



Norges BygdekvinneLag er en frivillig organisasjon og en pådriver for levende bygder, norsk matproduksjon og matkultur. Vi kjemper for likestilling, folkehelse og et aktivt og inkluderende lokalmiljø. Vi har 11.000 medlemmer, 430 lokallag og 17 distriktslag.

Til Utdannings- og forskningskomiteen

Oslo, 25. oktober 2024

Norges BygdekvinneLags høring på Prop. 1S (2024-2025) Kunnskapsdepartementets budsjett – Prioritering av mat og helse i skolen

Norges BygdekvinneLag er en frivillig organisasjon med 11.000 medlemmer og 400 lokallag over hele landet. Vi er opptatt av folkehelse og det vi mener må til for å skape en god kunnskapsbase for våre barn og unge. Barn og unge har rett til næringsrik mat og at de lærer å lage næringsrik mat fra bunnen av i en tidlig alder.

Usunt kosthold er en av ti store folkehelseutfordringer i Norge. Det står å lese i regjeringens rapport «Effektive kostholdstiltak, 2024». Vi har ikke greid å stoppe en økning i fedme og diabetes. Det er også en nedgang i forbruk av frukt, bær og fisk. Ifølge rapporten trengs det mer kraftfulle tiltak for å stoppe den negative kostholdsutviklingen i befolkningen.

Etter Norges BygdekvinneLags mening er barn og unge det beste stedet å starte med en bevisst kostholdsendring. Det er dokumentert at gode kostholdsvaner som etableres i barne- og ungdomsårene har stor betydning for helsen resten av livet (St. meld. Nr. 34, 2012-2013).

Lav fagkompetanse blant lærere i mat og helse

(Kap. 200, post 1)

Norges BygdekvinneLag mener at faget «Mat og helse» vil være et viktig verktøy for å forebygge den negative trenden i kostholdet i Norge.

I «Læreplan i Mat og helse» står det beskrevet at faget skal lære elevene å reflektere kritisk rundt mat og måltid gjennom en kombinasjon av praktisk og teoretisk undervisning (Utdanningsdirektoratet, 20006). Målet er at elevene gjennom undervisningen skal få kunnskap, ferdigheter og holdninger som bidrar til bedre kosthold og helse.

Vi i Norges BygdekvinneLag er sterkt bekymret når lærerkompetansen er under en kritisk grense, slik det refereres til i rapporten «Kompetanseprofil i grunnskolen» (SSB, 2014; Lagerstrøm, Moafi & Revold, 2014). Rapporten fra 2014 viser at 54 prosent av lærerne som underviser i faget «mat og helse» i grunnskolen ikke har formell utdanning (studiepoeng) i faget. Av lærerne med formell kompetanse i faget, ble det i 2014 referert til at kun 21 prosent hadde 60 studiepoeng eller mer i mat og helse. Størst andel lærere med 60 studiepoeng eller mer i faget var å finne blant de eldste lærerne (Lagerstrøm, 2014). Etter det vi erfarer har denne negative utviklingen fortsatt og at det i 2024 er enda færre lærere med formell kompetanse som underviser i faget. Ifølge organisasjonen «Mat og helse i skolen» har kun 12 prosent av lærerne som underviser i faget 60 studiepoeng i faget. Økt kompetanse vil sikre elevene bedre opplæring.

Ifølge den vitenskapelige publikasjonen «Mat og helsefaget i dagens skole», fant Marthe Bottolfs at lærerne med høy kompetanse i faget mat og helse i større grad har en kvalitativt bedre undervisning når det gjelder valg av retter, lærestoff og fokus på elevenes helse og tema overvekt. Lærere med lav kompetanse underviser i mindre grad i tråd med

kompetansemålene, tar mindre hensyn til kostrådene, bruker mindre tid på teoriundervisning og tar i mindre grad opp tema som overvekt og fedme i undervisningen (Bottolfs, 2014).

I den samme publikasjonen konkluderes det også med at mat og helse-faget er populært blant elevene, både blant de faglig sterke og svake elevene, og kan være med på å rekruttere til yrkesfaglige studieretninger (Bottolfs, 2014).

Norges Bygdekvinnelag mener at:

- Det bør innføres kompetansekrav for lærere som underviser i faget «Mat og helse».

I Statsbudsjettet, under punktet «Tryggleiks- og beredskapsarbeid i kunnskapssektoren», anbefales det opplæring og utdanning som gir flere relevant kvalifisering, og flere medarbeidere med relevant utdanning blant skolens lærere (Statsbudsjettet).

- For å motivere lærere til videreutdanning bør lærere og skoleledelse motiveres til at lærerne i «mat og helse» tar flere vektall i faget.

Det er vårt inntrykk at skoleledelse i flere tilfeller fraråder lærere å ta videreutdanning og flere vektall i faget «mat og helse». Et av argumentene er at det ikke er en god investering for videre karrieremuligheter. Skoleeierne har ansvar for at de ansatte har rett og nødvendig kompetanse. Vi oppfordrer Staten til faktisk å støtte opp under sitt ansvar gjennom ordningene for videreutdanning og tilskuddsordning for lokal kompetanseutvikling.

Innfør valgfag med matlagingsprofil og et generelt kunnskapsløft

(Programkategori 07.20 Grunnopplæringa)

I Meld. St. 34 (2023-2024) «En mer praktisk skole – Bedre læring, motivasjon og trivsel på 5.-10. trinn» foreslår regjeringen å innføre valgfag på mellomtrinnet på skolene for å tilby arbeidslivsfag. Hensikten er å styrke den praktiske opplæringa. Dette løftes også fram i Statsbudsjettet under kapitlet «Læring, motivasjon og trivsel» (Statsbudsjettet).

Norges Bygdekvinnelag mener at:

- Det vil være riktig å innføre valgfag på barnetrinnet og ungdomstrinnet med en tydelig praktisk matlagingsprofil. Et eksempel kan være et arbeidslivsfag som «Mat- og restaurantfag». Et slikt valgfag vil ha en klar yrkesforberedende profil og økt rekrutteringen til kokk- og servitørfagene på videregående utdanning, som igjen ville dekket behovet i samfunnet.

I faget «mat og helse» lærer barn og unge om sunn mat og gode vaner som kan forebygge livsstilssykdommer som fedme, diabetes type 2 og hjerte- og karsykdommer. Den samfunnsøkonomiske kostnaden ved at folk ikke fulgte kostrådene i 2016 var anslått til 154 milliarder kroner årlig. I dagens pengeverdi vil dette utgjøre i underkant av 200 milliarder kroner årlig. Læring om sunn mat, vaner og det å kunne lage næringsriktig mat fra bunnen av vil være en god investering i folkehelse.

- Vi i Norges Bygdekvinnelag mener at temaet «Mat og måltid» bør inn som obligatorisk tema i grunnskoleutdanningen, slik at alle lærere har et minimum av kompetanse om de nasjonale kostrådene og nasjonale faglige retningslinjer for mat og måltider i skolen. Alle lærere bør ha en basiskompetanse rundt mat og måltider. I tillegg bør også lærerne kjenne til viktigheten av måltider som en sosial arena, i tillegg til at det er en viktig arena for læring og fellesskap.

Et viktig fag for helse, inkludering, trivsel og opplæring

(Programkategori 07.20 Grunnopplæringa)

Faget «mat og helse» gir elever kunnskap om kosthold og praktiske matlagingsferdigheter. I Statsbudsjettet står det å lese at «alle elevar har rett til eit trygt og godt skulemiljø som fremjar helse, inkludering, trivsel og opplæring» (Statsbudsjettet). Det kommenteres også i kapitlet «Negativ utvikling i læringsresultater» at færre elever trives på skolen (Statsbudsjettet). Det er også betydelig flere elever på de laveste mestringsnivåene sammenlignet med andre OECD-land.

Vi i Norges Bygdekvinnelag mener at:

- Matlaging i skolen fungerer som et godt verktøy for inkluderende fellesskap. Elever med ulik kulturell bakgrunn kan dele mattradisjoner og bidra til en inkluderende skolehverdag.

Ved å fokusere på hvordan matvalg påvirker helse og miljø, kan faget bidra til å bevisstgjøre kommende generasjoner om bærekraftige kostvaner, slik vi også kan lese er målet i Statsbudsjettet, under kapitlet «innføring av eit nasjonalt program for å styrke praktisk læring» (Statsbudsjettet). Det vil bidra til en bedre oppfølging av bærekraftsmålene og omstillingen til det grønne skiftet.

Avgjørelsen rundt hva vi skal kjøpe og spise tas flere ganger om dagen. Våre valg har betydning for jordens tilstand, slik som vårt forbruk har betydning for vår helse. Å velge er noe vi må læres opp i og øves på. For å skape like forutsetninger for alle barn, er det viktig at opplæringen i matvalg, kritisk vurdering i valg av mat og praktisk kunnskap i håndtering av mat, læres på skolen.

Beste hilsen

Anne Irene Myhr, leder (sign.)

Helle Cecilie Berger, redaktør (sign.)

Kilder:

[«Mat og helsefaget i dagens skole», Marthe Bottolfs. Norsk Pedagogisk Tidsskrift, 2-2000.](#)

[«Kompetanseprofil i grunnskolen, Hovedresultater 2013/2014. Statistisk sentralbyrå 2014/30», Bengt Oscar Lagerstrøm, Hossein Moafi og Mathias Killengren Revold.](#)

<https://www.matoghelse.org>

[Høringsinnspill til St.meld 34: En mer praktisk skole. Bedre læring, motivasjon og trivsel på 5.-10. trinn](#)

[«Effektive kostholdstiltak», Regjeringen, 2024.](#)

[Lærerplan i faget «Mat og helse»](#)