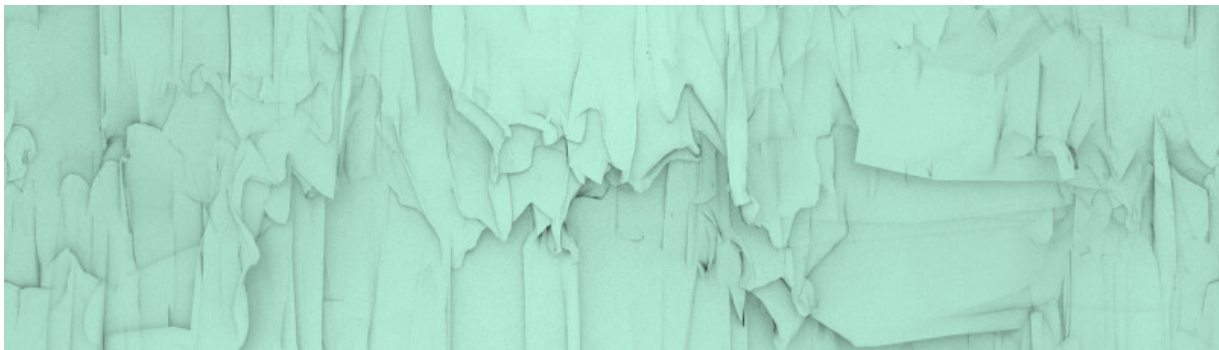


Fysiske faktorerers betydning for mat- og måltidstilbudet i barnehagen - en casestudie

Eli Kristin Aadland: Høgskolelektor, Høgskolen i Bergen, Avdeling for lærerutdanning, E-post: eka@hib.no
Asle Holthe: Førsteamanuensis, Høgskolen i Bergen, Avdeling for lærerutdanning, E-post: asle.holthe@hib.no
Hege Wergedahl: Professor, Høgskolen i Bergen, Avdeling for lærerutdanning, E-post: hege.wergedahl@hib.no
Eldbjørg Fossgard: Førsteamanuensis, Høgskolen i Bergen, Avdeling for lærerutdanning, E-post: efo@hib.no

PEER REVIEWED ARTICLE, VOL.8, NR. 8, p. 1-17, PUBLISHED TH 30 OF DECEMBER 2014



Abstract: The purpose of this article is to put focus on food and meal situation in the kindergarten. We have carried out a case study in two kindergartens and the data material consists of observations and interviews. The results showed that the physical structures such as the food and drink offer, structural facilities and the physical community are important for the food and meal provision in the kindergarten. The provision of food and drink varied between the two cases, this can be explained by how the kindergartens organized the preparation of the meal. Emphasis of the dining environment was different in the two cases, which in turn created a different atmosphere around the meal. It was also different practices whether the staff ate together with the children or not. When the staff ate the same food as the children, the meals were in a greater extent characterized by the adults' needs, including increased demands on hygiene, more delicate garnished food, greater food selection and the increased focus on the dining environment. The distance to the nearest grocery store had little impact, while on the other hand, cooperation with food suppliers had great importance for food and meal provision in the kindergarten.

Keywords: kindergarten, food provision, lunch offers and physical factors in the kindergarten

Sammendrag: Formålet med artikkelen er å belyse mat- og måltidsituasjonen i barnehagen. Det er gjort en casestudie i to barnehager og datamaterialet består av observasjoner og intervjuer. Resultatene viste at fysiske strukturer som mat og drikketilbudet, bygningsmessige fasiliteter og det fysiske nærmiljøet har betydning for mat- og måltidstilbudet i barnehagen. Tilbudet av mat og drikke varierte i de to barnehagene, det kan forklares med den måten barnehagen hadde organisert arbeidet med forberedelsene av måltidet. Vektlegging av

spisemiljøet var ulikt i de to barnehagene, noe som igjen skapte ulik stemning rundt måltidet. Det varierte om de ansatte spiste med barna. Når ansatte spiste samme mat som barna, ble måltidene i større grad preget av voksnes behov, herunder økt krav til hygiene, delikat anrettet mat, større matvareutvalg og økt fokus på spisemiljøet. Nærhet til butikk hadde liten betydning, mens derimot samarbeid med matvareleverandører hadde stor betydning for mat- og måltidstilbudet i barnehagen.

Nøkkelord: barnehagen, mattilbudet i barnehagen, smørelunsj og fysiske faktorer

Innledning

I Norge har mattilbudet i barnehager i betydelig grad vært basert på at barna har med mat fra hjemmet. Etter at retningslinjene for mat og måltider i barnehagen (Sosial- og helsedirektoratet 2007) ble lansert, fikk matordningene i barnehagene en økt oppmerksomhet, og flere eiere innførte en ordning der barnehagene tilbyr smørelunsj. En praksis der alle barn har det samme mat- og drikketilbud gir større rom for barns deltakelse og medvirkning i måltidet enn når barna har med mat fra hjemmet. I norsk kultur er matpakken privat (Døving 2004), som i liten grad deles med hverandre; verken fysisk eller verbalt (Aadland 2011). Kjørholt (2005) peker på at en ordning med matpakke kan bidra til individualisme og manglende fellesskapsorientering. En endring fra en praksis med medbrakt mat til tilbudt mat vil kunne gi barna betydelig større fellesskapsfølelse, og dermed gi økt pedagogisk mulighet for læring og danning på matområdet. Når en barnehage går fra en ordning med medbrakt mat til en ordning der barnehagen tilbyr mat, forutsetter det at barnehagen endrer egen praksis innenfor de rammene barnehagen har til rådighet. Hensikten med denne artikkelen er å belyse matsituasjonen i barnehagen ut ifra fysiske faktorer som mattilbud, bygningsmessige fasiliteter og det fysiske nærmiljøet.

Tidligere forskning og styringsdokumenter

Gode kostvaner etableres i stor grad i barndommen, og påvirker helsen ut over barneårene (Cook 2007; Hughes et al 2007; Freedman & Alvarez 2010). Måltidene i barnehagen kan fremme gode matvaner, trivsel og helse, og være en god arena for sosial læring. Slike måltider utgjør en stor del av barns totale kosthold, og vil derfor kunne ha en stor innflytelse på deres mat- og måltidsvaner.

I Norge ble lovfestet rett til barnehageplass innført i 2009, og dette har bidratt til økt barnehagedekning. Målet om full barnehagedekning er nærmest nådd, med en dekningsgrad på 89,7 % av alle 1 – 5 åringene ved utgangen av 2011. Tilsvarende tall for barn 1 – 2 år er 79,5 %, og for barn 3 – 5 år er dekningsgraden 96,5 %. Barns oppholdstid i barnehagen har økt jevnt de siste årene (Statistisk sentralbyrå 2012). Dette samsvarer med de andre nordiske landene, som også har en høy deltakelse av barn i barnehagen (Dahl & Jensberg, 2011). At både flere barn går i barnehage, og at barna tilbringer mer tid i barnehagen, gjør at barnehagen har en sentral rolle på matområdet, og stor mulighet til å utjevne sosiale helseforskjeller (Barnehageloven 2005).

Flere styringsdokumenter regulerer barnehagens oppgaver relatert til mat og måltider. Styringsdokumentene regulerer ulike aspekter ved mat og måltider, og kan grupperes etter om de i særlig grad fokuserer på 1) barnehagens formål og oppgaver, 2) trygg mat eller 3) mat- og måltidstilbudet.

Styringsdokumenter som i særlig grad fokuserer på barnehagens formål og oppgaver er barnehageloven og rammeplan for barnehagens innhold og oppgaver. Barnehageloven slår fast at barnehagen skal ha en helsefremmende og forebyggende funksjon, og i tillegg bidra til å utjevne

sosiale forskjeller. Barns forståelse for betydningen av gode vaner, sunt kosthold og kunnskap om menneskekroppen skal stå sentralt i barnehagens arbeid. Sentralt i barnehageloven er barns rett til medvirkning. Rammeplan for barnehagens innhold og oppgaver (Kunnskapsdepartementet 2006) skal gi styrer, pedagogiske ledere og det øvrige personalet en forpliktende ramme for planlegging, gjennomføring og vurdering av barnehagens virksomhet. Her er det blant annet fremhevet at utformingen av det fysiske miljøet gir viktige rammebetingelser for barns trivsel, opplevelser og læring. Larsen (2005) konkluderer med at det fysiske miljøet både kan hemme og fremme handlingsmuligheter, og at rommet kan ha en strukturerende, organiserende og kontrollerende funksjon. Det fysiske miljøet som bygninger, interiør og organisatoriske tiltak blir av Høyland og Hansen (2012) sett på som ulike virkemidler for å iverksette en pedagogikk i samsvar med rammeplanens målsetting. Rammeplanen vektlegger videre at barnehagen skal bidra til at barn får kunnskap om menneskekroppen og forståelse for betydningen av gode vaner og sunt kosthold. Sentralt i barnehagens arbeid er å sikre barns medvirkning (Kunnskapsdepartementet 2006). Bae, Eide, Winger og Kristoffersen (2006) omtaler barns medvirkning som det enkelte barns rett til å erfare at deres stemme blir tatt på alvor og har virkning i fellesskapet. En vid forståelse av medvirkning inkluderer barns rett til å få støtte i å uttrykke seg, bli synlig og ha en innflytelse i sosial sammenheng. Barns medvirkning på mat og måltidstilbudet kan være å dekke bord, dele grønnsaker, bake, telle kopper, samtale i fellesskap med voksne rundt matbordet (Ødegård 2006) eller rydde etter måltidet. Rammeplanen bygger på et helhetlig læringsbegrep. I en mat- og måltidsituasjon kan det oppstå umiddelbare og ikke planlagte hendelser som gir barna viktig erfaring og læring (Kunnskapsdepartementet 2006). Bae (2009) definerer at medlæring går på prosesser som er innbakt i og foregår sammen med andre aktiviteter, uten at en nødvendigvis er klar over det, eller er det bevisst.

Styringsdokumenter som i særlig grad fokuserer på trygg mat er Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler (Forskrift om miljørettet helsevern i skoler mv 1995) og ulike forskrifter innenfor næringsmiddelovgivningen. Når barnehager tilbyr måltider, er de underlagt næringsmiddelovgivningen, som blant annet fastsetter at barnehagen må ha kjølekapasitet, renholdsrutiner og muligheter for håndvask (Internkontrollforskriften for næringsmidler 1994; Næringsmiddelhygieneforskriften 2008 og Matlovsforskriften 2008). Mattilsynet har tilsynsmyndighet med barnehager som har næringsmiddelvirksomhet. Tilsynskampanjer Mattilsynet har gjennomført viser at tre fjerdedeler av barnehagene som ble besøkt enten manglet internkontroll, eller at den var mangelfull. Resultatene viste at de aller fleste av barnehagene hadde gode rutiner for vask av hender før matlaging, men hadde ikke gode nok muligheter for håndvask på kjøkkenet (Mattilsynet 2012; 2013). I en tilsynskampanje gjennomført i Rogaland brukte halvparten av de som laget mat ikke forkle, mer enn halvparten lagret maten for varmt (over 4 °C) og flere barnehager hadde ikke god nok orden på kjøkkenet eller godt nok renhold. 27 % av barnehagene fikk pålegg om utbedring av lokalene, slik at de fysiske løsningene gjorde det mulig å holde god hygiene. Mattilsynet fant ikke noen systematiske forskjeller mellom små og store, private eller kommunale barnehager. Resultatene viste at de barnehagene som hadde egen kokk eller matansvarlig, også i større grad følger regelverket knyttet til tilberedning og servering av mat (Mattilsynet 2013).

Retningslinjene for mat og måltider i barnehagen (Sosial- og helsedirektoratet 2007) fokuserer særlig på mat- og måltidstilbudet i barnehagen. Retningslinjene representerer en nasjonal politikk, som har som målsetting å redusere helserisiko ved å stimulere til miljømessige endringer i barnehagen, og slik lære barna en mer helsefremmende kostholdsattferd (Holthe 2010). Læring av helsefremmende kostholdsattferd i barnehagen kan knyttes til sosiokulturelle perspektiver på læring, der læring forstås som deltakelse i et fellesskap (Säljö 2001). Retningslinjene stiller krav til måltidshyppighet, gjennomføring av måltidene, spisemiljø, hygiene, måltidets pedagogiske funksjon samt den

ernæringsmessige sammensetningen av mat- og drikketilbudet. Etter at retningslinjene ble lansert i 2007 innførte flere barnehageeiere en ordning der barnehagene tilbyr smørelunsj. Undersøkelser viser at det har vært en økning i andel barnehager som tilbyr lunsj fra 61,3 % i 2005 til 84 % i 2011 (Sosial- og Helsedirektoratet 2005; Helsedirektoratet 2012). Blant de barnehagene som tilbyr lunsj er det vanlig å tilby kald lunsj (brødmat), men de fleste barnehager (74 %) hadde tilbud om varm lunsj en gang i uken eller oftere (Helsedirektoratet 2012). Barnehagene rapporterer også at de oftere tilbyr frukt, bær og grove kornprodukter. For barnehagene er det fortsatt en utfordring å øke grønnsakstilbudet, redusere tilbudet av helmelk og smørblandede margarintyper (Nasjonalt råd for ernæring 2011; Helsedirektoratet 2012). Resultater fra kostholdsundersøkelser som er gjennomført blant norske toåringer og fireåringer viser at kostholdet i disse aldersgruppene har en rekke positive trekk, men fortsatt får en del barn i seg for lite kostfiber og jern, og for mye mettet fett (Kristiansen & Frost Andersen 2009; Pollestad, Øverby & Frost Andersen 2002). Et mattilbud i barnehagen som i større grad vektlegger grønnsaker og magrere meieriprodukter vil kunne bidra til mer kostfiber og jern, og mindre mettet fett i kosten (Nasjonalt råd for ernæring 2011). Mattilbudet i barnehagen skal være ernæringsmessig riktig og variert. Når tilbudet er variert, spiser barn ofte mer, og de blir stimulert for variert smaker, lukt, konsistens og utseende. I tillegg til variert tilbud av mat og drikke, viser undersøkelser at økt tilgjengelighet og spiselighet synes å ha effekt på hva som spises (Sallis et al 2003; Bere & Klepp 2004; Mennella, Nicklaus, Jagolino & Yourshaw 2008). Barn er også mer villig til å prøve nye matvarer i barnehagen, når andre barn spiser det samme (Birch 1980). I følge Hendy og Raudenbusch (2000) så er pedagogen i barnehagen en av de viktigste rollemodellene for å oppmuntre til å smake nye matvarer. Barns matvaner påvirkes også av hva de voksne spiser og ikke spiser (Birch 1999; Hersleth & Rødbotten 2009). Sepp, Abrahamsson og Fjellström (2006) har undersøkt barnehagepedagogens holdning til det pedagogiske måltidet, og et av hovedfunnene deres var at den aktiv deltakende pedagogen var en sterkere rollemodell enn pedagogen som kun ga verbale beskjeder om hva som var helsefremmende å spise og fremhevet gode bordvaner.

Når barnehagen tilbyr maten, gir dette økt mulighet for læring og samhandling før, under og etter måltidet. Samtalen rundt et måltid hvor alle blir tilbudt samme mat skaper felles medlæringsmuligheter (Ødegård 2006; Bae 2009), for eksempel å uttrykke smaksopplevelse og høre om andres smaksopplevelser. Undersøkelser antyder at barn har problemer med å si noe mer enn at det skal smake godt når de skal begrunne valg av matvarer (Birch 1999). Barn trenger trening i å bli kjent med egne sanser og uttrykke sanseopplevelser, og mat og måltider kan være en god arena for å uttrykke seg verbalt om sanseopplevelser (Jonsson, Ekström & Gustafson 2005).

Teoretisk modell

Økologiske modeller for helseatferd ser på miljøet sin påvirkning på adferden og på hvordan adferd påvirker miljøet (Green & Kreuter 2005). Innenfor en slik forståelse vil det å se på miljøfaktorer, som for eksempel fysiske faktorer, være viktig for å endre kostholdsrelatert atferd. Fysiske faktorer er strukturer eller produkter som kan øke eller redusere muligheter for helsefremmende handling. I følge Cohen, Scribner og Farley (2000) er fysiske faktorer relatert til mat knyttet til a) mattilbudet, b) bygningsmessige fasiliteter og c) det fysiske nærmiljøet. Dersom mattilbudet i barnehagen skal legge til rette for helsefremmende kostholdsattferd hos barn, er det ifølge Cohen et al. (2000) viktig å ha tilgang på ernæringsmessig riktig mat og drikke. I tillegg til at maten skal være av ernæringsmessig god kvalitet, skal den også være helsemessig trygg. Helsemessig trygg mat forutsetter god hygiene både før, under og etter måltidene. Personalet vil kunne være rollemodeller ved at de følger de sentrale styringsdokumentene for mat i barnehagen og ved at de tar aktiv del i måltidene. Å være aktivt deltakende i måltidene kan innebære at de voksne spiser sammen med barna, eller tar aktivt del i

bordfellesskapet. Som aktivt deltakende i måltidet kan personalet legge til rette for at måltidene blir en god læringsarena. Inntas måltider sammen med voksne, spiser barn også mer og forklares med en sosial effekt og at barnet sitter lenger ved bordet (Hersleth & Rødbotten 2009). Dersom voksne eller andre barn i barnehagen har positiv preferanse for en matvare eller matrett, påvirker det positivt andre barns preferanse for akkurat den matvaren eller matretten (Birch 1999).

Bygningsmessige fasiliteter er ifølge Cohen et al (2000) selve bygningens størrelse og utforming, men også innredning og tilgjengelig utstyr. Norske barnehager er i hovedsak organisert etter tre ulike modeller; avdelingsbarnehage, basebarnehage eller sonebarnehage. Innenfor hver organisering finnes det barnehager med helt forskjellige planløsninger og utforminger. Avdelingsbarnehager har det meste av lekearealet knyttet til den enkelte avdeling, mens felles areal som kjøkken utgjør en forholdsvis liten del av det totale arealet (Dahl & Evenstad 2012). Hvor felles kjøkken er plassert i bygningen, tilgjengelig kjøkkenareal, kjøle- og frysekapasitet eller tilgang på utstyr for å kunne lage mat, vil kunne ha betydning for mattilbudet. Hvordan spisemiljøet er utformet, hvor og hvordan bord og stoler er plassert, langbord eller mindre spisegrupper kan også ha betydning for mattilbudet i en barnehage. Et tema som blir nevnt i Retningslinjene for mat og måltider i barnehagen (Sosial- og helsedirektoratet 2007) er estetikk. Estetikk knyttet til måltider handler om hvordan maten anrettes og hvordan pynt som lys, servietter, fargebruk som kan være med å skape trivelig og hyggelig stemning i forbindelse med måltidet. Stemningen rundt et bord er viktig for hvordan barnet opplever maten og måltidet (Nyberg & Grindland 2008). Hvis et måltid erfares som en positiv opplevelse, øker og preferansen for maten (Birch 1999).

Fysiske faktorer omhandler ifølge Cohen et al. (2000) også det fysiske nærmiljøet. Eksempler på fysisk nærmiljø relatert til mat er matvareleverandører, nærbutikk, foreldre/foresatte eller andre samarbeidspartnere som kan være relevant for måltider i barnehagen. Om de ansatte handler og bringer matvarene til barnehagen kan oppleves som mer ressurskrevende enn om barnehagen har avtaler om levering av matvarer. Avstand til nærbutikk og matvareutvalg i nærbutikken vil kunne påvirke om barnehagen kjøper matvarer i nærbutikk. Flere matvareleverandører har bestillingsordninger på internett og tilbyr levering av matvarer i barnehagen. På den måten er det fysiske nærmiljøet blitt utvidet og blitt større, slik at matvareleverandører kan oppleves nærmere enn nærbutikken.

Hensikten med denne artikkelen er å belyse mat- og måltidsituasjonen i barnehagen ut ifra fysiske faktorer som mattilbud, bygningsmessige fasiliteter og det fysiske nærmiljøet.

Metode

Det ble gjennomført en casestudie (Yin 2009) i to kommunale barnehager som tilbød egenprodusert lunsjmåltid. Barnehagene som inngikk i utvalget, ble rekruttert via storhusholdningsleverandøren som hadde rammeavtale for matvarelevering med kommunen. De videre utvalgsriteriene var at barnehagen tilbød lunsj, hadde minst to aldersbestemte avdelinger og hadde barn i alderen 1-6 år. De to første barnehagene som var villige å delta og som fylte utvalgsriteriene, inngikk i utvalget.

Presentasjon av casene

For å sikre anonymitet er barnehagene omtalt som barnehage A og barnehage B. Barnehagene er lokalisert i samme kommune, har samme eier og har aldersbestemte avdelinger.

Barnehage A var en barnehage med to avdelinger med 10–14 barn per avdeling. Den ene avdelingen hadde barn i aldersgruppen 0-2 år, mens den andre hadde barn i aldersgruppen 3-6 år. Barnehagen hadde en ordning der frokosten var medbrakt, mens barnehagen tilbød drikke til

frokosten. Lunsjmåltidet ble tilbudt, og besto av smørelunsj fire dager i uken og varm mat laget ute på tur en dag i uken. Å lage varm mat ute ble sett på som best egnet på tur, som en egen aktivitet. Under lunsjmåltidet i barnehagen ble barna plassert ved 2-3 bord i hver avdeling, og brødvarer, knekkebrød, ulike typer pålegg og drikke ble satt frem på hvert bord. Barna kunne forsyne seg selv, de ble tilbudt maten eller de kunne selv be om å få maten. Barnehagen organiserte også et fruktmåltid der barna hadde med seg frukt hjemmefra, og som barnehagen delte opp og serverte. Barnehagen hadde kort erfaring med å tilby lunsjmåltid, og innføringen av et slikt måltid skjedde etter en ny felles politikk hos barnehageeier. Barnehagen hadde et felles kjøkken for begge avdelingene.

Barnehage B hadde fire avdelinger, der to avdelinger hadde barn i aldersgruppen 0-2 år med 10–15 barn per avdeling, og to avdelinger med barn i aldersgruppen 3- 6 år med 15–20 barn per avdeling. Datainnsamling ble foretatt i en avdeling med barn i alderen 0-2 år og i en avdeling med barn i alderen 3-6 år. Barnehagen hadde en ordning der frokosten var medbrakt, mens barnehagen tilbød drikke til frokosten. Lunsjmåltidet ble tilbudt, og var normalt smørelunsj. En gang i måneden tilbød barnehagen et varmt fiskemåltid etter inspirasjon fra Fiskesprell kurs som barnehagen hadde deltatt på og for å få variasjon fra tradisjonell smørelunsj. Under lunsjmåltidet ble barna plassert ved 2-3 bord i hver avdeling, og brødvarer, ulike typer pålegg og drikke ble satt frem på bordene. Barna kunne forsyne seg selv, eller de ble tilbudt maten eller de ba selv om å få maten. Barnehagen organiserte også et fruktmåltid hvor barnehagen tilbød oppdelt frukt, og der barna kunne spise eventuelle rester fra medbrakt frokost. Barnehagen hadde lang erfaring med å tilby måltider til barna, også før barnehageeier fastsatte felles politikk på dette området i sine barnehager. Barnehagen hadde et kjøkken som var felles for alle fire avdelingene.

Datamateriale

Det ble gjennomført observasjoner og intervjuer.

I hver barnehage ble det gjennomført observasjon av kjøkkenfasiliteter, og observasjon av lunsjmåltidet både i små- og storbarnsavdeling. Lunsjmåltidet ble observert to ganger på hver avdeling, totalt fire observasjoner av lunsjmåltidet i hver barnehage. Observasjonsskjemaet var delt i to: (i) observasjon før måltidet kommer i gang (kjøkken og kjøkkenfasiliteter, borddekking og anretning av maten, rutiner før bordsetet) og (ii) observasjoner under måltidet (tidspunkt for måltidet, ritualer før spising, spiseorganisering, hvordan barna ga uttrykk for hva de ønsket, de voksnes plass ved bordet, barnas plass ved bordet, praten og samværet rundt bordet, avslutningen av måltidet).

I hver barnehage ble det i tillegg gjennomført fokusgruppeintervju med 3-4 ansatte og individuelt intervju med styrer. Intervjuguiden hadde åpne spørsmål knyttet til (i) organisering av mat- og måltidstilbudet og (ii) innkjøp. Intervjuguiden for intervju med styrer fokuserte på mat og måltider på barnehagenivå og barnehageeiernivå, mens intervjuguiden for fokusgruppeintervjuene med de ansatte fokuserte mer på de ansattes erfaringer med mat og måltider i barnehagen. Til fokusgruppeintervjuene var det styrer som rekrutterte deltakerne. Intervjuene varte fra 30 minutt til 45 minutter.

Det ble foretatt en pilottest av observasjonsskjemaet og intervjuguidene før datainnsamlingen, og det ble deretter foretatt enkelte endringer i guidene. Semistrukturert observasjonsskjema og intervjuguide ble brukt for å sikre konsistent og systematisk informasjon i begge barnehagene. Den metodiske kombinasjonen av observasjon og intervju ble valgt fordi metodene supplerer hverandre, og fordi de skaper en utvidet forståelse av mulighetene og begrensingene rundt tilrettelegging av lunsjmåltidet. Denne artikkelen har i hovedsak brukt observasjonsdata fra barnehagene, men har supplert med analyser fra intervjuene med både styrere og ansatte.

Analyse av datamaterialet

Alle intervjuene ble transkribert av forfatterne. For å anonymisere dataene ble informantene identifisert ved barnehage og S for styrer og P for personale. At alle de transkriberte dataene ble diskutert med samtlige forfattere, gjør at analysene har større grad av verifiserbarhet.

Dataene ble analysert etter en case-orientert analyse (Miles & Huberman 1994). Analysene av datamaterialet ble gjennomført av førsteforfatter, ved å systematisere dataene etter Cohen et al. (2000) sin strukturelle modell for helseatferd, ut fra kategoriene (a) mattilbudet i lunsjmåltidet, (b) bygningsmessige fasiliteter, og (c) det fysiske nærmiljøet. Deretter ble dataene igjen lest og diskutert med samtlige forfattere for å prøve holdbarheten i analysene eller gjøre ytterligere analyser for å avdekke nye sammenhenger. Dataene fra hver barnehage ble analysert, og dataene fra de to barnehagene ble deretter sammenholdt (de Vaus 2002).

Studien ble tilrådd av Personvernombudet for forskning. Alle deltakere ble gitt skriftlig informasjon om studiet, og de fikk muntlig informasjon om sine rettigheter før intervjuene. Alle deltakere ga sitt samtykke til å delta, og til at det ble gjort lydopptak av intervjuene.

Resultat

Resultatene blir presentert utfra Cohen et al. (2000) sine kategorier for fysiske faktorer relatert til mat som er a) mat- og drikketilbudet i lunsjmåltidet, b) bygningsmessige fasiliteter i barnehagen og c) det fysiske nærmiljøet

Mat- og drikketilbudet i lunsjmåltidet

Kategorien mat- og drikketilbudet i lunsjmåltidet dreier seg om hvilken mat og drikke som ble tilbudt, hvem som avgjorde hva som skulle tilbys og hvordan måltidene ble fremstilt. En detaljert oversikt over hva som ble tilbudt av mat og drikke på observasjonsdagene, og graden av bearbeiding, er presentert i tabell 1.

Barnehage	Ikke bearbeidet	Litt bearbeidet	Mer bearbeidet
A	Lettmelk i kartong Lettmelk, laktosefri, i kartong Risdrikk i kartong Makrell i tomat i boks Rekeost i boks Skinkeosttube Majones på tube Kaviartube Leverposteiboks Syltetøy jordbær Syltetøy bringebær	Mugge med vann Prim i liten glasskål Soft margarin i liten glasskål	Små tomater delt i to/tre Gulrot i biter/staver Brokkoli i topper Paprika i biter Agurk i skiver Fat med egg i skiver Fat med oppdelt salami Fat med hvitost i skiver Fat med brunost i skiver Fat med delt kalkunskinke (ikke alltid) Fat med delt fårepølse uten svin Kurv med: Brødskiver delt i to Knekkebrød delt i to
B	Lettmelk i kartong Makrelltube Kyllingposteiboks Leverposteiboks	Mugge med vann Fat med små tomater Fat med servelat og fårepølse uten svin	Fat med agurk i skiver Fat med brunost i skiver Fat med hvitost i skiver

Baconosttube	Fat med salami (ikke alltid)
Skinkeosttube	Soft margarin i skål
Kaviartube	Kurv med brødsriver

Tabell 1: Tilbud av matvarer i barnehagene, delt inn etter bearbeidingsgrad. Ikke bearbeidet: servert fra original pakning. Litt bearbeidet: tatt ut av original pakning. Mer bearbeidet: mer bearbeidet før matvaren legges på fat.

Barnehage A hadde syltetøy. Dette var et produkt som personalet oppfattet som usunt, men barna likte det godt. Barnehagen hadde derfor innført en regel om at et begrenset antall skriver med syltetøy per barn per måltid, og at det ikke var tillatt å bare spise syltetøy på skivene. Regelen ble muntlig formidlet av personalet ved bordsetet ved behov.

Analysene viste at begge barnehagene hadde fastsatt og fulgte egne rutiner, for bestilling av mat og drikke. I begge barnehagene observerte vi bestillingsliste som var tilgjengelig på kjøkkenet. På bestillingslistene inngikk det varesortementet som barnehagen brukte. Dersom en ansatt hadde andre ønsker, var det opp til personalet i den enkelte avdeling, og den som var ansvarlig for bestillingen, å avgjøre om andre matvarer skulle bestilles inn. De ansatte i begge barnehagene fortalte at hvilken mat som skulle tilbys i smørelunsjen, i stor grad bygget på personalets egne preferanser og oppfatninger om hva som var sunt. Retningslinjene for mat og måltider i barnehagen ble i liten grad brukt som begrunnelse for de valg som ble foretatt. Dette medførte at det var betydelig diskusjon i personalgruppen om hva som skulle tilbys.

Men det er klart at det er den enkelte sin oppfatning som styrer. Det er ganske kraftige meninger og, vet du. Det vi er vokst opp med, det er rart med det (B-S).

Det er oss i fellesskap. Det er vel vår egen, hva skal jeg si, hverdagsrutine og vår egen formening om hva som er sunt å spise, tenker jeg (A-S).

Ingen av barnehagene trakk inn barna i vurderingen av hva som skulle tilbys av mat og drikke. Mangel på medvirkning fra barna ble i barnehage B opplevd som problematisk fordi denne barnehagen hadde nedfelt medvirkning i egen årsplan.

Det som står på bestillingen har vi kommet frem til i fellesskap. Det vil si personalet, barna har vært med litt, men ikke veldig mye (B-P).

Det var ikke eget kjøkkenpersonale i noen av barnehagene. Arbeidet med måltidene ble derfor utført av pedagogisk leder og assistenter i den enkelte avdeling. Observasjonene viste at barnehage A i større grad hadde klart å innarbeide rutiner knyttet til forberedelse av lunsjen i sin dagsrytme, enn barnehage B. I barnehage A var det morgenvakten som klargjorde lunsjen.

Det å gjøre lunsjen ferdig om morgenen, pakke det inn og sette det i kjøleskap fungerer godt (A-P).

I barnehage B begynte personalet å forberede lunsjen 15-20 minutter før måltidet startet, og det var en svært hektisk periode for dem. Videre viste observasjonene at alle de fire avdelingene i barnehage B startet forberedelsene av lunsjmåltidet samtidig, noe som gjorde at det var trengsel om benkeareal og utstyr til å bearbeide mat. Dette medførte også at kjølerommet sto åpent over en lengre tidsperiode.

Det ble ikke observert at ansatte vasket hender eller brukte kjøkkenforkle under forberedelse av lunsjmåltidet.

I barnehage A spiste barna i de to avdelingene til ulik tid, mens avdelingene i barnehage B gjennomførte måltidene til samme tid. Begge barnehagene involverte av og til barna i forberedelsene til måltidene ved at de deltok på kjøkkenet og ved pådekking. I begge barnehagene var det etablert praksis at samtlige barn vasket hendene før måltidet.

En oversikt over hva som ble brukt av dekketøy, og elementer til å skape stemning ved måltidet, er vist i tabell 2.

Barnehage	Dekketøy	Elementer for å skape måltidsstemning
A	0-6 år: krus, fat, kniv	Sang før måltidet Dempet belysning 3-6 år: voksduk, t-lys lykt, av og til servietter.
B	0-2 år: plastkopp med hank(er), spisebrikker 3-6 år: glass, fat, kniv	Sang før måltidet

Tabell 2: Oversikt over dekketøy og elementer for å skape måltidsstemning.

Som det fremgår av tabell 2 brukte både barnehage A og storbarnsavdelingen i barnehage B knusbart dekketøy, mens på småbarnsavdelingen i barnehage B fikk barna plastkopp med en eller to hanker og spisebrikker som skivene ble lagt direkte på. Observasjonene viste at de ansatte i barnehage A var mer opptatt av det estetiske rundt måltidet enn de ansatte i barnehage B. I intervjuene med styrer og ansatte i barnehage A kom det tydelig frem at personalet hadde en felles oppfatning av at måltidet skulle være hyggelig og maten skulle se delikat ut.

Det skal være et koselig og hyggelig måltid med ro (A-P).

Maten skal se delikat ut, ikke bare slengt opp på et fat eller at det bare skal settes inn sånn. Jeg synes det er veldig viktig at det skal være et koselig måltid, og da skal det se fint ut også, det som vi tilbyr de. Jeg er opptatt av at det skal være rolig, og så skal de lære seg å gjøre mest mulig selv. Få en..., hva skal jeg si, ordentlig matopplevelse (A-S).

Videre viste observasjonene at de ansatte i de to barnehagene deltok på ulik måte i måltidene. I barnehage A spiste alle de ansatte som deltok i måltidet, sammen med barna, og de spiste den samme maten som barna. I barnehage B satt ansatte sammen med barna ved bordet, men det varierte om de spiste med barna. De ansatte i barnehage B som spiste sammen med barna, spiste egen medbrakt matpakke. Måltidets varighet varierte også i de to barnehagene. Ved de fire observasjonene vi hadde av lunsjmåltidet, varte måltidene i barnehage A 40 – 45 minutter, mens varigheten i barnehage B var 30 – 35 minutter.

I begge barnehagene satte barna sitt krus/glass, fat og kniv på et trillebord etter hvert som de var ferdig å spise. De ansatte tok så trillebordet til kjøkkenet og ryddet vekk.

Bygningsmessige fasiliteter i barnehagen

Kategorien bygningsmessige fasiliteter i barnehagen dreier seg om bygningsdesign, størrelse og utstyr på kjøkken, samt lokalisering og utforming av spise plass.

Begge barnehagene i studien var avdelingsbarnehager, som ifølge Dahl & Evenstad (2012) representerer den tradisjonelle norske ”hjemmelike” barnehagemodellen. Oppholds- og lekeareal er knyttet til den enkelte avdeling, mens felles areal, som kjøkken, utgjør en forholdsvis liten del av det totale lekearealet. I barnehage B hadde avdelingene egne innganger og garderober, mens avdelingene i barnehage A hadde felles inngang og garderobe. I begge barnehagene var kjøkkenet utstyrt som husholdningskjøkken, og ikke som storhusholdningskjøkken. Tabell 3 viser at begge barnehagene hadde likt basisutstyr på kjøkkenet, mens barnehage B hadde noe småutstyr ekstra. I tillegg hadde barnehage B betydelig større kjøle- og frysekapasitet enn barnehage A.

Barnehage	Inventar	Utstyr for å ivareta hygien
A	Oppvaskmaskin	Håndvaskmiddel
	Dobbel oppvaskkum	Tørkepapir
	Husholdningskomfyr	
	Trillebord	
	2 stk kombiskap	
B	Oppvaskmaskin	
	Dobbel oppvaskkum	
	Husholdningskomfyr	
	Trillebord	
	Kjøleskap	
	Fryseskap	
	Kjølerom	
	Mikrobølgeovn	
Kjøkkenmaskin		

Tabell 3: Oversikt over kjøkkenutstyr og hjelpemidler til å ivareta håndhygien

Kjøkkenet i begge barnehagene hadde vesentlige mangler for å sikre trygg mat. Ingen av barnehagene hadde håndvask på kjøkkenet, slik regelverket krever. Kun barnehage A hadde håndvaskmiddel og dispenser med tørkepapir ved oppvaskkum. Observasjonene viste at kjøkkenet i barnehage A også ble brukt som aktivitetsrom for tegne- og maleaktiviteter. Kjøkkenet i barnehage A lå i tilknytning til avdelingen for de minste barna, mens i barnehage B lå kjøkkenet adskilt med en gang, som ledet inn til de fire ulike avdelingene.

Ingen av barnehagene hadde eget spiserom, barna spiste i leke- og oppholdsarealene. I barnehage A spiste 3 – 4 barn og en voksen ved hvert småbord. Spisearealet til avdelingene hvor datainnsamling ble gjennomført i barnehage B, besto av et langbord på småbarnsavdelingen og to langbord i to separate rom i storbarnsavdelingen. Det var 1-2 voksne per langbord ved storbarnsavdeling og 3 voksne ved langbordet i småbarnsavdelingen.

Begge barnehagene hadde turdager der lunsjmåltidet ble spist ute. Måltidet ble da inntatt utenfor barnehagens område. De ansatte i barnehage B fortalte at de sporadisk også spiste lunsjmåltidet i barnehagens uteområde. Maten ble da servert i form av ferdige påsmurte skiver.

Det fysiske nærmiljøet

Kategorien det fysiske nærmiljøet dreier seg om samhandling med matvareleverandør, nærbutikk, samarbeid med foreldre/foresatte og samhandling med andre samarbeidspartnere relevant for måltidet i barnehagen.

Begge barnehagene fikk matvarer levert fra grossist en gang per uke, og melk kom direkte fra leverandør. Barnehage A supplerte med kjøp i nærbutikk i de tilfellene de gikk tom for matvarer. Resultat fra intervjuene viste at nærhet til butikk hadde liten praktisk betydning for mattilbudet i barnehagen. Selv om begge barnehagene hadde kort avstand til nærbutikk, ble dette tilbudet sjelden benyttet fordi det ble opplevd som tidkrevende å handle i butikk og faktureringen var mer komplisert. Analysene viste at mattilbudet i barnehagen i det alt vesentligste ble styrt av det utvalgte matvareleverandøren hadde. Begge barnehagene opplevde matvareleverandørens bestillings- og leveringsordning som lettvinnt. At barnehagene bestilte direkte på web, gjorde at de hadde frihet til å bestille når de ville. Begge styrerne fortalte at de hadde rutiner for foreldrebetaling av matpenger.

I begge barnehagene fortalte personalet at foreldre kom med innspill til lunsjmåltidet, noe som ble oppfattet som positivt. I barnehage A hadde foreldre ønsket mer grønnsaker, mens i barnehage B ønsket foreldre at mat med høyt innhold av sukker og usunt fett ble redusert. Styrer i barnehage B fortalte at denne interessen fra foreldre hadde gjort at foreldre nå sendte med frukt, og så laget barnehagen fruktspyd eller smoothies ved bursdagsfeiring. I begge barnehagene ga foreldre positive tilbakemeldinger til ansatte i barnehagen om ordningen med smørelunsj.

Barnehagene samarbeidet i liten grad med andre aktører i nærmiljøet for å styrke sitt mattilbud. Unntaket var barnehage B, som deltok i Fiskesprell, som er en nasjonal satsing for økt tilbud om sjømat i barnehager (Norges Sjømatråd). Gjennom Fiskesprell hadde de ansatte i barnehage B fått praktisk matlagingskurs, samt fått tildelt veiledningshefte og annet undervisningsmaterieell. De ansatte ga klart uttrykk for at dette var et tilbud som hadde ført til at de nå tilbød enkelte sjømatmåltider i barnehagen.

Diskusjon

Hensikten med denne artikkelen var å belyse matsituasjonen i barnehagen ut ifra fysiske faktorer som mattilbud, bygningsmessige fasiliteter og det fysiske nærmiljø. Økologiske modeller for helseatferd setter fokus på samspillet mellom individ og miljø (Green & Kreuter 2005), og resultatene viste at overgang fra medbrakt matpakke til servert mat i barnehagen ble løst ulikt i de to barnehagene. Cohen et al (2000) ser på fysiske faktorer som en miljøfaktor som enten kan hemme eller fremme en helseatferd. Resultatene viste at fysiske strukturer som mat og drikketilbudet, bygningsmessige fasiliteter og det fysiske nærmiljøet hadde betydning for mat- og måltidstilbudet i case barnehagene. Faktorene er viktig hver for seg, men og hvordan de spiller sammen.

Resultatene viste at tilbudet av mat og drikke varierte i de to barnehagene. Utvalget var større, og maten var mer bearbeidet, i barnehage A enn i barnehage B. Dette kan i stor grad forklares med den måten barnehagene hadde organisert arbeidet med forberedelse av måltidene. Barnehage A hadde organisert arbeidet med forberedelse av måltidene ved å legge oppgaven med forberedelse av lunsjmåltidet til morgenvakten. De ansatte opplevde at dette fungerte godt. Oppgaven ble lagt til en rolig periode i arbeidsdagen, og var blitt til en ny hverdagsrutine. Dahl & Evenstad (2012) peker på at avdelingsbarnehager som har fellesareal som kjøkken gir mulighet for samarbeid mellom personalet i avdelingene, for eksempel omkring måltider. I barnehage B derimot var det lite samarbeid om tilberedning av måltidet på tvers av avdelingene, og dette gjorde at det ble trangt og hektisk på kjøkkenet. Til tross for at barnehage B hadde lengre tradisjon med å gjennomføre smørelunsj enn

barnehage A, hadde de mindre struktur på tilretteleggingen av måltidene. Når barnehage B velger å forberede måltidet og smøre skiver rett før lunsjmåltidet, kan det også ses på som en delvis videreføring av matpakketradisjon som i stor grad var organisert slik at en fant fram mat og drikke umiddelbart før måltidet. Bortsett fra matvareleverandørordningen som var innført av barnehageeier, var det overlatt til barnehagen å foreta matvarevalg ut fra sortimentet til matvareleverandøren.

Når barnehage B valgte å starte forberedelsene av lunsjmåltidet for alle avdelingene til omtrent samme tid, medførte det at det ble kaos og vanskelige arbeidsforhold på kjøkkenet. Når flere arbeidet på kjøkkenet samtidig, sto dør til kjølerom åpen i lengre perioder om gangen, noe som kan medføre feil oppbevaringstemperatur for kjølevarer. Det er tidligere rapportert at 63 % prosent av barnehagene hadde feil oppbevaringstemperatur (Mattilsynet, 2013). Verken barnehage A eller B etterlevde regelverket for god personlig hygiene for matservering. Ingen av barnehagene hadde en praksis der de som laget maten brukte eget arbeidsantrekk eller forkle på kjøkkenet. I begge barnehagene var det mulighet for vask av hender på kjøkkenet, riktig nok ikke egen håndvask slik regelverket krever men i oppvaskkum. Tilsvarende funn er tidligere rapportert av Holthe, Larsen & Samdal (2010) som blant annet undersøkte hygieniske forhold knyttet til kantinedrift i ungdomskoler. Også her hadde ansatte og elever som hadde med lunsjforberedelsene å gjøre, dårlig personlig hygiene. De manglet hodeplagg, forkle, og kun en av tre caseskoler hadde separat håndvask på kjøkkenet slik regelverket krever. At kjøkkenet i barnehage A og B ikke var tilrettelagt med nødvendig håndvask for å sikre helsemessig trygg mat, gjør at de bygningsmessige fasilitetene var en hemmer for sikre trygg mat i barnehagen (Cohen et al. 2000). Når barnehagene har betydelige mangler på dette området kan det dels forklares med at barnehagene i stor grad var overlatt til seg selv. Barnehageeier hadde pålagt barnehagene å tilby lunsj og at eierens innkjøpsavtaler skulle følges. Endringer i arbeidsoppgaver for barnehagen var i liten grad fulgt opp med relevante tiltak fra eieren. Tilsvarende funn er tidligere rapportert av Sepp, Abrahamsson & Fjellström (2006) som blant annet fant at desentralisering av matvareleverandører i svenske barnehager medførte behov for økt kompetanse på matområdet lokalt i barnehagen. Manglene på dette området kan også trolig forklares med at temaet mat og måltider tradisjonelt har hatt liten plass i førskolelærerutdanningen og at det dermed i liten grad ses innenfor et profesjonsperspektiv, som en del av pedagogens arbeid. Dette underbygges også av Mattilsynets funn som viste at de barnehagene som hadde egen kokk eller matansvarlig ansatt i større grad fulgte regelverket for tilberedning og servering av trygg mat enn de som ikke hadde egen kokk eller matansvarlig (Mattilsynet 2012; 2013).

Ingen av barnehagene hadde eget spiserom. Begge barnehagene markerte overgang fra leke- og oppholdsrom til spiserom ved felles sang. Barnehage A gjorde i tillegg om leke- og oppholdsrommet til spiserom ved å dempe belysning, bruke duker, servietter og stearinlys. Barnehage A hadde organisert dagen slik at det var tid til å gjøre om rommet, og skape en måltidsstemning. Ved å gjøre en slik fysisk tilrettelegging ble det gitt et tydelig signal om at en annen aktivitet startet. At barnehager ikke har eget spiserom, kan ifølge Nyberg og Grindland (2008) bety at måltidet ikke er en prioritert aktivitet i seg selv, men noe som er nødvendig og tar plass mellom annen aktivitet, og kanskje samtidig med annen aktivitet.

I barnehage A var det flere voksne som spiste sammen med barna enn i barnehage B. At de voksne deltar aktivt i måltidet med barna, gir økte medlæringsmuligheter (Bae, 2009). Sepp, Abrahamsson & Fjellström (2006) hevder det burde være en selvfølge at pedagogene i barnehagen spiser samme mat som barna. At flere voksne spiser sammen med barna kan ha bidratt til at de ansatte i barnehage A hadde et felles fokus på den estetiske dimensjonen ved måltidet. Som resultatene viste var det visuelle ved lunsjmåltidet svært forskjellig i de to barnehagene. I barnehage A var det større utvalg av matvarer til lunsjmåltidet, maten var mer bearbeidet og anrettet mer delikat enn i barnehage

B. At valgmulighetene var større i barnehage A, kan gi barna økte medlæringsmuligheter rundt mat og drikke i denne barnehagen. For eksempel hadde barna i barnehage A fire varianter drikke å velge blant, mens barnehage B hadde to varianter, som gir dobbelt så mange smaksvarianter å samtale rundt. Utvalget av grønnsaker var også større i barnehage A enn i barnehage B. I begge barnehagene valgte barna selv hvilken mat og drikke de ville ha. Barna hadde samme mulighet til å uttrykke seg og gjøre valg innenfor det matvarevalget barnehagen hadde. Når en ser på barns medvirkning i måltidet er det ikke nok å tallfeste matvareutvalget. Det må sees i sammenheng med de regler som blir satt av barnehagen, og som kan begrense valgmulighetene. Resultatene viste at barnehage A hadde regler som begrenset antall skiver med syltetøy per barn per måltid fordi det ble sett på som usunt av de ansatte.

Når de voksne skal spise den samme maten som barna, kan det føre til at de voksnes matpreferanse vektlegges. Resultatene viste at ingen av barnehagene utnyttet mulighetene til å involvere barna direkte i diskusjoner om hvilken mat som skulle tilbys. Resultatene viste at hvilke matvarer som ble valgt i stor grad var basert på voksnes preferanser. Dette samsvarer med funn i andre studier (Holthe 2010; Aadland 2011). Når de ansattes personlige preferanser blir styrende for mattilbudet kan det indikere at mat og måltider i barnehagen i liten grad ses innenfor et profesjonsperspektiv som bygger på en kunnskapsbasert praksis. At barns medvirkning ikke var et tema når innkjøp av mat og drikke ble bestemt, kan også forstås innenfor et slikt perspektiv. Resultatene viste at barns rett til medvirkning var begrenset til kun å gjelde selve måltidet. Bortsett fra en sterk innarbeidet rutine med vask av hendene før måltidet, var det ingen etablerte rutiner som sikret at barna ble tatt med i arbeidet før eller etter lunsjmåltidet. Sepp et al. (2006) understreker at barn ikke bør nektes adgang til kjøkkenet på bakgrunn av sikkerhet og hygieniske årsaker. Kjøkkenet og matansvarlig bør stå til disposisjon for barna, og barna bør få ta kontinuerlig del i alle prosesser rundt et måltid. Tidligere forskning om barnehagebarns medvirkning i måltider har utelukkende fokusert på selve måltidet (Kjørholt 2004; Ødegård 2006; Bae 2009; Grindland 2011), og har vist at barnehager har variert læringsfokus på selve måltidet, og i liten grad la til rette for læring ved forberedelsene og i etterarbeidet ved måltidene. Det vil kunne ha et betydelig læringspotensial om barnehagebarn i større grad trekkes med i for og etterarbeid knyttet til måltidene.

Foreldre i begge barnehagene kom med innspill til mattilbudet. I barnehage B ønsket foreldrene forandringer ved feiring av bursdager og de ønsket ikke sukkerholdige pålegg. Selv om barnehage B hadde et større uttalt ernæringsfokus, hadde de et langt dårligere tilbud av grønnsaker til lunsjmåltidet enn barnehage A. Resultatene viste at foreldre i barnehage A ønsket mer grønnsaker i barnehagen, noe som kan være en grunn til at barnehage A tilbød langt mer grønnsaker til lunsjmåltidet enn barnehage B. At barnehage B ikke tilbød grønnsaker som krevde bearbeiding (kutting, rasping) kan skyldes at det ikke var lagt til rette for dette, verken strukturelt eller organisatorisk. Også andre samarbeidspartnere kan påvirke barnehagens mattilbud, for eksempel hadde barnehage B sin deltakelse i Fiskesprell ført til at barnehagen tilbød varm sjømat en gang per måned. Tilbudet som matvareleverandører har utviklet de seinere årene, om bestilling av varer på nett og levering av varene i barnehagen en eller to dager i uken, har gjort at matvareleverandører er blitt en del av nærmiljøet. Barnehageeier bestemmer hvilken matvareleverandør kommunen skal benytte, så er det opp til den enkelte barnehage å gjøre matvarevalget ut fra tilbudet til matvareleverandøren. Dermed blir sortimentet hos leverandøren svært avgjørende for de valgene barnehagen kan foreta. Dersom utvalget inneholder lite kostfiber eller mye mettet fett kan tilbudet redusere muligheten for helsefremmende handling, mens et stort utvalg grønnsaker, grove kornprodukter, magre meieriprodukter, fisk og fiskeprodukter vil kunne fremme helsefremmende valg. Resultatene viste at matvareleverandørene var en svært viktig samarbeidspartner for barnehagen, og dette illustrerer hvordan nærmiljøet kan påvirke mat- og måltidstilbudet (Cohen et al 2000) i barnehagen.

Denne studien har noen styrker og svakheter som det må tas hensyn til når dataene tolkes. En styrke ved studien er at artikkelen omhandler et tema som er lite omtalt i tidligere forskning. Til tross for den betydning barnehagene har på barns kosthold, konkluderer en nordisk kunnskapsoversikt som har sett på kost i skole og barnehage og betydningen for helse og læring, at det finnes noen studier om måltider i skolen, mens det er mangel på studier om måltider i barnehagen (Dahl & Jensberg, 2011). Denne studien bidrar med ny kunnskap innenfor feltet. Det er også en styrke at det er brukt flere datakilder - både observasjoner og intervjuer, og at ulike informanter er intervjuet. En svakhet ved studien er at få barnehager inngår i utvalget og at barnehagene har samme eier. Det ville også kunne styrket studien om barn og foreldre var blitt inkludert. Selv om funnene ikke gir et generelt bilde av måltider i barnehagene, bidrar studien med kunnskap om et felt som er lite utforsket.

Avslutning

Fysiske faktorer som mattilbudet, bygningsmessige fasiliteter og det fysiske nærmiljøet har betydning for mat- og måltidstilbudet i barnehagen, og er også viktig for det pedagogiske arbeidet i barnehagen. Ved å sette fokus på de fysiske faktorene kan barnehagene legge til rette for helsefremmende mat og måltider. I et større perspektiv kan læring av helsefremmende kostholdsattferd i barnehagene ses på som et viktig bidrag for å utjevne sosiale helseforskjeller i befolkningen.

Referanser

- Bae, B. (2009). Samspill mellom barn og voksne ved måltidet. Muligheter for medlæring? *Nordisk Barnehageforskning*, 2 (1), 3-15.
- Bae, B., Eide, B.J., Winger, N. & Kristoffersen, A.E. (2006). Tema hefte om barns medvirkning. Kunnskapsdepartementet. Hentet fra http://www.udir.no/Upload/barnehage/Pedagogikk/Temahefter/temahefte_om_barns_medvirkning.pdf?epslanguage=no
- Barnehageloven, LOV-2005-06-17-64 (2005). Hentet fra <http://lovdata.no/dokument/NL/lov/2005-06-17-64>
- Bere, E. & Klepp, K. I. (2004). Correlates of fruit and vegetable intake among Norwegian schoolchildren: parental and self-reports. *Public Health Nutrition*, 7(8), 991-998.
- Birch, L.L. (1980). Effect of Peers Models' Food Choices and Eating Behaviours on Preschoolers' Food Preferences. *Child Development*, 51, 489-496.
- Birch, L.L. (1999). Development of food preferences. *Annual Review of Nutrition*, 19, 41-62.
- Cohen, D.A., Scribner, R.A., & Farley, T.A. (2000). A structural model of health behavior: a pragmatic approach to explain and influence health behaviors at the population level. *Preventive Medicine*, 30, 146-154.
- Cook, L. (2007). The importance of exposure for healthy eating in childhood. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 20 (4), 294-301.
- Dahl, B. & Evenstad, R. (2012). Arkitektur og pedagogikk. I A. Krogstad, G.K. Hansen, K. Høyland & T. Moser, (Red.), *Rom for barnehage*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Dahl, T. & Jensberg, H. (2011). *Kost i skole og barnehage og betydningen for helse og læring. En kunnskaps oversikt*. I Nordisk ministerråd. Red. København: Nordisk ministerråd.
- de Vaus, D. (2002). *Surveys in social research*. Routledge.

- Døving, R. (2004). Den hellige matpakke: mat, moral og politikk. P2-akademiet. Kulturredaksjonen. (pp. S. 164-175). Oslo: NRK.
- Forskr om miljørettet helsevern i skoler mv, FOR - 1995-12-01-928 (1995). Hentet fra <http://www.lovdato.no/for/sf/ho/xo-19951201-0928.html>
- Freedman, M. R. & Alvarez, K.P. (2010). Early Childhood Feeding: Assessing Knowledge, Attitude, and Practices of Multi-Ethnic Child-Care Providers. *Journal of the American Dietetic Association*.
- Green, L.W., & Kreuter, M. W (2005). *Health Program Planning: An Educational and Ecological Approach*. McGraw-Hill: New York.
- Grindland, B. (2011). *Uenighet om demokratisk praksis*. Nordisk Barnehageforskning 4(2), 75-90.
- Helsedirektoratet (2012). *Måltider, fysisk aktivitet og miljørettet helsevern i barnehagen. En undersøkelse blant styrere og pedagogiske ledere*. Hentet fra: <http://www.helsedirektoratet.no/publikasjoner/maltider-fysisk-aktivitet-og-miljorettet-helsevern-i-barnehagen/Publikasjoner/maltider-fysisk-aktivitet-og-miljorettet-helsevern-i-barnehagen.pdf>
- Hendy, H.M. & Raudenbusch, B. (2000). Effectiveness of teacher modelling to encourage food acceptance in pre-school children. *Appetite*, 34, 61-76.
- Hersleth, M. & Rødbotten, M. (2009). Smak og smaksutvikling. I A. Holthe & B.U. Wilhelmsen (Red.), *Mat og helse i skolen – en fagdidaktisk innføring*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Holthe, A., Larsen, T. & Samdal, O. (2010). The role of physical structures in implementing the Norwegian guidelines for healthy school meals. *Health & Place*, 16, 93-100.
- Holthe, A. (2010). Kostholdsmessige utfordringer i barnehagen. I B.U. Wilhelmsen & A. Holthe (Red.), *Måltider og fysisk aktivitet i barnehagen – barnehagen som arena for folkehelsearbeid*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Hughes, S. O., Patrick, H., Power, T.G., Fisher, J.O., Anderson, C.B. & Nicklas, T.A. (2007). The impact of child care providers' feeding on children's food consumption. *Journal of Developmental and Behavioral Pediatrics*, 28 (2), 100-107.
- Høyland, K. & Hansen, G. K. (2012). De fysiske omgivelsenes betydning for barnehagens kvalitet. I A. Krogstad, G.K. Hansen, K. Høyland & T. Moser, (Red.), *Rom for barnehage*. Bergen: Fagbokforlaget.
- Internkontrollforskriften for næringsmidler, FOR - 1994-12-15-1187. (1994). Hentet fra <http://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/1994-12-15-1187>
- Jonsson, I.M., Ekström, M.P. & Gustafson, I.B. (2005) Appetizing learning in Swedish comprehensive schools; an attempt to employ food and tasting in a new form of experimental education. *International Journal of Consumer Studies*, 29 (1), 78-85.
- Kjørholt, A. T. (2005). The competent child and the right to be oneself: Reflections on children as fellow citizens in an early childhood centre. I A. Clark, A.T. Kjørholt & P. Moss (Red.), *Beyond listening: Children`s perspectives on early childhood services*. Bristol: Policy.
- Kristiansen, A.L. & Frost Andersen, L. (2009). *Småbarnskost – 2 år: landsomfattende kostholdsundersøkelse blant 2 år gamle barn*. Hentet fra: <http://www.helsedirektoratet.no/publikasjoner/rapport-smabarnskost-2-aringer-2009/Publikasjoner/rapport-smabarnskost-2-aringer-2009.pdf>
- Kunnskapsdepartementet (2006). *Rammeplan for barnehagens innhold og oppgaver*. Oslo: Kunnskapsdepartementet.

- Larsen, K. (2005). *Arkitektur, krop og læring*. København: Hans Reitzels Forlag.
- Matlovsforskriften, FOR-2008-12-22-1620. (2008). Hentet fra <http://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2008-12-22-1620>
- Mattilsynet (2012). Rapport. Regionalt tilsynsprosjekt Trøndelag og Møre og Romsdal 2011. Matsservering i barnehager og skolefritidsordninger. Hentet 3. mai 2014 fra http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/barnehage_sfo/tilsynsprosjekt_matsservering_i_barnehager_og_skolefritidsordninger_trondelag_more_og_romsdal_2012.3037
- Mattilsynet (2013). Rapport. Tilsynskampanje i kommunene i Midt-Rogaland. Matsservering i barnehager. Hentet 5. januar 2014 fra http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/matsservering/barnehage_sfo/rapport_tilsynskampanje_i_kommunene_i_midtrogaland_matsservering_i_barnehager.9848
- Mennella, J.A., Nicklaus, S., Jagolino, A.L. & Yourshaw, L.M.. (2008). Variety is the spice of life: Strategies for promoting fruit and vegetable acceptance during infancy. *Physiology & Behavior*, 94 (1), 29-38.
- Miles, M.B. & Huberman, A.M. (1994). *Qualitative data analysis: an expanded sourcebook*. Thousand Oaks, Calif.: Sage.
- Nasjonalt råd for ernæring (2011). *Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer: metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Næringsmiddelhygieneforskriften, FOR-2008-12-22-1623. (2008). Hentet fra <http://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2008-12-22-1623>
- Nyberg, M. & Grindland, B. (2008). The influence of the room context in the meal experience: examples from a hospital and a nursery. *Journal of foodservice*, 19, 35-43.
- Pollestad, M. L., Øverby, N. C., & Frost Andersen, L. (2002). *Kosthold blant 4-åringer: landsomfattende kostholdsundersøkelse UNGKOST-2000*. Oslo: Institutt for ernæringsforskning UiO.
- Säljö, R. (2001). *Læring i praksis: et sosiokulturelt perspektiv*. Oslo: Cappelen Akademisk.
- Sallis, J. F., McKenzie, T.L., Conway, T.L, Elder, J.P.), Prochaska, J.J, Brown, Zive, M.M., Marshall, S.J. & Alcaraz, J.E. (2003). Environmental interventions for eating and physical activity - A randomized controlled trial in middle schools. *American Journal of Preventive Medicine*, 24 (3), 209-217.
- Sepp, H., Abrahamsson, L. & Fjellström, C. (2006). Pre-school staffs` attitudes toward foods in relation til the pedagogic meal. *International Journal of Consumer Studies*, 30 (2), 224-232.
- Sosial- og helsedirektoratet (2005). *Mat og måltider i barnehagen. En spørreundersøkelse blant styrere og pedagogiske ledere*. Hentet fra http://www.matportalen.no/kosthold_og_helse/article1804.ece/BINARY/Rapport+-mat+og+m%C3%A5ltider+i+barnehagen
- Sosial- og helsedirektoratet. (2007). *Retningslinjer for mat og måltider i barnehagen*. Hentet fra <http://www.helsedirektoratet.no/publikasjoner/retningslinjer-for-mat-og-maltider-i-barnehagen/Publikasjoner/retningslinjer-for-mat-og-maltider-i-barnehagen.pdf>
- Statistisk sentralbyrå. (2012). *Barnehagestatistikk*. Hentet fra <http://www.ssb.no/barnehager2011>
- Yin, R. K. (2003). *Case study research: design and methods*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Ødegård, E. E. (2006). Kaptein Andreas og hans mannskap: Drøfting av forskningsdata om en gutts stemme og hans innflytelse på barnehagens innhold. *Barn*, 24 (1), 67-89.
- Aadland, E. K. (2011). Matretter tilpasset barn i barnehagealder. I E. Olsen, (Red.),

Samarbeidsprosjekter i førskolelærerutdanningen: utvikling av samarbeidsformer mellom lærerutdanning og barnehageeiere 2007-2010 (sid 95-102). Høgskolen i Bergen: Skriftserien.