informationen i sitt hållbarhets- och miljöarbete.

Enkäten består av några frågor som endast tar några minuter att fylla i, det finns inga svar som är rätt eller fel. Det är frivilligt att delta och du är helt anonym. Uppgifter som samlas in kommer enbart att användas för undersökningens syfte och kommer inte kunna kopplas tillbaka till dig som individ. Genom att fylla i och skicka in enkäten ger ni ert samtycke till att delta. Vill du veta mer? Denna länk <https://bit.ly/3rDZd9s> leder dig till vårt informationsblad.

### Kön \*

- Kvinna
- Man
- Annat

### Ålder \*

- 18-24 år
- 25-34 år
- 35-44 år
- 45-65+ år

### Hur länge har du arbetat i Malmö Stad? \*

- 0-5 år
- 5-10 år
- 10-20 år
- Har varit anställd längre

### Jag äter vegetarisk mat hemma \*

- Ofta
- Ibland
- Sällan
- Vet ej

### Att äta vegetarisk mat är bra för... \*

|                                     | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hälsa                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Miljö                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Djur och natur (Biologisk mångfald) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ekonomi                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

### Att äta kött är bra för... \*

|                                     | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hälsa                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Miljö                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Djur och natur (Biologisk mångfald) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ekonomi                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

### Nedan finns några påståenden kring kött och vegetarisk mat. Kryssa i det alternativ som passar bäst in på vad du tycker. \*

|  | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Jag vill bara äta måltider med kött i skolan                         | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag vill bara äta vegetariska måltider i skolan                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag vill äta varierade måltider i skolan (både kött och vegetariskt) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag förstår varför det serveras mer vegetariskt i skolan             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Den vegetariska maten i skolan är god                                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag upplever att barnen äter den vegetariska skolmåltiden            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

### Nedan finns några påståenden kring vad du tycker är viktigast vid en vegetarisk måltid. Kryssa i det alternativ som passar bäst in på vad du tycker. \*

|  | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Det smakar gott                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Det ser gott ut                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Det ska efterlikna kött i konsistensen | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Att jag vet vad maten innehåller       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Att maten är näringsrik                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

### Frågar ni kökspersonalen om vad maträtten innehåller och isåfall varför?

Ditt svar

### Övriga kommentarer/synpunkter.

Ditt svar



## Vegetariska skollunchen - Vad tycker DU?

\*Obligatorisk

### Vårdnadshavareenkät

Var med och tyck till om skollunchen! Vi är två studenter, Maja Elf och Josephine Pettersson från Göteborgs Universitet. I vår kandidatuppsats inom kostvetenskap vill vi veta vad ni tycker om köttkonsumtion och den vegetariska skollunchen som serveras. Vi gör detta tillsammans med Malmö kommun som även kommer använda informationen i sitt hållbarhets- och miljöarbete.

Enkäten består av några frågor som endast tar några minuter att fylla i, det finns inga svar som är rätt eller fel. Det är frivilligt att delta och du är helt anonym. Uppgifter som samlas in kommer enbart att användas för undersökningens syfte och kommer inte kunna kopplas tillbaka till dig som individ. Genom att fylla i och skicka in enkäten ger ni ert samtycke till att delta. Vill du veta mer? Denna länk <https://bit.ly/3rDZd9s> leder dig till vårt informationsblad.

### Kön \*

- Kvinna
- Man
- Annat

### Ålder \*

- 18-24 år
- 25-34 år
- 35-44 år
- 45-65+ år

### Vilken årskurs går ditt/dina barn i? (kan välja fler än ett alternativ) \*

- 1-3
- 4-6
- 7-9

### Jag äter vegetarisk mat hemma \*

- Ofta
- Ibland
- Sällan
- Vet ej

### Att äta vegetarisk mat är bra för... \*

|                                     | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hälsa                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Miljö                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Djur och natur (Biologisk mångfald) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ekonomi                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

### Att äta kött är bra för... \*

|                                     | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hälsa                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Miljö                               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Djur och natur (Biologisk mångfald) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Ekonomi                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Needan finns några påståenden kring kött och vegetarisk mat i skolan. Kryssa i det alternativ som passar bäst in på vad du tycker. \*

|  | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Jag förstår varför det serveras mer vegetariskt i skolan                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag är nöjd med den vegetariska maten  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag tycker att barnen endast ska få måltider med kött i skolan                       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag tycker att barnen endast ska få vegetariska måltider i skolan                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag tycker att barnen ska få varierade måltider i skolan (både kött och vegetariskt) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Jag upplever att barnen äter den vegetariska skollunchen                             | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Needan finns några påståenden kring vad du tycker är viktigast vid en vegetarisk måltid. Kryssa i det alternativ som passar bäst in på vad du tycker. \*

|  | Håller inte alls med  | Håller inte med       | Tveksam               | Håller med            | Håller helt med       |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Det smakar gott                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Det ser gott ut                        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Det ska efterlikna kött i konsistensen | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Att jag vet vad maten innehåller       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Att maten är näringsrik                | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Övriga kommentarer/synpunkter.

Ditt svar

## **Kartläggning av elever, pedagoger och vårdnadshavares attityder kring vegetarisk mat i skolan.**

### **Vilka är vi?**

Vi är två studenter, Maja Elf och Josephine Pettersson som studerar Hälsopromotion- och kostvetenskap på Göteborgs Universitet. Nu under våren har vi vår praktik hos måltidsutvecklaren i Malmö kommun, där vi har valt att integrera praktiken med vårt kandidatarbete. I vår kandidatuppsats vill vi kartlägga attityder hos elever, vårdnadshavare och pedagoger kring den vegetariska maten som serveras i skolan. Med vegetarisk mat syftar vi till "lakto-ovo-vegetarisk", där både mjölkprodukter och ägg ingår.

### **Varför gör ni detta?**

Intresset för området kom från en tidigare praktikplats vi hade i forskargruppen "Hållbar matkonsumtion" på Institutionen för kost- och idrottsvetenskap, Göteborgs Universitet. Där gjorde vi en kartläggning och hade dialoger med olika kommuner i Sverige kring hur de upplever svårigheter i att servera vegetarisk mat i skolan. Flera kommuner beskrev att de upplevde svårigheter vilket gjorde oss nyfikna på att undersöka det vidare.

En kost med lägre innehåll av kött, större säsongsvariation och större mängd vegetabilier skulle ge en stor positiv påverkan på miljön samtidigt som det har flera hälsofördelar. Ifall vi kan få matproduktionen mer resurseffektiv kan vi minska belastningen på vår planet. Idag serveras det omkring 1,3 miljoner måltider i skolor runt om i Sverige vilket gör skolmåltiderna till en av flera viktiga arenor för klimatanpassning. Skolmåltiderna ska också främja elevernas hälsa, bidra med energi, näring och trivsel därav är det viktigt att den mat som serveras också uppskattas. Med enkäten vill vi göra en kartläggning där tanken är att resultatet ska kunna fungera som ett stöd för kommunens hållbarhets- och miljöarbete.

### **Samtycke och deltagande**

Genom att fylla i enkäter ger ni ert samtycke till att delta och det är helt frivilligt. Svaren från enkäten behandlas anonymt och kommer inte kunna kopplas till dig som individ. De uppgifter som samlas in kommer enbart användas i undersökningens syfte, att få er syn på den vegetariska maten som serveras i skolan. Eftersom vi gör enkäten tillsammans med Malmö kommun kommer även de använda informationen i sitt hållbarhets- och miljöarbete.



## Vegetariska skollunchen - Vad tycker DU?

Var med och tyck till om skollunchen! Vi är två studenter, Maja Elf och Josephine Pettersson från Göteborgs Universitet. I vår kandidatuppsats inom kostvetenskap vill vi veta vad ni tycker om köttkonsumtion och den vegetariska skollunchen som serveras. Vi gör detta tillsammans med Malmö kommun som även kommer använda informationen i sitt hållbarhets- och miljöarbete.

Enkäten består av några frågor som endast tar några minuter att fylla i, det finns inga svar som är rätt eller fel. Det är frivilligt att delta och du är helt anonym. Uppgifter som samlas in kommer enbart att användas för undersökningens syfte och kommer inte kunna kopplas tillbaka till dig som individ. Genom att fylla i och skicka in enkäten ger ni ert samtycke till att delta. Vill du veta mer? Denna länk <https://bit.ly/3rDZd9s> leder dig till vårt informationsblad.

(Bild av Ella Olsson)

\*Obligatorisk

Jag är \*

- Elev
- Lärare
- Vårdnadshavare