

# Innhold

<b>Innledning</b> .....	9
<b>Kapittel 1</b>	
<b>Utvikling av spisevaner</b> .....	12
Matpreferanse - medfødt, men påvirkelig .....	13
Vi smaker med alle sanser .....	15
Utvikling av tidlige sunne spisevaner .....	17
Når bør barnet introduseres for annen mat enn melk? .....	18
Hva slags mat som tilbys .....	19
Hvordan mat tilbys .....	22
<b>Kapittel 2</b>	
<b>Matneofobi</b> .....	28
Neofobi - frykt for det ukjente .....	28
Matneofobi - hva kommer det av? .....	29
Matneofobi - på sitt sterkeste i førskolealder .....	30
Ulike faser for avvisning av mat i førskolealder .....	31
Individuelle forskjeller .....	32
Selektivt matinntak / redusert matlyst .....	34
<b>Kapittel 3</b>	
<b>Faktorer som påvirker utviklingen av matneofobi</b> .....	37
Interne faktorer som kan påvirke matneofobi .....	38
Sanseoppfatning av ukjent mat .....	38
Tankemessige forestillinger om ukjent mat .....	39
Følelser i forbindelse med ukjent mat .....	41
Eksterne faktorer som kan påvirke matneofobi .....	43
Modellæring .....	44
Tidlige materfaringer .....	47
Voksnes matrelaterte oppdragerstil og matrelaterte oppdragerpraksis .....	47

BARN MATMOT OG MÅLTIDER

**Kapittel 4**

<b>Kosthold, matneofobi, matglede og helse</b> .....	50
Betydningen av et godt kosthold .....	51
Betydningen av kosthold for barn .....	52
Matneofobi og kosthold .....	53
Matneofobi og matglede .....	55
Sammenheng mellom foreldres og barns matneofobi .....	57
Sosiale forskjeller i helse, kosthold og mattilbud .....	57

**Kapittel 5**

<b>Hvordan støtte barn til å spise variert, utvikle matglede og matmot under måltidene?</b> .....	59
Måltider .....	59
Måltidsstrategier for å fremme matglede, variasjon og matmot – gjennom mat .....	61
Sett både kjent og ukjent mat på menyen .....	61
Gjentatt eksponering – eksponer barnet for matvaren flere ganger .....	63
Ha realistiske forventninger og tilby barnet små smaksprøver av ny mat .....	64
Server sunn og velsmakende mat .....	66
Måltidsstrategier for å fremme variasjon, matglede og matmot – gjennom sosiale rammer .....	67
Redusere kontroll og press under måltidene .....	67
Styrke barns selvstendighet .....	69
Rollemodeller og et varmt støttende måltidsmiljø .....	69
Snakke sammen .....	71
Variasjon, matglede og matmot kan påvirkes også utenom måltidet .....	73
Måltidet – et verdivalg .....	74

**Kapittel 6**

<b>Rammer for barnehagens arbeid med mat og måltider</b> .....	75
Nasjonale føringer for arbeid med mat og måltider i barnehagen .....	77
Kunnskapsdirektoratets føringer for mat- og måltidspolitik i barnehagen .....	78
Helsedirektoratets føringer for arbeid med mat og måltider i barnehagen .....	79
Tolkning og konkretisering av myndighetenes føringer .....	81
Nedskrevet mat- og måltidspolitik i barnehagen .....	83
Kompetanse .....	85
Matordning i barnehagen – flere forskjellige løsninger .....	86
Muligheter til å arbeide med mat i barnehager uten felles matordning .....	87
Økonomi – muligheter og barrierer .....	88
Bemanning – tid til arbeid med mat og måltid .....	89
Matlaging .....	89
Måltidene .....	91

INNHOLD

**Kapittel 7**

<b>Det fysiske mat- og måltidsmiljøet i barnehagen</b> .....	93
Kjøkkenfasiliteter .....	95
Bespisningsrom .....	97
Plassering av barn og voksne i rommet .....	99
Barnetilpasset utstyr .....	100
Organisering av utstyr og personalressurser .....	100
Måltidets vertskap – rammesettere .....	101

**Kapittel 8**

<b>Pedagogisk arbeid med mat og måltider i barnehagen</b> .....	103
Intensjonen med pedagogisk arbeid .....	104
Pedagogisk mat- og måltidspraksis i barnehagen .....	106
Ledelse og samarbeid om mat og måltider .....	110
Visjon for mat og måltider i barnehagen .....	112
Et forskningsbasert fundament for barnehagens mat- og måltidspedagogiske praksis .....	113
1. Måltidet har rom for lek og læring .....	114
2. Måltidet styrker selvhjelpenhet .....	119
3. Måltidet har forbilder .....	122
4. Måltidet er fullt av sensoriske opplevelser .....	125
5. Måltidet involverer foreldrene .....	129
Påfyll og videreutvikling av barnehagens mat- og måltidspedagogiske praksis .....	132

**Kapittel 9**

<b>Helse &amp; pedagogikk – teorier, evidens og skjønn</b> .....	134
Barnehagelærerprofesjonen – kunnskapsbasen for arbeid med mat og måltider .....	135
Teoretisk og forskningsbasert kunnskap .....	135
Praksiskunnskap og praktisk sans .....	136
Helsefremmende arbeid med mat og måltid i barnehagen – kunnskapsbasen .....	137
Helsevitenskap og helsefremmende arbeid – pedagogikk .....	138
Fem helsepedagogiske kjernebegreper .....	140
Faglige utviklingsprosesser i personalgruppen .....	149
Fire roller for å stimulere faglig utvikling av medarbeidere .....	149
Barnehageutvikling og kunnskapsarbeid .....	151

<b>Epilog</b> .....	152
---------------------	-----

<b>Referanser</b> .....	154
-------------------------	-----