

TIL SKOLENS LEDELSE

MADLEJR – EN LEJRSKOLE MED BID I

SKAL JERES KOMMENDE 6. OG 7. KLASSER PÅ MADLEJR I SKOLEÅRET 2018/2019?

MADlejr er et lejrskole-forløb, der kombinerer og sætter fokus på mad, sundhed, trivsel og bæredygtighed.

Siden september 2014 har mere end 6000 elever på 6.-7. årgang været på MADlejr, og tilbagemeldingerne er meget positive.

Fra 1. marts til 1. maj 2018 kan I forhåndstilmelde jer på madlejr.dk.

HVAD ER MADLEJR?

MADlejr er et lejrskole-forløb, der er udviklet af Arla Fonden i samarbejde med Madkulturen, som er en organisation under Miljø- og Fødevarerministeriet.

Det er et forløb med udfordringer og læring, der sår små frø af madglæde og giver eleverne nysgerrighed på mad, råvarer og smag.

HVORFOR ER MADLEJR VIGTIG?

Kun 7 % af danske børn hjælper til i køkkenet til hverdag. Derfor kan de komme til at mangle den grundlæggende viden om mad og råvarer, hvilket kan få konsekvenser for deres sundhed.

Med MADlejr inviteres I til et samarbejde omkring måltider, sundhed, bæredygtighed og trivsel. MADlejr handler mest af alt om at få en god oplevelse med at lave mad. Eleverne skal opleve, at det er sjovt at lave mad, og at mad, natur og måltider er en vigtig del af deres liv.

Eleverne er med hele vejen fra råvarer bliver til måltider gennem involverende aktiviteter, der sætter dem i stand til at afprøve, eksperimentere og reflektere. Når MADlejr-opholdet er slut, tager klassen hjem med forøget madmod, ny viden og et styrket fællesskab.

MADLEJRS FOKUSOMRÅDER

Mad og måltidet

- Udvikling af madlavningskompetencer og indsigt i måltidets betydning

Sundhed og trivsel

- Indsigt i og bevidsthed om egen og fællesskabets sundhed og trivsel

Bæredygtighed

- Indsigt i og forståelse for natur, råvarer og ressourceanvendelse

Forhåndstilmeld jer fra den 1. marts til den 1. maj på madlejr.dk

Her finder I også program, menuplan, billeder, undervisningsmateriale m.m.



HVAD BESTÅR ET MADLEJR-FORLØB AF?

I FÅR JERES HELT EGEN MADGUIDE

Hver klasse får sin egen MADguide - en madfaglig person, der står i spidsen for aktiviteterne i køkkenet, og som sørger for alt det praktiske, som f.eks. indkøb. Skolen forpligter sig til at stille med minimum to lærere/pædagoger, der aktivt samarbejder med MADguiden i forbindelse med de forskellige aktiviteter.

MEGET MERE END 5 DAGE PÅ LEJRSKOLE

MADlejr-forløbet er bygget op omkring en række opgaver og aktiviteter FØR, UNDER og EFTER opholdet. Derfor har vi udviklet et særligt undervisningsmateriale, der involverer og giver anledning til at reflektere over maden og måltidets betydning for deres hverdag. Det er en forudsætning for deltagelse, at klassen deltager aktivt i alle tre faser.

PRIS

650 kr. pr. elev inkl. moms (2 lærere deltager gratis). Skolens betaling svarer til 20% af de faktiske udgifter og dækker hovedsageligt indkøb af madvarer. De resterende udgifter til f.eks. undervisningsmateriale, overnatning, MADguide og øvrig drift af lejrskolen dækkes af en donation fra Arla Fonden.

FORHÅNDSMELD JER PÅ MADLEJR.DK

Når I forhåndstilmelder jer, skal I skrive et par ord om, hvorfor MADlejr er relevant for jer, og hvad I forventer at få ud af opholdet. MADlejr har et begrænset antal pladser, så vi er desværre nødt til at vælge blandt ansøgerne. Det gør vi ud fra kriterierne geografi, skoletype og årgang. Vi bestræber os på, at skoler fra hele Danmark er repræsenteret på MADlejr. Senest 15. maj får I at vide, om I er blevet tildelt et MADlejr-ophold. Her får I samtidig nærmere information om dato m.m.

Har I spørgsmål, er I meget velkomne til at kontakte mig på 70 22 55 00 eller carrie.harritsoe@arlafonden.dk.

De bedste hilsner

Carrie Harritsø, Projektleder



HER BOR VI

MADlejr holder til i moderne, nyombyggede faciliteter på Helnæs midt i den sydfynske natur. Et inspirerende læringsrum, der indbyder til oplevelser og samvær.



Forhåndstilmeld jer fra den 1. marts til den 1. maj på madlejr.dk
Her finder I også program, menuplan, billeder, undervisningsmateriale m.m.

