

KAPITEL 1.1

Skolemad i Københavns Kommune – klimavenlig med fokus på måltidet som social løftestang

Astrid Dahl, Charlotte Seelig og Emil Kiær Lund

‘Team Skolemad’, Børne- og Ungdomsforvaltningen, Københavns Kommune, Danmark

Abstract: The aim of this chapter is to describe the background for school meals in the municipality of Copenhagen and to report on how school meals are organized, the importance of school meals for pupils, and how school meals constitute a central element in the municipal food and meal policy to promote climate-friendly food and less food waste. Additionally, the chapter relates the increased focus on the meal as community and social leverage utilized by the municipality. Furthermore, the chapter includes findings from an investigation into the role and importance of school meals. The authors, who are also employees of ‘Team Skolemad’, carried out the investigation as part of internal evaluation practices.

Keywords: climate-friendly, social leverage, food policy, *madskole*, EAT

Baggrund

Skolemaden i Københavns Kommune (Københavns Kommune, u.å.a) er højt prioriteret og har været det siden 2009. Tidligere var der et meget begrænset tilbud om skolemad på byens 70 skoler, men kommunalpolitikerne valgte i 2009, at skolemaden skulle opprioriteres og være langt mere ambitiøs. Ønsket var at tilbyde eleverne sund, attraktiv skolemad af høj kvalitet, så vidt muligt lavet lokalt på skolen og med mulighed for

Sitering: Dahl, A., Seelig, C. & Lund, E. K. (2023). Skolemad i Københavns Kommune – klimavenlig med fokus på måltidet som social løftestang. I D. Ruge, F. N. Vik, J. Björklund & S. Frøden (Red.), *Læring gennem mad og måltider i grundskolen: Teori og praksis fra Danmark, Sverige og Norge* (Kap. 1.1, s. 35-46). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.182.ch1.1>
Lisens: CC BY-NC-ND 4.0

inddragelse af eleverne. Der blev givet midler til udviklingsarbejdet, varige driftsmidler og anlægsmidler til at bygge nye faciliteter på alle skoler.

Der blev udviklet to forskellige skolemadsmodeller, 'EAT' og 'Madskolerne'. EAT er en ordning, hvor maden produceres i et kommunalt centralkøkken, og der er modtagerkøkkener på skolerne. Maden leveres dagligt til skolerne, hvor en medarbejder færdigtilbereder og anretter maden. Der er begrænset kapacitet i modtagekøkkenet, så der kan kun laves mad til ca. en fjerdedel af eleverne på skolen. EAT er derfor et supplement til den traditionelle madpakke, hvilket i praksis betyder, at eleverne køber EAT en gang imellem, fx to dage om ugen, og at eleverne har madpakke med de andre dage. En gruppe elever er med til at hjælpe i EAT-boden i den sidste time inden spisepausen, og derefter spises maden i klasseværelserne. I tilknytning til EAT-boden er der etableret en særlig EAT-lounge som et cafémiljø for de ældste elever, der selv er med til at indrette loungen. Der er i dag EAT på 51 skoler i Københavns Kommune.

Den anden skolemadsmode er Madskolerne; en model, hvor der bliver bygget et stort produktionskøkken på skolen og et stort spiseområde i tilknytning til det. Al mad laves således lokalt. Denne model blev i første omgang kun indført på fem skoler, da den var forholdsvis dyr og pladskrævende at etablere. Eleverne spiser klassevis i spiseområdet, hvad enten de er tilmeldt madordningen eller har madpakke med. Eleverne melder sig til madordningen for en måned ad gangen og spiser skolemad hver dag, når de er tilmeldt. Tilslutningen varierer fra måned til måned og fra skole til skole, men mellem 55 og 80 procent af eleverne er tilmeldt madordningen. Eleverne er på skift med til at lave maden i en uge ad gangen, hvor de er i køkkenet hele dagen. Der er i dag 16 Madskoler i Københavns Kommune. Fem af kommunens specialskoler har ikke skolemad, da eleverne har meget forskellige behov, og det derfor ikke giver mening med en fælles madordning.

Generelt for skolemaden i Københavns Kommune – EAT og Madskoler – gælder det, at maden er ca. 90 procent økologisk, varieret, sund og med retter fra mange forskellige madkulturer. Forældrene betaler mellem 20 og 25 kr. pr. måltid, og for familier med lav indkomst er der et økonomisk tilskud, sådan at de enten får maden gratis eller billigere end fuld pris.

Skolemadens organisering og ansvars- og rollefordeling

Den oprindelige kommunale beslutning om skolemad på alle skoler i Københavns Kommune er hidtil blevet fastholdt, selvom der ikke er et lovkrav om skolemad i Danmark. Når der bliver bygget nye skoler, bliver der således etableret rammer til skolemad, primært Madskolefaciliteter. Enkelte skoler har også fået produktionskøkken og spiseområde i forbindelse med en større ombygning. Den politiske motivation for at gøre skolemaden til en del af kommunens skoletilbud har været skiftende gennem årene, men er primært baseret på et ønske om at fremme sundhed og indlæringsparathed. Begrebet 'maddannelse' har dog også løbende indgået i de politiske drøftelser og blev fx prioriteret i 2015, da der blev sat varige midler af til en lang række læringsforløb, der "udvikler børn og unges grundlæggende færdigheder og håndværksmæssige evner inden for råvarekendskab, mad og smag" (Københavns Kommune, 2015, s. 12).

Derudover er 'chancelighed' en gennemgående politisk interesse i forbindelse med indsatser for børn og unge (Københavns Kommune, u.å.b). Efter implementeringen af de nye skolemadsordninger i 2009 stod det ret hurtigt klart, at der var væsentlig forskel på tilslutningen til skolemad på de forskellige skoler, og at der var en tydelig sammenhæng mellem tilslutningen og forældrenes socioøkonomiske status. Der blev derfor lagt op til en politisk beslutning om en individuel, indkomstbaseret tilskudsordning, hvor familier med lav indkomst kunne få skolemaden gratis eller billigere. Efter et pilotforsøg, hvor det blandt andet blev undersøgt, om ordningen medførte stigmatisering, blev der vedtaget en generelt gældende tilskudsordning. Tilskuddet tildeles efter bestemte indkomstgrænser og antal medlemmer af husstanden på baggrund af en ansøgning fra forældrene. Da maden forudbetales i en digital betalingsløsning, er det ikke synligt, hvem på skolen der får tilskud, og der opleves derfor ikke stigmatisering af de elever, der får tilskud. I dag får ca. 15 procent af eleverne tilskud, og tilskudsordningen har dermed medvirket til at udligne social ulighed i tilslutningen til skolemad. Ud over det økonomisk betingede tilskud har hver skole en lille pulje af sociale fripladser, sådan at elever med særlige udfordringer kan få gratis skolemad i en periode. Det kan fx være ved alvorlig sygdom i familien eller andre

forhold, der gør, at familien har mindre overskud og derfor stor nytte af den ekstra hjælp.

De forskellige politiske beslutninger med betydning for skolemaden – herunder en generel målsætning om minimum 90 procent økologi i de offentlige måltider i kommunen – blev i 2019 samlet i en kommunal ‘Mad- og måltidsstrategi’ (Københavns Kommune, 2019) med følgende overordnede mål:

- Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden.
- Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet.
- Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige.
- Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse.
- København skal være en sund, grøn og vital madby.

I forhold til skolemad er der et ønske om, at flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Derudover er der konkrete mål for at reducere klimaaftrykket fra måltiderne (mindre kød, mere plantebaseret mad, reduceret madspild) samt mere overordnede hensigtserklæringer om at styrke sociale madfællesskaber, madkultur og maddannelse.

Forvaltningens rolle

Børne- og Ungdomsforvaltningen har det administrative ansvar for skolemaden i Københavns Kommune. Generelt er det forvaltningens rolle at implementere de politiske beslutninger, at understøtte driften lokalt samt at sikre opfølgning og videre udvikling af de besluttede indsatser. I forvaltningen er der et lille madteam, Team Skolemad, der har ansvaret for at sikre gode rammer om skolemaden ved at understøtte driften, håndtere den samlede økonomi, administrere tilskudsordningen, implementere mad- og måltidsstrategien m.m. Forfatterne til dette kapitel indgår i dette team.

Skolerne kan få rådgivning om den daglige drift, der eksisterer tilbud om forskellige kurser og kompetenceudvikling for både køkkenpersonale og lærere/pædagoger, og der organiseres eksterne læringsforløb for eleverne hos forskellige relevante madaktører i byen.

Forvaltningen kan også spille en rolle i forhold til de overordnede rammer for skolemaden og gå i dialog med de nationale myndigheder. Det kan være om hygiejneregler, økologicertificering eller andet, hvor de generelle retningslinjer skal tilpasses den konkrete virkelighed på skolerne. Senest har forvaltningen været i dialog med undervisningsministeriet om indkomstbaseret tilskud til skolemad, hvor lovgrundlaget ikke var dækkende for Københavns Kommunes behov. Dette blev løst med en lovændring i foråret 2022 inspireret af erfaringerne fra København.

Skolemadens rolle på Madskolerne

Maden fra EAT er varieret, og der er jævnligt nye retter på menuen. Som medarbejdere i Team Skolemad vurderer vi, at det er sandsynligt, at EAT påvirker elevernes såkaldte madmod og udvider deres madkulturelle horisont. De elever, der deltager i arbejdet i EAT-boden, får også større indsigt i maden, produktionen og det at samarbejde om en konkret opgave. På en skole med EAT er skolemaden dog (som tidligere nævnt) desværre ikke et dagligt tilbud til alle, men snarere et supplement til det at have madpakke med hjemmefra. I det følgende har vi derfor valgt at sætte fokus på Madskolekonceptet, der qua den større kapacitet, den lokale produktion og de konkrete fysiske rammer spiller en endnu større rolle på de enkelte skoler.

I det oprindelige idéoplæg til ny skolemad i Københavns Kommune var en Madskole tænkt som en skole, hvor maden er en integreret del af skolens hverdag, pædagogik og organisering. En skole, hvor maden, maddannelse og sundhed er en central og integreret del af skolens hverdag og profil udadtil. Tanken var desuden, at Madskolerne skulle fungere som "flagskibe" og give inspiration til hvordan skolemaden kan spille en central rolle på en skole (Dal & Hansen, 2016, s. 1).

De overordnede politiske beslutninger, intentioner og målsætninger vedrørende skolemad møder imidlertid en skolehverdag og en skoleledelse med en vis grad af selvbestemmelse og handlerum. Centrale beslutninger fortolkes og omsættes til det, der passer bedst til den lokale kontekst og den enkelte skoles kultur. De 16 Madskoler er derfor meget forskellige.

Den enkelte skoles kontekst og generelle vilkår har for eksempel en betydning for Madskolen. Dette blev anskueliggjort i en undersøgelse af madskolerne fra 2016, hvor der blev indsamlet data og foretaget en række interviews på fire Madskoler. Undersøgelsen viste, at Madskolerne har en ret forskellig opbygning og organisering på trods af de fælles overordnede rammer (Dal & Hansen, 2016, s. 3). Blandt de fire skoler er selve forståelsen af det at være en Madskole også forskellig, hvilket blandt andet kan hænge sammen med elevernes socioøkonomiske baggrund (baseret på antal elever med økonomisk tilskud til skolemaden):

Skolen ser enten Madskolen som et sted, hvor der skal foregå (mad)dannelse og hvor relativt ressourcestærke elever skal udfordres på smag og viden om mad og økologi, eller Madskolen som et sted, der skal sikre gode og sunde måltider til børn, så de har et fundament til at lære eller hvor køkkenet kan fungere som alternativt læringsrum for elever, der er udfordret på boglige fag og almindelig klasseundervisning. (Dal & Hansen, 2016, s. 5)

I forvaltningens arbejde med at understøtte Madskolerne kan der også ses tydelige forskelle i den enkelte skoles tilgang til det at være en Madskole. Det er for eksempel tydeligt, om skolen selv har ønsket at blive Madskole, eller om det udelukkende er en politisk beslutning. Ligeledes er det forskelligt, i hvor høj grad ledelsen bakker op om Madskolen og signalerer over for medarbejdere, elever og forældre, at maden og måltiderne er vigtige og hænger sammen med skolens generelle virke og kerneopgave. Jo større ledelsesopbakning, jo større er udbyttet af Madskolen som en løftestang for øget trivsel og sundhed.

Undersøgelsen viste også tendenser til et hierarki mellem de forskellige fagligheder på en Madskole, hvor køkkenpersonalet tenderer til at rangere lavest i hierarkiet (Dal & Hansen, 2016, s. 6). Det kan skyldes, at mad traditionelt ikke har været et vigtigt og prioriteret emne i den danske folkeskole. Det er derfor forholdsvis nyt for lærere og pædagoger at beskæftige sig professionelt med mad og måltider udover i madkundskabsfaget. Men i forhold til at udfolde hele potentialet i at være Madskole er lærere og pædagogers tilgang af væsentlig betydning. Både i måltidssituationen i deres funktion som rollemodeller og værter for måltidet, i deres generelle omtale af Madskolen, det tværfaglige samarbejde om maddannelse

og i forhold til at integrere maden i flere aspekter af skolens hverdag og undervisning.

Madskolens betydning for eleverne

For eleverne på de 16 Madskoler i København har det at gå på en Madskole betydning på en række måder, selvfølgelig afhængig af hvordan – og i hvor høj grad – skolen prioriterer skolemaden. I Team Skolemad gennemførte vi i 2021 en undersøgelse, der tog afsæt i spørgsmålet: “Hvilken rolle eller funktion kan Madskolen have for eleverne i skolen?”. Vi vil i det følgende beskrive de centrale fund.

Skoledagens organisering

Skoledagen på Madskolen er organiseret anderledes, da der er en længere spisepause end på andre skoler, og alle elever spiser sammen klassevis i spiseområdet i stedet for i klasseværelset, uanset om de er tilmeldt madordningen eller selv har madpakke med. De fleste af Madskolerne har ikke plads til alle på en gang, så der spises typisk i tre hold. En lærer eller pædagog spiser sammen med eleverne og forventes at udfylde rollen som vært og facilitator af det fælles måltid. Denne rolle kan også delvis udfyldes af en eller flere elever.

Det fælles måltid

Det fælles måltid kan potentielt fremme elevernes måltidskultur og madmod. Der er ofte fadserving, hvilket betyder, at man skal række fadene rundt og være opmærksom på, om der er nok til alle hele bordet rundt. Det sociale aspekt kan betyde, at knap så madmodige elever får mod på at smage noget nyt, men omvendt kan der også opstå en fælles enighed om, at noget af maden ikke er appetitlig.

Måltidet som social begivenhed kan fremme trivlsen i en klasse. Ikke alle elever lærer socialiseringen og de formelle/uformelle regler (bord-skik) i forbindelse med et måltid at kende derhjemme. Skoleforsker Louise Klinge har i et debatoplæg om skolemad netop betonet det sociale aspekt:

Ud over de fysiologiske fordele ved at børn får sund og nærende mad i forhold til koncentrationsevne, er der hele det sociale aspekt – at sidde sammen over måltidet er en fællesskabende aktivitet, som det til alle tider har været i menneskets historie. (Klinge, 2021, s. 1)

Sund skolemad

Eleverne får et sundt og nærende frokostmåltid hver dag, når de er tilmeldt madordningen. Hvorvidt dette gør en forskel for den enkelte elevs sundhed, velbefindende og indlæringsparathed beror selvfølgelig på, hvad skolemaden træder *i stedet for*. Hvorvidt man har en sund madpakke med – eller overhovedet har mad med – hænger sammen med forældrenes overskud og formåen. Der er betydelig social ulighed i sundhed og spisevaner, hvilket også afspejles i børns madpakker. Skolemaden *kan* således bidrage til at udjævne de socialt betingede lærings- og sundhedsudfordringer, der opstår som følge af en usund eller utilstrækkelig madpakke – eller af slet ikke at have madpakke med. Dette understøttes af, at Københavns Kommune som tidligere nævnt har valgt at give tilskud til skolemaden, sådan at familier med lav indkomst også har råd til at købe den.

Eleverne i produktionskøkkenet

Elevernes deltagelse i den daglige madproduktion betyder, at Madskolen er et ekstra læringsrum på skolen. I den fysiske indretning af et produktionskøkken på en Madskole er der netop tænkt over elevdeltagelsen. Køkkenet er opdelt i forskellige produktionszoner, både af praktiske, hygiejniske og pædagogiske årsager. For eleverne kan den uge, hvor de er i køkkenet, være en anledning til at bruge hænderne og indgå i en praktisk læringskontekst som afveksling fra den øvrige undervisning. Eleverne oplever en konkret produktion og en autentisk udfordring, hvor der skal produceres frokost til et bestemt antal personer, og hvor maden skal være klar på et bestemt tidspunkt. Og efterfølgende i forbindelse med måltidet, hvor de elever, der har været med i køkkenet, har en værtsrolle for deres klassekammerater. Undersøgelsen foretaget af Team Skolemad peger

på, at særligt elever med boglige udfordringer har glæde af det alternative læringsrum. På flere af Madskolerne kan elevernes læringsmæssige udbytte dog være udfordret af, at der netop skal produceres meget mad på forholdsvis kort tid. Skolerne i København er typisk ret store, så det er ikke ualmindeligt, at der skal produceres 500 måltider til de deltagende elever og lærere.

Elevernes møde med køkkenpersonalet betyder, at de møder en anden faggruppe og måske nogle andre typer voksne, end de er vant til blandt lærere og pædagoger. Det er typisk voksne med en erhvervsuddannelse, andre erfaringer, en anden sprogbrug, og hvor konteksten i køkkenet betyder, at der er andre forventninger til eleverne. I et interview blev en gruppe elever spurgt til deres forhold til en af Madskolekøkkene: “Han laver lidt mere sjov med tingene – det er altid sjovt at være sammen med ham. Han føler med os” (Københavns Kommune, u.å.c).

Køkkenpersonalet har ofte valgt at arbejde på en Madskole, fordi de netop oplever det som motiverende, at der er elever med i køkkenet, for hvem det er meningsfuldt og givende at indgå i madproduktionen. Køkkenpersonalet efterspørger dog flere steder pædagogiske redskaber og kompetenceudvikling, der kan gøre dem i stand til endnu bedre at håndtere og facilitere lærings- og dannelsessituationer.

Elevernes medbestemmelse

Eleverne er i forskellig grad med til at bestemme menuen. I undersøgelsen fra 2016 var der eksempler på skoler, der vægter elevernes medbestemmelse højt og forsøger at realisere elevernes ønsker om fx pizza eller andre populære retter inden for en ernæringsrigtig ramme. En af køkkene udtalte: “Her er det eleverne, der bestemmer maden. Eller i hvert fald menuen. De bestemmer, vi gør det sundere og udfordrer” (Dal & Hansen, 2016, s. 4).

Undersøgelsen viste dog, at eleverne ikke udelukkende har positive meninger om maden. Noget af maden kan ifølge eleverne være for udfordrende, der er ikke altid nok mad, eller det er for ofte de samme retter (Dal & Hansen, 2016, s. 4).

Mad i andre fag

Det er meget forskelligt fra Madskole til Madskole, om eleverne oplever maden som et gennemgående emne i de forskellige fag på skolen. Det beror blandt andet på lærernes tilgang og interesse. På en af Madskolerne kommer alle årgange igennem et madtema i løbet af året, idet der er lavet et madcurriculum for hver årgang. Skolen formulerer det selv på følgende måde:

Vi har udarbejdet læringsmål for Madskolen, herunder obligatoriske madfaglige forløb på de forskellige klassetrin. Læringsmålene sikrer desuden, at målene for faget madkundskab opfyldes gennem elevernes deltagelse i køkkenet, den sideløbende undervisning og gennem andre faglige/tværfaglige forløb i løbet af skoletiden. I køkkenet foregår der både produktion, undervisning og læring. (Københavns Kommune, u.å.d)

Bliver skolemaden valgt til?

Grundlæggende har Madskolen selvfølgelig størst betydning, for de elever der dagligt spiser med. I gennemsnit er 70 procent af eleverne på Madskolerne tilmeldt madordningen. Tilslutningen er dog aftagende, jo ældre eleverne bliver. Dette kan hænge sammen med den generelle tendens til, at forældrene slipper ansvaret for maden til deres børn, jo ældre børnene bliver, hvilket blandt andet kan ses i en ny undersøgelse af børns sundhed i Københavns Kommune (Københavns Kommune, 2021). Her fremgår det, at antallet af elever, der spiser morgenmad hver dag, falder fra 82 procent i 3. klasse til 45 procent i 9. klasse. Der er desuden tradition for, at eleverne må forlade skolen i det store frikvarter til frokost. Det betyder, at eleverne kan benytte den nyvundne frihed til at købe mad i skolens nærområde, hvis der fx ligger supermarkeder eller fastfoodsteder i nærheden.

Erfaringsmæssigt ved vi, at eleverne ofte køber usunde, billige fødevarer. I 2021 åbnede der for første gang en Madskole på en skole, der kun er for elever fra de ældste årgange, 6.-9. klasse. Der er stor tilslutning til madordningen på denne skole, hvilket blandt andet kan skyldes, at eleverne kun har udgangstilladelse i frikvarteret kl. 10 og ikke i spisefrikvarteret. Skolerne kan således fremme tilslutning til madordningen, hvis de vælger at begrænse elevernes mulighed for at forlade skolen. Derudover

kan skolen aktivt vælge at tilpasse både konceptet og den konkrete menu til deres elevgruppe, hvilket også kan fremme tilslutningen og opbakningen generelt.

Perspektiver

I de kommende år vil der i Københavns Kommune være et øget fokus på klimavenlig mad, mindre madspild samt måltidet som et fællesskab og et bidrag til udligning af social ulighed. Med henvisning til fund i Team Skolemads undersøgelse vil der endvidere blive arbejdet på at skabe en øget sammenhæng mellem skolemaden og undervisningen i faget madkundskab samt i øvrige fag og emner i skolen. Dette indebærer integration af undervisning i skolehaver, Åben Skole-madforløb og af maden i et sundhedsfremmende 0-18 års perspektiv.

Madskolekonceptet vil fortsat være fleksibelt og med mulighed for lokale tilpasninger, men der vil blive udviklet flere fælles redskaber og materialer, både til brug i køkkenet og på resten af skolen.

Det store fokus på den daglige produktion kan som nævnt betyde, at det er svært at få tid til at realisere de læringsmæssige potentialer i Madskolen. Under coronanedlukningerne har der været eksempler på, at det centrale køkken leverede enkelte produkter til Madskolerne, da de skulle lave portionspakket mad leveret til klasseværelserne. Nu spiser eleverne igen sammen i det store spiseområde, men princippet om, at ikke al mad laves fra bunden, kunne potentielt frigive mere tid til læring i køkkenet. Det overvejes derfor, om EAT fremover skal kunne levere relevante komponenter til de Madskoler, der ønsker det. Det kan fx være plantefars, sandwichboller eller andet, der er tidskrævende at producere i store mængder ude på en Madskole, men som med EAT-køkkenets store maskinpark kan produceres effektivt og stadig være af høj kvalitet.

Endvidere vil der fremover være et øget fokus på formidling af de mange fordele og potentialer ved skolemad for at sikre ejerskab til skolemaden både politisk og lokalt på skolerne. Da det ikke er lovpligtigt at tilbyde skolemad i Danmark, optræder det kommunalt besluttede driftstilskud jævnlige på listen over mulige effektiviseringer. Men hvis politikerne ved mere om skolemaden, vil de måske være mindre tilbøjelige til at overveje

besparelser på det område. Lokalt kan der også være brug for at udbrede viden om skolemaden og for at udnytte flere af potentialerne. I et kommende EU-projekt, som Københavns Kommune deltager i, 'School Food for Change', vil der være midler til at arbejde med at udbrede et madfokus i lokalområdet, fx i form af fællesspisninger på skolen. Og der vil være indsatser i forhold til at styrke elevernes maddannelse samt forståelse for råvarer, ressourcekredsløb osv.

Elevernes deltagelse og motivation kan desuden blive helt central for at lykkes med at øge andelen af plantebaseret mad. Alternativt risikerer vi, at serveringen af mindre kød og flere grøntsager og bælgfrugter fører til øget madspild, fordi eleverne ikke spiser maden.

Referencer

- Dal, J. K. & Hansen, M. W. (2016). *Undersøgelse af Madskoler i Københavns Kommune* (s. 5-14). Aalborg Universitet. https://vbn.aau.dk/ws/portalfiles/portal/250804659/Madskole_rapport_AAU_2016.pdf
- Klinge, L. (2021, 16. august). Skolemad er lavt hængende frugt hen imod chancelighed. *Skolemonitor*. <https://skolemonitor.dk/debat/art8311562/Skolemad-er-en-lavth%C3%A6ngende-frugt-henimod-chancelighed>
- Københavns Kommune. (2015). *Et København – med plads til alle, Budget 2015* (s. 12). Københavns Kommune. <https://www.kk.dk/sites/default/files/2021-09/Budgetaftale-2015.pdf>
- Københavns Kommune. (2019). *Københavns Kommunes Mad- og måltidsstrategi* (s. 5-32). Københavns Kommune. [mad_og_maaltidsstrategi_2019_Low.pdf](https://www.kk.dk/sites/default/files/2019-12/Mad_og_maaltidsstrategi_2019_Low.pdf) (kk.dk)
- Københavns Kommune. (2021). *Børnesundhedsprofilen 2021 København* (s. 1-59). Københavns Kommune. [Børnesundhedsprofilen 2021](https://www.kk.dk/sites/default/files/2021-09/Børnesundhedsprofilen_2021_København.pdf) (kk.dk)
- Københavns Kommune. (u.å.a). *Mad i skole og fritidsinstitutionen*. Københavns Kommune. [Mad i skole og fritidsinstitutionen](https://www.kk.dk/sites/default/files/2021-09/Mad_i_skole_og_fritidsinstitutionen.pdf) | Københavns Kommunes hjemmeside (kk.dk)
- Københavns Kommune. (u.å.b). *Strategi, mål og pejlemærker 2019-2021*. Københavns Kommune. [Strategi, mål og pejlemærker](https://www.kk.dk/sites/default/files/2021-09/Strategi_m%C3%A5l_og_pejlem%C3%A6rker_2019-2021.pdf) | Københavns Kommunes hjemmeside (kk.dk)
- Københavns Kommune. (u.å.c). *Madskole*. Københavns Kommune. [Madskole](https://www.kk.dk/sites/default/files/2021-09/Madskole.pdf) | gas (aula.dk)
- Københavns Kommune. (u.å.d). *Madskoleavis* (ikke publiceret). Københavns Kommune.