

27. januar 2010

Kære socialudvalg!

Da der har været meget kritik af den nylig indførte madordning, vil vi gerne bidrage til at nuancere billedet. I vores børns institution Ønske Øen på Amager (en selvejende integreret institution med plads til godt 200 børn) har man ansat en kok på fuldtid og en medhjælper på deltid. Disse to personer laver så inspirerende, lækker og varieret mad, som ingen madpakke kan nå op i nærheden af. Da børnehaven delvis er en skovbørnehave, tilbereder de to også mad, som nemt kan gøres klar af pædagogerne, når de er kommet i deres skovhytte. Og her taler vi ikke om rugbrødsmadder med Stryhn's og 'trestjernet'. Der bliver sendt tærter, pasta med sovs, hjemmebagt rugbrød med hjemmelavet pålæg m.m. i skoven. De børn, som er hjemme på institutionen får selvfølgelig også hver dag varmt mad. Børnehavens børn er i øjeblikket i gang med at lave tegninger til deres to kokke, som tak for den lækre mad de får.

Vi, som forældre, kan under ingen omstændigheder lave så varierede madpakker. Rent praktisk er det også en lettelse, at man ikke hver (aften eller) morgen skal stå og smøre madpakker. I stedet kan man bruge tiden til at hygge lidt længere over morgenmaden.

Vi vil gerne opfordre til at give madordningen en chance og ikke lave et nyt initiativ om, inden det overhovedet kunne vise sin kunnen.

For at anskueliggøre, hvad en god kok kan lave med de budgetter, der er, vedlægger vi en madplan for en uge i januar.

Med venlig hilsen,

Christina Stigaard, Bjarni, Morten Smith-Hansen, Gry Olesen, Jan Wallentin Damgaard og Mie Kongstad Søgaard

Største delen af forældrebestyrelsen for den integrerede institution Ønske Øen