

Examensarbete, Högskolan på Åland, Utbildningsprogrammet för Turism och kosthåll

SKOLMAT I FINLAND

En kvantitativ undersökning

Isabell Blåberg



2022:26

Datum för godkännande: 13.05.22
Handledare: Karin Limnell

EXAMENSARBETE

Högskolan på Åland

Utbildningsprogram:	Turism och kosthåll
Författare:	Isabell Blåberg
Arbetets namn:	Skolmat i Finland - en kvantitativ undersökning
Handledare:	Karin Linnell
Uppdragsgivare:	

Abstrakt

I mitt examensarbete skriver jag allmänt om skolmaten i Finland och en djupare undersökning av vad elever i Pargas tycker om skolmaten som serveras i skolan. Syftet med arbetet är att undersöka vad eleverna egentligen tycker om skolmaten. Bakgrunden till varför jag valde att skriva om detta ämne började en höst då jag arbetade i köket på en yrkesskola, bredvid låg ett gymnasium. Jag upplevde att det blev mycket svinn av den mat som serverades. Den mängden mat som lades fram gick inte åt och vissa dagar kunde över hälften av maten slängas på grund av att eleverna inte kom och åt. Mitt arbete är avgränsat till att endast undersöka skolmaten i Pargas svenska gymnasium.

Resultatet baseras på följande frågeställning "Vad tycker elever om skolmaten och hur skulle de vilja förbättra den om de kunde?". För att uppnå syftet har jag valt en kvantitativ undersökning genom att skicka ut en webbenkät till eleverna. I empirin presenteras svaren från enkätundersökningen i form av diagram. I analysen reflekterar jag över resultatet från undersökningen.

Nyckelord (sökord)

Skolmat, skolmaten i Finland, skolbispisningen i Finland

Högskolans serienummer:	ISSN:	Språk:	Sidantal:
2022:26	1458-1531	Svenska	32 sidor

Inlämningsdatum:	Presentationsdatum:	Datum för godkännande:
28.04.2022	12.05.2022	13.05.2022

DEGREE THESIS

Åland University of Applied Sciences

Degree Programme:	Hospitality Management
Author:	Isabell Blåberg
Title:	School Lunch in Finland - A Quantitative Study
Academic Supervisor:	Karin Linnell
Commissioned by:	

Abstract
<p>In my thesis, I write in general about the school lunches in Finland and a deeper investigation of what students in Pargas think about the food served in their school. The purpose of the work is to investigate what the students really think about school lunch. The background to why I chose to write about this topic began one fall when I was working in the kitchen at a vocational school, next to which was a high school. I experienced that there was a lot of waste of the food that was served. The amount of food presented was not consumed and on some days more than half of the food could be thrown away since the students not coming and eating. My work is limited to only examining school meals in Pargas Swedish high school.</p> <p>The result is based on the following question "What do students think about school food and how would they like to improve it if they could?" To achieve the purpose, I have chosen a quantitative survey by sending out an online survey to the students. The empirical data present the answers from the survey in the form of diagrams. In the analysis, I reflect on the results of the survey.</p>

Keywords
School lunch, school lunch in Finland

Serial number:	ISSN:	Language:	Number of pages:
2022:26	1458-1531	Swedish/English	32 pages

Handed in:	Date of presentation:	Approved:
28.04.2022	12.05.2022	13.05.2022

INNEHÅLLSFÖRTECKNING/TABLE OF CONTENTS

1. INLEDNING	6
1.2 Syfte och frågeställning	6
1.3 Avgränsningar	7
2. TEORI	8
2.1 Allmänt om skolmaten i Finland	8
2.1.1 Historia	8
2.1.2 Målsättningen med skolmåltider	9
2.1.3 Skolmåltidens beståndsdelar	10
2.1.4 Näringsrekommendationerna	10
2.1.5 Tallriksmodellen	11
2.1.6 Skolbispisning	12
2.1.7 Måltidsmiljön	12
2.1.8 Planeringen av menyn	13
2.1.9 Skolmåltid kostnad	14
3. METOD	15
3.1 Kvantitativ undersökning	15
3.1.1 Fördelar med kvantitativ undersökning	15
3.1.2 Nackdelar med kvantitativ undersökning	16
3.2 Enkätundersökning	16
3.2.1 Frågeteknik	17
3.2.2 Anonymitet	17
3.3 Urvalsmetod	17
3.4 Etik	18
3.5 Validitet och reliabilitet	18
4. EMPIRI	19
4.1 Resultat av enkät	19
4.1.1 Vad tycker elever om skolmaten?	19
4.1.2 Hur elever upplever maten?	19
4.1.3 Tycker eleverna att skolmaten är varierande?	20
4.1.4 Tycker eleverna att skolmaten serverar passande mat?	21
4.1.5 Hur ofta äter eleverna i skolan?	21
4.1.6 Måltidsmiljön	22
4.1.7 Sammanställning av öppna åsikter	22
5. ANALYS	26
5.1 Validitet och reliabilitet	27
5.2 Förslag till vidare forskning	27
6. SLUTSATS	28

KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING	30
BILAGOR	32

1. INLEDNING

Många har säkert starka minnen om maten i skolan, rätter som man minns, både bra och dåliga. Skolmaten har ofta varit ett omtalat ämne, för det mesta med en negativ ton.

Jag har själv gått i skolor som det serveras mat ur storkök. Det var många dagar som jag visste att man behövde mellanmål med till skolan på grund av att jag inte kommer tycka om lunchen den dagen. Med vad tycker egentligen dagens elever om sin skolmat?

Detta arbete kommer handla allmänt om skolmaten i Finland, exempelvis dess historia, funktion, samt hur skolmaten är idag. I arbetet undersöks även vad elever egentligen tycker om dagens skolmat och hur de upplever den. Undersökningen består av en kvantitativ undersökning. Ett frågeformulär skickas ut till elever där de fått svara på frågor angående skolmaten och uttrycka sina åsikter. Datan från denna undersökning presenteras och analyseras sedan för att kunna skapa en uppfattning om elevernas syn på skolmatens kvalitet. Som sista del i arbetet behandlas egna synpunkter och reflektioner angående ämnet och resultaten.

1.1 Bakgrund

Mitt intresse över skolmaten i Pargas började då jag en höst arbetade i en yrkesskola. I samma byggnad som yrkesskolan finns även en gymnasieskola. Jag upplevde att det blev mycket svinn av den mat som serverades. Den mängden mat som lades fram gick inte åt och vissa dagar kunde över hälften av maten slängas på grund av att eleverna inte kom och åt. Jag såg elever som hellre gick till matbutiken på andra sidan gatan för att köpa sin lunch. Det var under denna period som mitt intresse för skolmaten ökade överlag och jag började fundera på varför eleverna inte åt i skolan. Varför valde vissa elever att köpa sin lunch istället för att äta den lunchen som serveras gratis i skolan?

1.2 Syfte och frågeställning

Syftet med detta arbete är att undersöka vad elever egentligen tycker om skolmaten samt vad de tycker är bra eller dåligt med maten. Jag kommer att utgå från min frågeställning, "Vad tycker elever om skolmaten och hur skulle de vilja förbättra den om de kunde?".

1.3 Avgränsningar

Mitt arbete är avgränsat till att endast undersöka skolmaten i Pargas svenska gymnasium. Jag kommer inte undersöka andra skolor i Finland. Jag kommer även inte undersöka personalen i skolbispisningen. Undersökningen behandlar bara vad eleverna i Pargas svenska gymnasium tycker om skolmaten och vad deras förslag till förbättring skulle vara.

2. TEORI

2.1 Allmänt om skolmaten i Finland

2.1.1 Historia

Det var över 200 år sedan skolmaten började serveras i skolor runt om i Finland. På den tiden var det vanligt att barn, men även vuxna inte kunde läsa eller att det överhuvudtaget inte fanns studier. Den vanligaste orsaken varför många inte gick i skola var att människor inte hade råd med kläder eller mat. På grund av det låga deltagandet i skolorna började man på vissa ställen ge mat och kläder till de som inte hade råd, för att fler människor skulle ha möjlighet att gå i skola (*Skolmaten förr, nu och i framtiden*, 2019).

Vid 1800-talets slut kunde man börja ansöka om hjälp av staten med skolmaten för de som inte hade råd. Det var först 1913 som det för första gången beviljades statsbidrag för skolmat. Skolorna som befann sig i storstäder började servera soppa som skolmat, men det serverades inte alltid skolmat för de skolor som befann sig på landsbygden. Skolmaten var gratis för de fattiga skolbarnen medan för de som hade råd så var maten avgiftsbelagd (*Skolmaten förr, nu och i framtiden*, 2019).

År 1921 började den allmänna läroplikten träda i kraft. Man började undersöka elevernas skolgång för att kunna ordna en skolmåltid för alla elever. Det var kommunernas ansvar att se till att alla elever hade tillgång till skolmat men även på grund av detta ledde det ofta till att det på många ställen inte alls serverades skollunch. På 1930-talet gjordes det en till undersökning kring eleverna, där det kom fram att mindre än hälften av eleverna var friska och resten inte fick tillräckligt med näring (*Skolmaten förr, nu och i framtiden*, 2019).

År 1943 beslöt sig riksdagen om att innan år 1948 skall det införas en lagstadgad plikt att alla elever på folkskolor ska serveras en avgiftsfri varm skollunch om dagen. På grund av detta beslut så avses år 1948 vara det året som skolmaten blev avgiftsfri i Finland. Orsaken till denna lagstadgade plikt om att varje elev skall få gratis skolmat var för att förbättra barnens näringstillstånd. Det var under åren 1972-1977 som folkskolorna övergick till grundskolesystemet och då blev skolmaten gratis även i gymnasier och yrkesskolor (Fig 1) (*Skolmaten förr, nu och i framtiden*, 2019).

Skolmatens utveckling under åren:

- Under 1950- och delvis under 1960-talet bestod skolmaten endast av en huvudrätt – soppa, gröt eller välling
- Under 1960-talet fanns det redan bröd i skolan, men mjölken hämtade man hemifrån
- Under 1970-talet serverades en fast föda i alla skolor och kniv och gaffel togs i bruk
- Under 1980-talet nådde de första internationella trenderna skolköken
- Under 1990-talet tog man allt mer intryck från nya matkulturer
- Under början av 2000-talet blev skolmaten en del av läroplanen
- Sedan 2010-talet är skolmaten en del av skolornas undervisning och uppfostran – de veckovisa vegetariska dagarna och de vegetariska alternativen är allmänna och vid framställningen av maten tar man i beaktande en hållbar utveckling (Skolmaten förr, nu och i framtiden, 2019)



Figur 1. Elever äter skolmat i folkskolan år 1950 (Skolmaten är över 70 år, n.d.).

2.1.2 Målsättningen med skolmåltider

Målet med skolluncher är att hjälpa med elevernas hälsa, tillväxt, utveckling, studieförmåga och kunskap om mat. Den avgiftsfria skolmaten finns för att skapa en jämlik grund för elevers utveckling och tillväxt. Det hjälper även till att stödja näringsvanor för en god kost. Skollunchen är även viktig för miljö-, kultur-, tradition-, och jämlikhetsuppfostran. På grund av de ovan nämnda orsakerna är skolmaten en långsiktig investering i elevernas välmående och lärande. Varje dag äter ca 900 000 elever skolmat i Finland. En elev äter över 2000 skolluncher under hela sin skoltid (Skolmaten förr, nu och i framtiden, 2019).

2.1.3 Skolmåltidens beståndsdelar

Av det dagliga energibehovet täcker skolmåltiden en tredjedel. På grund av det måste maten vara balanserad, smaklig, lockande och följa näringsrekommendationerna. Skolmåltiden måste även erbjuda eleverna olika alternativ. Vid planering av skolmåltiderna är det viktigt att tänka på att följa grundprinciperna för en nyttig kost, samt att skolmåltiderna tillreds enligt de nationella mat och näringsrekommendationerna.

För barn och unga är det viktigt att äta regelbundet och inta tillräckligt med näring för en normal tillväxt och utveckling. Näringsintag som är balanserat och tillräckligt består av ett huvudmål som skolan serverar, ett huvudmål som hemmet erbjuder och mellanmål under dagen.

En balanserad skolmåltid skall innehålla ett varmt alternativ som exempelvis fisk, mörkt eller ljust kött, ägg eller baljväxter. Sedan skall måltiden även innehålla en sidosallad med grönsaker och dressing till, en matdryck som exempelvis mjölk, vatten eller surmjölk, och till sist något bröd med smör eller margarin som exempelvis fullkornsbröd (*Skolmaten förr, nu och i framtiden*, 2019).

2.1.4 Näringsrekommendationerna

Enligt livsmedelsverket behöver en skolelevs hälsa stödjas av en balanserad kost som skall innehålla sammansatta mellanmål, grönsaker, bär, frukt, spannmålsprodukter och fettsnåla mjölkprodukter. Drycken som bäst släcker törsten och är det bästa alternativet för skolelever är kranvatten (*Skolelever*, n.d.). Skolmaten måste innehålla 30% fett, varav 10% skall vara mättade fetter, 55% kolhydrater och 15% protein (*Ny Nordisk Mad: Skolmaten I Finland är Närpå Ett under*, n.d.).

Barn 2-18 år gamla rekommenderas det D-vitamintillskott på 7,5 µg varje dag året runt. Det är viktigt att ta D-vitamintillskott på grund av att benstommen behöver det för att snabbare växa. Flickors riktgivande energibehov för 10-13-åringar är 2055 kcal/dygn, medan pojkarnas är 2340 kcal/dygn. Flickor mellan 14-17-åringars riktgivande energibehov är 2340 kcal/dygn. Pojkarnas riktgivande energibehov är 2820 kcal/dygn (*Skolelever*, n.d.).

2.1.5 Tallriksmodellen

Tallriksmodellen är ett hjälpmedel för hur en bra måltid skall se ut och den ger även exempel på vilka ingredienser som ingår i en rekommenderad kost. Enligt tallriksmodellen bör man fylla halva tallriken med grönsaker, en fjärdedel med potatis, pasta, ris eller andra spannmålsprodukter. Den sista fjärdedelen på tallriken fylls ut med kött, fisk eller äggrätter. Den sistnämnda delen kan även bytas ut mot vegetariska alternativ som innehåller nötter, frön eller baljväxter. Måltiden skall också innehålla dryck så som mjölk, vatten, eller surmjölk. För att komplettera hela måltiden kan frukt eller bär tilläggas som efterrätt, men man kan även spara efterrätten till mellanmål under dagen. Tallriksmodellen finns för att visa hur man skall bygga upp en bra måltid, modellen kan användas oavsett portionsstorlek (Fig 2) (*Tallriksmodellen*, n.d.).

För att presentera modellen och lära eleverna, kan tallriksmodellen läggas upp i början av serveringslinjen. För att vidare lära ut en balanserad måltid så kan tallriksmodellen exempelvis tas upp i olika läroämnen. Ett annat sätt kan även vara att framföra tallriksmodellen på elektronisk plattform och på detta sättet kan föräldrarna och vårdnadshavaren uppmuntra till dialog i hemmet (*VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - Rekommendation För Skolbispisningen*, n.d., p. 64) .



Figur 2. Tallriksmodellen (Illustrationer av tallriksmodellen, n.d.)

2.1.6 Skolbispisning

Varje måltid som ett barn äter är det en möjlighet att upptäcka olika nya smaker, konsistenser, bekantar sig med nya födoämnen och får de grundläggande färdigheter i hur man äter, mat prat och samvaro. I Finland bjuder man på en varm lunch per dag som är gratis. Man skall uppmuntra barn till att äta lunchen i skolan. För vissa barn är den enda varma måltiden under en dag. Skolbispisningen har en pedagogisk uppgift, den främjar även elevens fysiska hälsa och studieförmåga (*Skolelever*, n.d.).

Skolmåltiderna påverkas av eleverna på många håll och det är en utveckling som går i rätt riktning (f., 2018). Då en ung människa håller på att bli självständig och att hitta sin egen identitet kan hen ta hjälp av mat- och dryckeskulturen. Kompisar kan ha mycket påverkan på matvalet hos ett barn, men ett barn behöver hjälp av en vuxen eller förälder som kan visa och se till att ett barn äter regelbundet och mångsidigt (*Skolelever*, n.d.).

2.1.7 Måltidsmiljön

Måltidsmiljön är en viktig faktor i elevens skolbispisning. Den kan ha en inverkan på hur populär skolbispisningen är. Man kan påverka måltidsmiljön med olika faktorer och för att få en lugn och trivsamt miljö kan exempelvis olika dekorationer, servetter och växter m.m bidra. En positiv miljö har en uppfriskande effekt och kan bli en vilopaus för de som deltar i måltiderna. I en miljö där eleverna trivs har det visat att de stannar längre för att äta och samtidigt inser de vilken inverkan maten har samt det främjar sedan deras välbefinnande (*VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - Rekommendation För Skolbispisningen*, n.d., p. 31).

En tillräckligt stor matsal är även viktig för att alla elever skall få plats och för att få en smidig måltidsstund. Det måste finnas tillräckligt med sittplatser i en matsal för att få en så stressfri miljö som möjligt. För att trivseln skall bli så bra som möjligt behöver även mattiderna anpassas till mängden elever. Det är bra att ha olika mattider och flexibilitet. På det sättet kan det undvikas trängsel, onödigt köande och buller som kan orsaka stress för elever som äter.

Vid planeringen av matsalen måste man ta i beaktande olika faktorer. Exempelvis vid val av inredning behöver man ta hänsyn till mat gästernas ålder och fysiska förutsättningar. Om det

serveras mat i samma matsal för barn i förskoleåldern och elever i gymnasiet så måste serveringslinjens höjd vara olika och även höjden vid returnering av kärl. Alla måste känna sig så trygga som möjligt och kunna äta bekvämt.

Serveringslinjen är planerad så att man börjar med kyldisken där man tar grönsaker och sallad, sedan varmrätten ur värmebad, till sista serveras drycken och brödet. Med denna ordningsföljd håller man det mikrobiologiskt säkert då olika serveringstemperaturer är åtskilda (*VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - Rekommendation För Skolbispisningen*, n.d., p. 31).

2.1.8 Planeringen av menyn

Planeringen av menyn och det praktiska genomförandet av skolbispisningen förutsätter produktifiering, användning av förstklassiga och näringsmässiga råvaror. Produktifiering är en planering som tar i beaktande menyrotation, de råvaror som används, samt skapar och samlar recept. Det ses även hur ofta en rätt förekommer på menyn. En menyrotation betyder att det finns en tillräckligt lång rotation mellan de olika rätterna för att vara säkra att måltiderna är mångsidiga. En period på ca 5-6 veckor är en tillräckligt långt för att måltiderna skall vara mångsidiga. Man tar hela skolåret i beaktande då man planerar menyn för att få med alla säsonger och högtider, på så sätt får man en naturlig omväxling. Vid genomförandet av menyn i praktiken är det bra att planera in högtider, säsonger och teman för att undvika överlappningar och fel (*VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - Rekommendation För Skolbispisningen*, n.d., p. 51).

Måltidsservicen bär ansvaret att skolorna följer näringsrekommendationerna och att skolmaten är varierande. Den instans som anställer måltidsservicen har ansvaret att genomförande av bispisningen är av hög kvalitet och att måltidsservicen tilldelas tillräckligt med resurser. Då måltidstjänster och livsmedelsupphandling konkurrensutsätts är det instansen som har ansvaret att näringsrekommendationerna och kriterierna för den näringsmässiga kvaliteten antecknas som minimi kvalitetskrav. I serviceavtalet mellan beställaren och producenten skall kvaliteten, innehållet och ändamålsenlighet av menyn fastställas (*VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - Rekommendation För Skolbispisningen*, n.d., p. 51).

Menyn planeras att stämma överens med näringsrekommendationerna samt att menyn även skall innehålla soppor, lådrätter, huvudrätter, stycke - och gryrätter. Styckesrätter är exempelvis köttbullar, spenatplättar och fiskpinnar m.m. Menyn skall variera mellan de ovannämnda rätterna på grund av att eleverna skall ha möjlighet att bekanta sig med nya råvaror och maträtter (*VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - Rekommendation För Skolbispisningen*, n.d., p. 51).

2.1.9 Skolmåltid kostnad

Ca 900 000 barn och ungdomar äter gratis lunch i skolan varje skoldag. Kostnaden för en skolmåltid kan variera mellan 1,73€ - 8,07€ beroende på kommun. Den billigaste skollunchen hittar man i kommunen Vanda och den dyraste hittar man i kommunen Soini. I medeltal kostar lunchen i skolor 2,79€ per elev i Finland (*Smakar det så kostar det – men hur mycket?*, n.d.).

Enligt utbildningsstyrelsens rapport från 2019 kostar skolmaten i Pargas stad 4,10€ per person (PK, 2022). Elina Ovaskainen som är expert på hållbar konsumtion säger, kostnaden av lunchen inte alltid har med kvaliteten att göra, det beror mest på vad pengarna används till. Man kan öka kvaliteten på maten utan att öka kostnaderna genom att exempelvis variera mellan att servera både billigare maträtter och lite dyrare maträtter. Då man emellanåt serverar billigare men ändå bra maträtter, kan man hålla en jämn och god kvalitet på maten utan att öka kostnaderna (*Smakar det så kostar det – men hur mycket?*, n.d.).

3. METOD

Undersökningen för arbetet är baserat på en kvantitativ undersökning som innehåller en enkät, som har skickats ut till elever som går på Pargas svenska gymnasium. Den kvantitativa undersökningen valdes som metod på grund av enkelheten att samla in data av en stor mängd respondenter. Metoden passade även bra till denna typ av undersökning.

3.1 Kvantitativ undersökning

En kvantitativ undersökning används som en metod då man samlar in data inom vetenskaplig och icke- vetenskaplig forskning, som sedan syftar till att beskriva det undersökta området. Undersökningen kan genomföras på olika sätt, dess enkelhet och låga krav gör att denna typ av undersökning används oftast. Kvantitativ undersökning är en metod som samlar in data av en stor andel respondenter. Respondenterna svarar oftast på frågor i form av en enkät som man sedan bearbetar och utvärderar statistiken.

Den kvantitativa undersökning kan ibland förknippas med den kvalitativa undersökningen. Skillnaden mellan dessa är att en kvantitativ undersökning använder sig av en stor del respondenter. Den genomförs oftast av ett frågeformulär, man undersöker frågorna marginellt men inte på djupet. Undersökningen är inte tidskrävande, resultatet visar en särskild slutsats som man har kommit fram till med hjälp av en datainsamling och man får fram med en stor mängds respondenters svar. Kvantitativ undersökning är statistisk databehandling (Soucek, 2016).

Kvalitativ undersökning genomförs av en liten mängd respondenter. Den utförs genom att använda sig av individuella intervjuer och frågor där man undersöker på djupet. Undersökningen är tidskrävande, man får fram resultatet från en liten datainsamling med hjälp av en liten andel respondenter och datainsamlingen är icke-statistisk (Soucek, 2016).

3.1.1 Fördelar med kvantitativ undersökning

Fördelen med att använda sig av kvantitativ undersökning är den stora andel svar av respondenter som man får, exempelvis kunder och klienter som intresserar din organisation.

Resultat från den statistisk behandlade kvantitativa datainsamlingen kan användas till mer effektivt beslutsfattande, mer exakt planering och kommunikation med kunderna m.m. Denna metod definieras även vara den mest förmånliga, snabbaste och mest hanterbara av privatpersoner. Statistik behandling är då den data som samlas in från ett frågeformulär och sedan omvandlas till statistik i form av diagram eller grafer (Soucek, 2016).

3.1.2 Nackdelar med kvantitativ undersökning

Nackdelar med den kvantitativa metoden kan vara det att resultatet från undersökningen kan bli för stort, eller att beskrivningen av ett problem inte blir tillräckligt djupt.

Forskaren har lätt att missa viktiga egenskaper av respondenterna som är utvalda, på grund av att forskaren fokuserar på ett tydligt problem och kan missa med att inte räkna med dess större område (Soucek, 2016).

3.2 Enkätundersökning

En enkät är en skriftlig kombination av öppna och slutna frågor som ja- eller nej-frågor.

Respondenten får svara med sina egna ord på frågor eller fylla i förhands givna svarsalternativ. De som kan använda sig av enkät kan exempelvis vara enskilda individer, grupper av människor, organisationer eller företag. Det finns flera olika alternativ på hur man kan få ut enkäten till sin målgrupp. Den kan skickas via e-post eller post, finnas öppen på internet, delas ut till en grupp människor exempelvis till en skolklass, eller så kan enkäten delas ut till allmänheten i en affär eller öppet på stan. Även telefonintervjuer är en form av enkät (Christensen et al., 2016, p. 132).

En postenkät, besöksenkät och webbenkät är självadministrerande och en telefonintervju och påstana intervju är intervjuadministrerande (Christensen et al., 2016, p. 132). Skillnaden mellan en postenkät och en intervju är, att inför en intervju kan vissa frågor vara oklara för respondenten. Då kan man under intervjun formulera om och förklara frågorna till respondenten. Denna möjlighet har man inte om man utför en enkät. För att undvika att respondenten inte förstår frågorna i enkätform, är det viktigt att testa dem före den riktiga undersökningen (Christensen et al., 2016, p. 133).

Vilken frågeteknik som man väljer att använda sig av skiljer sig i vilken grad av standardisering och grad av strukturering som används. Standardisering betyder att man gör svarssituationer lika för alla respondenter, medan grad av strukturering innebär hur mycket man vill styra respondentens svarsmöjligheter (Christensen et al., 2016, p. 132).

3.2.1 Frågeteknik

Formuleringen av frågor till en enkät är tidskrävande och kräver mycket arbete. Före man börjar med formuleringen av enkäten skall det vara klart vilket syfte man vill att undersökningen skall ha och vilka frågeställningar som söks svar på. Andra aspekter som är viktigt att tänka på är den informationen för varje fråga som enkäten ger och hur respondenten kommer uppfatta frågorna. Vid formulering av frågeformuläret är det viktigt att tänka på hur frågorna och svarsalternativen ställs för respondenten. På grund av att svaren sedan skall analyseras är det lättare att ta hänsyn till de ovannämnda före frågeformuläret skickas ut så att den passar till analyserings processen. För att underlätta att jämföra och relatera under analyserings processen bör det funderas på att ta med olika variabler, till exempel ålder, kön, kommun och inkomst (Christensen et al., 2016, p. 145).

3.2.2 Anonymitet

En enkät som respondenten får svara anonymt på kan vara en fördel i undersökningen. Det är större chans att respondenterna vill svara på frågeformuläret om den är anonym på grund av att de vågar fritt säga sin åsikt utan att tappa sin anonymitet. Vid en traditionell fokusgrupp där man kan se varandra live, kan det vara pinsamt och jobbigt för respondenten att prata fritt och säga sina åsikter, om det exempelvis diskuteras om ett känsligt ämne som lön eller sjukdomar m.m.

All information som respondenten ger i och med undersökningen skall alltid vara anonymt och personen ska vara försäkrad om att personlig information som ges ut är konfidentiell. Detta om inte respondenten har gett sitt medgivande till annat i undersökningen. De fall som respondenter har gett sitt medgivande till undersökningen, måste undersökaren försäkra respondenten att informationen inte används till någon annan undersökning (Christensen et al., 2016, p. 140).

3.3 Urvalsmetod

Urvalsmetod beskriver vilken målgrupp, respondenter eller undersökningsenhet i populationen som skall undersökas. Att undersöka hela målpopulationen som är en totalundersökning kan vara allt för tidskrävande och kostsamt. Istället kan det göras ett urval ur målpopulationen och det undersöks bara en viss del av den. Då ett urval görs får man även en mera detaljerad information av varje respondent på grund av att man har mera tid för var och en som ingår i undersökningen. Det är viktigt att välja sin urvalsmetod, utgående från undersökningens problem och syfte.

Man kan välja mellan två olika urvalsmetoder, sannolikhetsurval och icke- sannolikhetsurval. Sannolikhetsurval är att det slumpmässigt väljs ut respondenter, icke- sannolikhetsurval innebär att respondenter inte väljs ut slumpmässigt, chansen att bli utvald kan inte förutses (Christensen et al., 2016, p. 104).

3.4 Etik

Marknadsundersökningar som görs är oftast beroende av deltagaren av allmänheten. Vid undersökningar som genomförs på det sättet är det viktigt att bibehålla allmänhetens förtroende. För att behålla allmänhetens förtroende måste undersökaren ta i beaktande olika etiska aspekter genom hela undersökningen. Etik innebär god moral i vår uppfattning om rätt och fel, men även i våra handlingar och värderingar. Det är viktigt att ta hänsyn till olika situationer som individer kan ta skada genom fysiskt, psykiskt eller ekonomiskt. De individer som marknadsundersökning mest kan påverka är respondenterna, beställaren av undersökningen och de som genomför undersökningen (Christensen et al., 2016, p. 34).

3.5 Validitet och reliabilitet

Det finns potentiella fel som kan uppstå under undersökningar som kan påverka det riktiga resultatet. Om den kvantitativa undersökningens resultat ger ett mätvärde som motsvarar verkligheten så anses undersökningen vara valid. Mätmetodens reliabilitet har en förmåga att stå emot slumpmässiga fel som kan uppstå. För att en kvantitativ undersökning skall klassas som valid måste också reliabilitet vara god. Alltså när en undersökning görs flera gånger och svaren är de samma, klassas reliabiliteten för fullständig (Christensen et al., 2016, p. 286).

4. EMPIRI

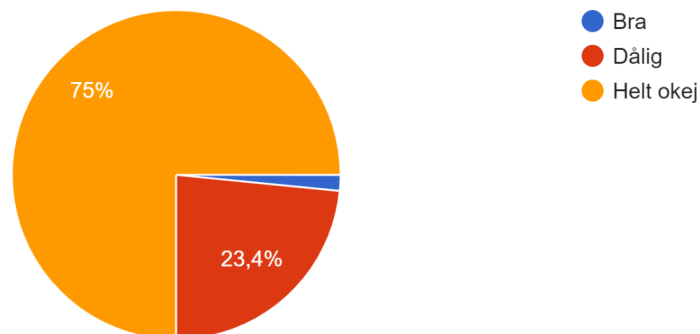
I empiridelen kommer jag presenter innehållet och resultaten från min enkätundersökning. Jag skickade min enkät till rektorn på Pargas svenska gymnasium som sedan skickade ut enkäten till skolans elever. Respondenterna hade tid att svara på enkäten mellan 28.3-3.4. Enkäten innehöll 7 frågor, svarsalternativen var flerval, kryssrutor och ett längre stycke. Det slutliga respondentantalet var 64 stycken.

4.1 Resultat av enkät

4.1.1 Vad tycker elever om skolmaten?

På den första enkätfrågan tyckte majoriteten att skolmaten var helt okej. En elev tyckte skolmaten var bra, 15 elever tyckte skolmaten var dålig och 48 elever tyckte skolmaten var helt okej. Se figur 3.

Vad tycker du om skolmaten?
64 svar



Figur 3.

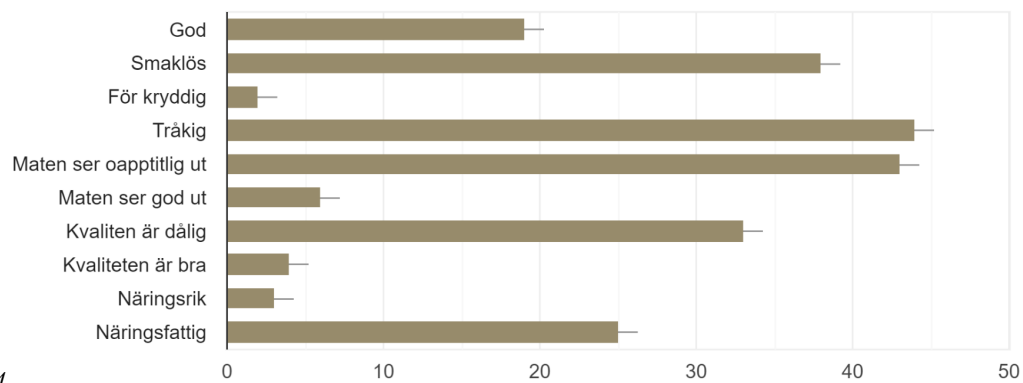
4.1.2 Hur elever upplever maten?

I denna enkätfråga kunde eleverna välja flera olika alternativ om hur de upplever att skolmaten är. Det var 19 elever som har kryssat i att skolmaten är god, 38 elever har kryssat i att maten är smaklös, två elever tycker att maten är för kryddig, 44 elever tycker att maten är tråkig. Nästa alternativ var om maten ser oaptitlig ut, 43 elever har kryssat i rutan, sex elever tycker att skolmaten ser god ut, 33 elever har kryssat i att kvaliteten är dålig på skolmaten, fyra har kryssat i att de tycker kvaliteten på skolmaten är bra. De sista alternativen är om

eleverna upplever att skolmaten är näringsrik. Det tycker tre elever, medan 25 elever tycker att maten är näringsfattig. Se figur 4.

Beskriv skolmaten

64 svar



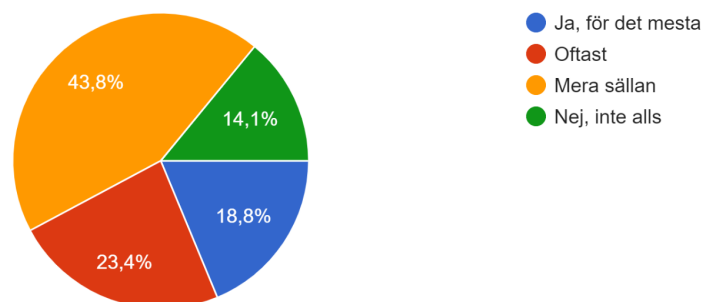
Figur 4.

4.1.3 Tycker eleverna att skolmaten är varierande?

Enkätfrågan “Tycker du att skolmaten är varierande?” svarade 28 elever mera sällan, 15 stycken tyckte oftast, 12 stycken tyckte ja, för det mesta och 9 elever tyckte nej, inte alls. Se figur 5.

Tycker du att skolmaten är varierande?

64 svar

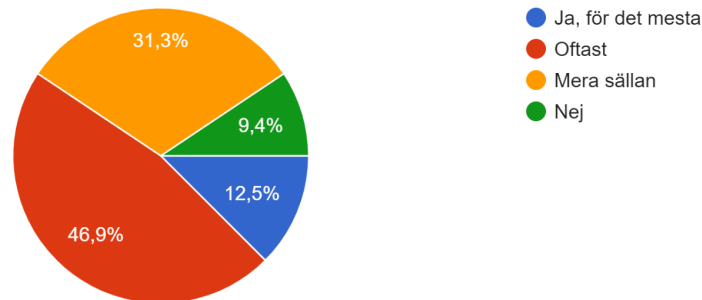


Figur 5.

4.1.4 Tycker eleverna att skolmaten serverar passande mat?

På enkätfrågan “Tycker du skolan serverar rätter som passar för elever?” var det 30 elever som svarade oftast, 20 elever tycker att skolan serverar mera sällan, 8 elever tycker ja, för det mesta och sex elever tycker inte det serveras rätter som passar elever. Se figur 6.

Tycker du skolan serverar rätter som passar för elever?
64 svar

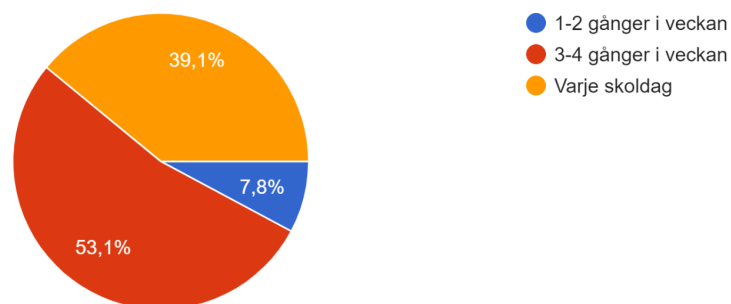


Figur 6.

4.1.5 Hur ofta äter eleverna i skolan?

I denna enkätfråga “Hur ofta äter du i skolan?” svarade 34 elever 3-4 gånger i veckan, 25 elever svarade varje skoldag och 5 elever svarade 1-2 gånger i veckan. Se figur 7.

Hur ofta äter du i skolan?
64 svar

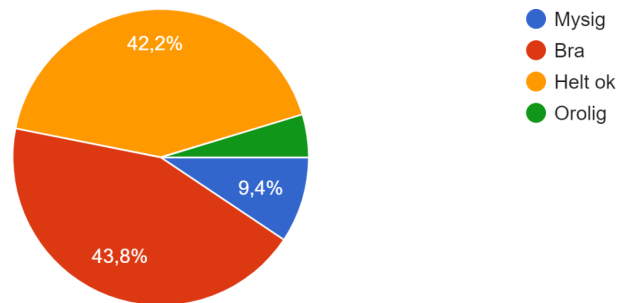


Figur 7.

4.1.6 Måltidsmiljön

På enkätfrågan “Hur beskriver du måltidsmiljön?” tycker 28 elever att måltidsmiljön är bra, 27 elever tycker den är helt okej, sex elever tycker den är mysig och tre elever tycker det är oroligt. Se figur 8.

Hur beskriver du måltidsmiljön?
64 svar



Figur 8.

4.1.7 Sammanställning av öppna åsikter

I den sista enkätfrågan “Om du fick ändra på skolmaten, hur skulle du vilja utveckla den?” fick eleverna fritt säga sin åsikt hur de skulle vilja ändra och utveckla på skolmaten. Nedan ses kommentarer som eleverna har gett som förslag.

Mer varierande, näringsrikare osv

Mer smak

Bättre kvalite (det har hittats insekter i t.ex den varma maten), mindre soppa och fisk

Mera färska grönsaker och mindre tillsattsämnen.

Kanske mer varierande och såna maträtter som man vet att eleverna tycker om t.ex pasta.

Också att det inte varje dag är potatis och någon sås.

Genom att få in all näring som behövs, just nu är inte vegetariska maten så bra på det

Mer pasta, ris, gröt, basmaträtter istället för typ morotsbiffar

Fräschare ingredienser, bort med griskött såsen, bättre kokt pasta och potatis, fräschare och mångsidigare sallader

Var är nachon och kebab de var got mera varierande och inte bara nachon en gång om året utom mera och kebab

Blanda inte grönsaker med maten utan håll dom skilt.

Mera varierande mat

Två alternativ varje dag (alltså ett till utöver vege och vanlig)

Mat man blir mätt av för att orka hela skoldagen, lite mer näringsrikt och inte bara de billigaste alternativen. Jag är också besviken då många va de godaste maträtterna har blivit utbytta till billigare, sämre alternativ. Ex. är den gula kycklinggrytan. och sen finns det sådana som de flesta älskar men som vi nästan aldrig har längre som ex snålsoppa, köttbullar. Jag hoppas att man skulle kunna ta tillbaks lite av domhär maträtterna! Lycka till med arbetet!

Mat som passar för elever, inte samma sak hela tiden utan mera variaton. Skulle borda sluta blanda weird shit i vissa rätter som typ persika i någo köttfärssås. Simpelt och bra gillar elever mest som typ köttbullar med mos.

Mera variation, mera smak med t.ex. Kryddning. Mera traditionella maträtter som t.ex. Ugnskorv och köttbullar.

mera goda mat o int så myki fisk o konstigt

broilerbullar och RIS. Inte potatis. Testa olika rätter och se vad som är uppskattat och gör mera sådant.

Mera smak

Göra den mera simpel. Mindre smaklös mat använda mer kryddor. Man borde inte blanda i något som inte passar i maten som t.ex. morot i köttfärssåsen.

Använda mer fullkorn och näringsrik mat .. bättre kvalité på t.ex. mos (smakar som pulver med vatten).

maten kan nångång vara lite smaklöst så lite mera kryddor skulle vara bra

Godare

Få välja vissa ingredienser till olika rätter.

Vet ej

Smakligare bättre kvalitets mat

Mera variation och mera sallads och sidorätts alternativ

Mera smak, bättre kvalitet

Jag tycker det är ofta samma maträtter men med olika namn, t.ex. är endast tillsatt morot i såsen och sen ändras namnet helt. Tycker också att det borde vara oftare pasta och ris. Tycker även att vi har sällan gröt vilket jag tror människor skulle äta. Vi har någon gång haft någon ny mat rätt men sen har vi aldrig den igen. T.ex vi hade typ taco mat vilket jag tycker alla gillade, men vi har inte haft de på nytt. Smöret tycker jag att borde ändras tillbaka till oivariini vilket det någon gång har varit. Det borde även finnas mera kryddor, speciellt salt.

Mer näringsrik och mättande, mer aptitlig

Önskar att maten skulle se bättre ut och mer normal husmanskost som man serverar hemma

Mera kryddor, mindre potatis

Pasta och ris oftare, mindre potatis. Mer varierande och flera olika maträtter

Mindre soppa, mindre såser och potatis, mer pasta, mer kryddor och salt borde vara tillåtet

Jag vill att maten är godare och att maten är vanlig hushållsmat som de flesta äter. Få äter nog appelsin-chili fisk hemma tror jag. Ganska synd att grissås är så osmakligt att det har fått smeknamnet slemsås.

Mer smak, mer rätter, salt till maten + gott smör (oivariini)

Mera ris, mat med bättre utseende. Bättre tillredning av kött.

jag skulle gärna se mera ris och pasta

Mera näring man blir hungrig lektionen efter maten hur mycket man än äter.

Höja kvaliteten och göra så att man får i sig tillräckligt med näring från maten. Vissa dagar är maten helt proteinlös och ser förfärlig ut.

Mera variation

Bättre lagat

Mindre fisk eftersom deras budget bara tillåter dem att köpa den billigaste fisken vars kvalite är beklaglig och den är inte speciellt god.

kryddigare och varierande, flera drickor

Mindre potatis, mera pasta, lite mer variation, bättre salladsutbud (inte bara torra salladsblad) , frukt skulle vara trevligt

Bättre kvalitet

Fler maträtter som unga gillar

Mera smak annars så är nog allt riktigt bra med den

Allt som oftast får vi potatis som komplement till maten men oftast så smakar den väldigt dåligt, det skulle passa bättre med ris till nästan varje maträtt.

Öka på protein, mer näringsrik

Mera smak och mindre frysta rätter

Mera varierande maträtter och mera smak.

Man borde satsa att göra maträtter som eleverna gillar. Det behöver inte vara så "speciellt". Man kunde ha varierande mat, som tex pastasallad och mat från andra kulturer. Vi kunde ha en matvecka där vi varje dag smakar på mat från ett annat land.

Bättre

Mer varierande, speciellt på det vegetariska utbudet.

Den enda bra rätten i skolan just nu är ugnskorv och därför borde det serveras varje dag. Att bli trött på att äta samma sak varje dag är inte ett koncept som baserar sig i verkligheten.

Ordentlig mat, köttbullar, makaroni låda, pasta vanlig mat man blir mätt på och inte nån sej eller typ senaps gris sås

Godare mat

5. ANALYS

Undersökningsmetoden som användes var kvantitativ. Respondenterna som deltog i undersökningen var elever som gick på Pargas svenska gymnasium. Enkäten skickades till skolans rektor som sedan vidarebefordrade den till skolans elever. Respondenterna hade ca 9 dagar på sig att svara på frågeformuläret.

Av de 64 elever som svarade på enkäten tyckte 48 elever att skolmaten var helt okej, 15 stycken tycker att skolmaten är dålig som serveras i skolan och endast 1 elev tyckte att skolmaten var bra. Jag tycker det är en allt för stor procent som inte tycker att skolmaten är bra, men är inte överraskad av resultatet, skolmatens kvalitet har länge varit ett problem.

Eleverna beskriver inte skolmaten som ett positivt mål, 38 elever tycker maten är smaklös, medan bara 19 stycken tycker den är god. 44 elever har svarat att skolmaten är tråkig medan två stycken har valt att den är för kryddig. Hur maten ser ut inverkar även på upplevelsen av måltiden. 43 elever tycker att skolmaten ser oaptitlig ut och endast 6 stycken 64 har svarat att maten ser god ut. Majoriteten har återigen svarat negativt på skolmaten. 33 elever har svarat att maten är av dålig kvalitet och fyra stycken har svarat att maten är av bra kvalitet. Sista valen som kunde kryssas i var om näringen i skolmaten: 25 elever tycker maten är näringsfattig medan bara tre elever tycker den är näringsrik.

Respondenterna tycker inte att skolmaten är så varierande i skolan: 28 stycken tycker att maten är mera sällan varierande, 15 elever har svarat att skolmaten är oftast varierande, 12 stycken tycker att den är för det mesta och nio elever tycker inte alls att maten är varierande. Fördelningen mellan elevernas åsikter var inte lika stor som föregående fråga, men tillräckligt stor för att se att skolmaten inte är så varierande som den borde vara.

I frågan om eleverna tycker att skolan serverar rätter som passar till dem, har 30 stycken svarat att det oftast är det. 20 stycken har svarat mera sällan, åtta elever har svarat ja för det mesta, sex stycken har svarat nej till om skolmaten är passande till eleverna.

En av enkätfrågorna var hur ofta äter eleverna i skolan under skolveckan. 34 stycken svarade 3-4 dagar i veckan, 25 elever svarade att de äter varje dag i skolan, 5 elever svarade 1-2 gånger i veckan. Datan visar ett positivt resultat att så många äter nästan varje dag i skolan.

Hur eleverna upplever att måltidsmiljön har det för de mesta varit positiva svar: 28 stycken tycker den är bra, 27 elever tycker den är helt okej, 6 elever har svarat att den är mysig, medans 3 elever tycker den är orolig. Datan visar ett mer positivt resultat än negativt.

Den sista enkätfrågan är ställd som öppen fråga med långt svar, eleverna har fritt fått säga sin åsikt om hur de skulle vilja förbättra skolmaten. Som svar gavs kommentarer som exempelvis kunde vara: “Mindre soppa, mindre såser och potatis, mer pasta, mer kryddor och salt borde vara tillåtet” eller “kanske mer varierande och såna maträtter som man vet att eleverna tycker om t.ex pasta. Också att det inte varje dag är potatis och någon sås.”

5.1 Validitet och reliabilitet

Validiteten på arbetet klassas som hög. Reliabiliteten är låg på grund att svaren kan ändras om enkätundersökningen skulle skickas ut igen, om flera eller andra respondenter skulle delta.

5.2 Förslag till vidare forskning

Förslag till vidare forskning skulle vara undersökningar av flera skolor, och även undersökning av maten inom äldreården samt småbarnspedagogiken, som oftast också får mat från samma leverantör som skolorna. Ett annat förslag till vidare forskning inom ämnet kunde vara att fördjupa sig i konkreta förbättringsförslag.

6. SLUTSATS

Enligt datan som har analyserats från frågeformuläret, visade det sig att majoriteten inte nöjda med skolmaten som serveras i skolan. Jag är inte överraskad över resultaten från enkäten. Skolmaten har i många år inte varit en favoritmat bland eleverna. Det pratas ofta inte något positivt om skolmat. Det har alltid varit ett aktuellt ämne i skolan att prata om skolmaten. Skolmaten är en otroligt viktig måltid för elever. För vissa elever är det enda varma målet de äter på en dag. På grund av det borde skolmaten vara en större prioritet för kommunen och de borde se till att skolmaten innehåller alla ämnen som den skall innehålla enligt näringsrekommendationerna.

Eleverna kunde själva fritt skriva förbättringsförslag om skolmaten i frågeformuläret och de förslagen var inte några omöjliga förändringar eller förslag. Det var många som svarade exempelvis att de vill ha mera pasta och ris, istället för potatis som ofta serveras. De ville ha mera varierande mat och rätter som passar yngre eller mera kryddor i maten m.m. Enligt mig är förändringarna inte stora eller omöjliga. Eleverna önskar helt enkelt normal husmanskost med mera kryddor och maträtter som passar till elever. De personer som planerar menyerna borde vara mera uppmärksamma med att variera mellan rätterna och lägga lite mera kryddor i maten som exempelvis salt och peppar. Ett annat alternativ skulle vara att inkludera eleverna och fråga vilka maträtter de skulle föredra, ge ett visst antal maträtter de får välja mellan eller skicka ut en enkät till skolorna, så man får reda på vad eleverna egentligen vill äta.

Efter analyseringen av enkäten blev det mera tydligt hur stort problemet är med skolmaten i skolan. Det är högst troligt samma problem i flera skolor och daghem som i denna skola. Lösningen låter enkel, men det är antagligen ett större problem att lösa. På ställen där mat som serveras av en måltidsservice borde alla personer som äter maten vara inkluderade i matvalen, eller iallafall ha en chans att inverka eller påverka.

Mitt syfte med arbetet är att ta reda på vad eleverna tycker om skolmaten, och min frågeställning lydde "Vad tycker elever om skolmaten och hur skulle de vilja förbättra den om de kunde?" Enligt data analyseringen har det kommit fram vad eleverna tycker om skolmaten som serveras i skolan. Jag har uppnått syftet och fått svar på mina frågeställningar.

Jag är väldigt nöjd med mitt val av ämne. Jag har lärt mig mycket som jag kan ta vidare med mig. Mitt intresse av matlagning överlag är stort, så valet av detta ämne kom naturligt för mig. Jag visste redan i tidigt skede vad mitt ämne skulle vara i mitt slutarbete. Jag hoppas skolmaten utvecklas mera och eleverna blir mera inkluderade i valet av maträtterna, även att diskussionen om skolmat överlag skulle bli mindre negativ, utan det kunde vara ett positivt ämne att prata om istället.

KÄLL- OCH LITTERATURFÖRTECKNING

Christensen, L., Engdahl, N., Gräås, C., & Haglund, L. (2016). *Marknadsundersökning-en handbok*, upplaga 4:

1. *Lund: Studentlitteratur.*

f., F. S. M. (2018, November 8). *Skolmaten gör skillnad*. Martha.

<https://www.martha.fi/vardagskunskap/skolmaten-gor-skillnad>

Illustrationer av tallriksmodellen. (n.d.). Retrieved April 14, 2022, from

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/tallriksmodellen/illustrationer-tallriksmodellen>

Ny Nordisk Mad: Skolmaten i Finland är närapå ett under. (n.d.). Retrieved January 30, 2022, from

<http://arkiv.nynordiskmad.org/aktuellt/artiklar/skolmaten-i-finland-aer-naerapaa-ett-under/>

PK. (2022, January 5). *Vi vill ha varierande skolluncher*. Pargas Kungörelser.

https://pku.fi/vi-vill-ha-varierande-skolluncher/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=vi-vill-ha-varierande-skolluncher

Skolelever. (n.d.). Livsmedelsverket. Retrieved March 31, 2022, from

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/halsoframjande-kost/narings--och-matrekommendationer/skolelever/>

Skolmaten är över 70 år. (n.d.). Retrieved March 31, 2022, from

<https://svenska.yle.fi/artikel/2018/10/31/skolmaten-ar-over-70-ar-testa-om-du-kanner-igen-menyerna-fran-olika-ar>

Skolmaten förr, nu och i framtiden. (2019, March 13). RuokaTutka.

<https://www.ruokatutka.fi/sv/artiklar/kouluruokailu-ennen-ja-nyt/>

Smakar det så kostar det – men hur mycket? (n.d.). Retrieved March 31, 2022, from

<https://www.hemochskola.fi/2019/02/28/smakar-det-sa-kostar-det-men-hur-mycket/>

Soucek, M. (2016, December 23). *Kvantitativ forskning 1 - Inledning*. Survio Blog.

<https://www.survio.com/sv/blog/popular-series/kvantitativ-forskning-1-inledning>

Tallriksmodellen. (n.d.). Livsmedelsverket. Retrieved March 31, 2022, from

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/halsoframjande-kost/narings--och-matrekommendationer/tallriksmodellen/>

VI ÄTER OCH LÄR TILLSAMMANS - rekommendation för skolbespisningen. (n.d.).

BILAGOR

Frågeformuläret.

Skolmaten i Pargas gymnasium

Jag heter Isabell Blåberg och kommer från Pargas, går mitt tredje år på Hospitality Management programmet på Högskolan på Åland och skriver mitt examensarbete. Mitt examensarbete handlar allmänt om skolmaten i Finland och min undersökning handlar om hur skolmaten är i Pargas gymnasium.

Med denna enkät vill jag ta reda på vad elever på andra stadiet tycker om skolmaten. Alla som svarar på enkäten kommer vara anonyma.

Jag hoppas ni vill ta er tid att fylla i enkäten och hjälpa mig med min undersökning, det tar under 2 minuter att svara på enkäten. Svarts tiden är mellan 24.3-3.4.2022

Tack på förhand.

***Obligatorisk**

1. Vad tycker du om skolmaten? *

Markera endast en oval.

- Bra
- Dålig
- Helt okej

2. Beskriv skolmaten *

Markera alla som gäller.

- God
- Smaklös
- För kryddig
- Tråkig
- Maten ser oapptitlig ut
- Maten ser god ut
- Kvaliten är dålig
- Kvaliteten är bra
- Näringsrik
- Näringsfattig

3. Tycker du att skolmaten är varierande? *

Markera endast en oval.

- Ja, för det mesta
- Oftast
- Mera sällan
- Nej, inte alls

4. Tycker du skolan serverar rätter som passar för elever? *

Markera endast en oval.

- Ja, för det mesta
- Oftast
- Mera sällan
- Nej

5. Hur ofta äter du i skolan? *

Markera endast en oval.

- 1-2 gånger i veckan
- 3-4 gånger i veckan
- Varje skoldag

6. Hur beskriver du måltidmiljön? *

Markera endast en oval.

- Mysig
- Bra
- Helt ok
- Orolig

7. Om du fick ändra på skolmaten, hur skulle du vilja utveckla den? *
