

## KAPITEL 3.1

# Rammefaktorenes påvirkning for gjennomføring av skolelunsj i norske skoler

*Eli Kristin Aadland*

Høgskulen på Vestlandet, Norge

*Tormod Bjørkkjær*

Universitetet i Agder, Norge

**Abstract:** Over the course of 1st to 10th grade, every school student will consume nearly 2,000 lunches, and how schools plan this meal can be of great importance to the students. This chapter addresses various factors related to planning and providing the daily lunch meal in Norwegian school with the research question: Which promotive and inhibitive framework factors influence the implementation of school lunch in Norwegian primary and lower secondary school? Physical factors such as kitchen equipment, kitchens and dining rooms are important for the success of food and meals in school, depending on the type of school meal provision plan. Resource factors, such as staffing, and organizational factors are also important, as well as pedagogical and student factors. This chapter discusses promotive and inhibitive framework factors for the implementation of school lunches at Norwegian primary and lower secondary schools, primarily via the national professional guidelines for food and meals in schools. Today's practice is also reviewed, and knowledge gaps as well as opportunities for new thinking and practical examples from the Norwegian context are presented.

**Keywords:** school lunch, framework factors, collaboration, resource persons, finances, organization

Sitering: Aadland, E. K. & Bjørkkjær, T. (2023). Rammefaktorenes påvirkning for gjennomføring av skolelunsj i norske skoler. I D. Ruge, F. N. Vik, J. Björklund & S. Fröden (Red.), *Læring gjennom mad og måltider i grundskolen: Teori og praksis fra Danmark, Sverige og Norge* (Kap. 3.1, s. 193–214). Cappelen Damm Akademisk. <https://doi.org/10.23865/noasp.182.ch3.1>  
Lisens: CC BY-NC-ND 4.0

## Introduksjon

Skolelunsjer i Norge har tradisjonelt hovedsakelig bestått av medbrakt matpakke (Døving, 1999). De senere årene har vi fått et mer variert matmiljø i norske barne- og ungdomsskoler, og skolelunsjen blir spist i et klasserom eller en kantine med varierende utvalg (Kolve et al., 2022; Staib et al., 2013; Vik, 2022). En ny nasjonal kartlegging over ungdomsskoler viser at 16 prosent av skolene har en ordning med organisert skolemat, 49 prosent tilbyr ikke skolemat men har kantine, og 35 prosent tilbyr ikke skolemat og har heller ikke kantine. Av de skolene som hadde en ordning med organisert skolemat, var det 61 prosent av skolene som tilbød ordningen gratis for elevene. Fra hele utvalget i kartleggingen var det totalt seks prosent av norske ungdomsskoler som hadde en gratis ordning (Kolve et al., 2022).

Debatter om implementering av et servert skolemåltid i Norge har stått på den politiske dagsorden i lengre tid (Dahl & Jensberg, 2011), og er senest et politisk uttalt mål i Hurdalsplattformen (Arbeiderpartiet & Senterpartiet, 2021). Implementering på skolen som arena blir omtalt som en organisatorisk endringsprosess. Gjennomføring av et skoletiltak som en skolelunsj betyr ikke nødvendigvis at tiltaket blir godt implementert (Holthe et al., 2011a). Gjennom en implementeringsprosess der skolen endrer egen praksis, vil man kunne potensielt oppnå et implementeringsresultat, eksempelvis om det skolen tilbyr elevene er i tråd med gjeldende nasjonale retningslinjer for mat og måltider i skolen (Helsedirektoratet, 2015). Intervensjonsresultat vil her være det elevene faktisk spiser, som ledd i bedre helse (Holthe et al., 2011a). Holthe et al. (2010, 2011b) har tidligere sett på hvordan barrierer og fysiske strukturer påvirker implementering av de tidligere retningslinjene for mat og måltider i fire ungdomsskoler. Randby et al. (2021) har sett på fremmere og hemmere i gjeldende nasjonale faglige retningslinjer for mat og måltider på barneskoler (1.–7. trinn), kombinerte barne- og ungdomsskoler (1.–10. trinn) og ungdomsskoler (8.–10. trinn), inkludert skolefritidsordning (SFO). Rammer som struktur og organisering ved skolene vil påvirke skolemåltidene (Kolve et al., 2022).

Vi vil i dette kapittelet ta for oss skolelunsj på norske grunnskoler (1.–10. trinn, der elever er 6–16 år). Skolelunsj kan her variere fra et kaldt

til varmt måltid, spist i klasserom eller kantine. Selv om regjeringen ønsker å «gradvis innføre et daglig sunt skolemåltid» (Arbeiderpartiet & Senterpartiet, 2021, s. 53), som kan innebære skolefrokost, har vi valgt å fokusere på skolelunsj, som er mest aktuelt etter vårt inntrykk. Hensikten med kapittelet er å se på ulike rammefaktorer som fremmer og hemmer gjennomføring av skolelunsj, dagens praksis med eksempler, kunnskaps-hull og hvilke muligheter som ligger i å utnytte skolelunsjens potensial i Norge. Implementering av ulike former for skolelunsj er et stort tema, og vi vil her legge vekt på planleggings- og særlig gjennomføringsfasen. Nasjonale faglige retningslinjer for mat og måltider (Helsedirektoratet, 2015) brukes som sentralt eksempel.

## Rammefaktor-teori

Dahllöf begynte på 1960-tallet å beskrive forholdet mellom rammer, prosess og resultat i skolen. Dahllöf viste at læringsprosessen som skjer i skolen avhenger av rammefaktorer som timeplan, læreplan, regler for klassestørrelse og klasserom (Dahllöf, 1967). Der Dahllöf var mest opptatt av å se på materielle, sosiale og kulturelle kontekstfaktorer innad i skolen, utvidet andre modellen blant annet til å gjelde faktorer som også lå utenfor skolen. Lundgren (1972, 1979) viste gjennom det som senere ble omtalt som rammefaktorteorien at samfunnets innvirkning på utdannings-systemet kom til uttrykk gjennom et målsystem, et administrativt system og et lovsystem. Arfwedson (1984) utvider Lundgrens rammenivåer ved også å fokusere på lokale rammers betydning for skolen. I sin tenkning rundt hvilke rammefaktorer som er med på å påvirke den enkelte skole, inkluderer han forhold som omhandler nærmiljøpåvirkning og skolens indre miljø. Litteraturen grupperer rammefaktorene på ulike måter. I det videre arbeidet støtter vi oss til Imsen (2020), som baserer sin framstilling av rammefaktorer både på Lundgren (1972, 1979) og på Arfwedson (1984). Imsen har gruppert rammefaktorene inn i fem typer av rammer: (1) pedagogiske, (2) administrative, (3) ressursmessige, (4) organisasjonsmessige og (5) rammer knyttet til elevene og deres kulturbakgrunn. Det *pedagogiske* rammesystemet omhandler skolens oppgave etter lover og forskrifter (Imsen, 2020), inkludert juridiske, økonomiske og ideologiske

forhold. De juridiske rammene påvirker skolen gjennom å vise til konkrete regler, forskrifter og retningslinjer som definerer skolens ansvar og oppgaver. Det *administrative* rammesystemet sier noe om hvordan skolen skal ledes og struktureres (Imsen, 2020). Rektor er skolens øverste leder, og er ansvarlig for det faglige og administrative arbeidet i skolen. Timeplan og tid avsatt til måltid er eksempel på strukturer i skolen. Skolens *ressursmessige* rammer er økonomi og materielle ressurser (Imsen, 2020). Bygninger, inventar og småutstyr er eksempler på fysiske ressursmessige rammer. Skolens *organisasjonsmessige* rammer angår hvilken kultur og hvilke sosiale forhold som finnes blant lærerne og skolens ledelse (Imsen, 2020). Rammer knyttet til *elevne og deres kulturbakgrunn* angår elevenes forutsetninger og motivasjon, men også hvilken støtte lokalsamfunnet og elevenes foreldre utgjør for skolen. Elevers holdninger til mat og matretter, men også elevenes foreldre, befinner seg i elevenes kulturbakgrunn (Imsen, 2020).

Disse rammefaktorene er gjeldende på tvers av skoler, nasjonalt, regionalt og lokalt. Noen rammefaktorer fremmer skolens arbeid, og andre kan virke mer hemmende, og hvordan rammene virker kan variere fra skole til skole. Ved å se på alle fem typer rammefaktorer som Imsen (2020) viser til, åpner det for en empirisk analyse av sammenhenger mellom dem. Rammefaktortenkning gir dermed en teoretisk modell der begreper, og sammenhenger mellom dem, blir tydeliggjort. Ved å studere rammefaktorer kan man synliggjøre forhold som kan fremme og hemme gjennomføring av ulike tiltak, i dette tilfellet av skolelunsj. Dette er første gangen så langt vi vet at denne modellen har blitt brukt i diskusjon av gjennomføring av skolelunsj i konteksten norske skoler med en vitenskapelig tilnærming, og dette representerer en ny faglig vinkling. Holthe et al. 2013 og Helland et al. 2021 har brukt modellen knyttet til praktiske og estetiske fag og mat- og helsefaget henholdsvis.

## Metode

Studiedesign er narrativ (tradisjonell) review, altså en omfattende, objektiv og kritisk litteraturstudie på fagfeltet (Jesson et al., 2011), med fokus på internasjonal og norsk forskning som er relevant for å besvare

problemstillingen: *Hvilke fremmende og hemmende rammefaktorer påvirker gjennomføring av skolelunsj på norske grunnskoler?* Det ble gjort følgende søk i PubMed (tilgjengelig litteratur fram til oktober 2022): *school lunch\**, *Norway/Norwegian*, som samlet gav 60 treff, der ingen studier var systematiske oversiktsartikler. Et tilleggssøk på søkeordene *framework factor* og *school lunch* gav 26 treff, der få var relevante. Videre kombinerte vi de to sistnevnte søkeordene med *Norway*, og fikk ingen treff. Få vitenskapelige artikler om gjennomføring av skolelunsj er gjort i Norge, og overføringsverdien fra internasjonale studier vil variere, og det er særlige skolekontekst-hensyn å ta. I tillegg til forskningslitteratur (kvalitativ og kvantitativ) har vi derfor søkt etter annen litteratur som er relevant for å bygge opp under problemstillingen, som rapporter, artikler om skolefrokost/SFO-måltid i Norge, relevante nordiske studier, praksisseksempler og retningslinjer med mer på feltet. Det tas med dette en kunnskapsbasert praksis-tilnærming til problemstillingen.

## Resultat og drøfting

Som vi har beskrevet ovenfor er det ulike rammefaktorer knyttet til skolelunsj. Vi vil særlig ta for oss fremmere og hemmere knyttet til Imsens (2020) rammefaktorteori (1) pedagogiske rammefaktorer som lover, forskrifter og retningslinjer, (2) administrative rammefaktorer som rektor, skoleledelsen og organisering, (3) ressursmessige rammefaktorer som økonomi og fysiske fasiliteter, (4) organisasjonsmessige rammefaktorer som ressurspersoner, samt (5) rammer knyttet til elevene og deres kulturbakgrunn som elevmedvirkning, foreldresamarbeid og nærmiljø.

## Pedagogiske rammefaktorer – forankring av skolelunsj i lover, forskrifter og retningslinjer

Skolens oppgaver er forankret i lover, forskrifter og læreplaner som er styringsdokumenter skolen *må* forholde seg til. I tillegg har skolen retningslinjer og anbefalinger som er styringsdokumenter som skolen *bør* forankre sin praksis i.

Opplæringsloven er et styrende pedagogisk dokument som påpeker at elevene har rett til et godt fysisk og psykososialt miljø som fremmer helse, trivsel og læring (Opplæringslova, 1998, § 9A). I et godt læringsmiljø betraktes måltidet som en sentral sosial arena med potensial om å skape trivsel og sosiale relasjoner (Meld. St. 19 (2018–2019)). Dette gir skolen et tydelig mandat for å prioritere skolelunsj. Skolelunsj er en viktig arena for læring som må løftes på skolenivå (Heim et al., 2022; Illøkken et al., 2021). En mulighet for en framoverlent skole, vil være å se potensialet i å utvikle skolelunsjens funksjon og rolle knyttet til slik miljøbygging til det beste for elever, skolen og lokalsamfunnet. Dette kan være særs viktig i krevende ungdomsår. Videre sier opplæringsloven at elevene skal delta i både planlegging og gjennomføring av arbeidet for et godt skolemiljø (Opplæringslova, 1998, § 9). Planlegging og tillaging av felles skolemåltid vil kunne bidra til elevenes engasjement, medvirkning og livsmestring, som er aktuelt knyttet til læreplanen (Kunnskapsdepartementet, 2017, 2020). En slik nedenfra-og-opp-tilnærming bidrar til elevenes myndiggjøring (*empowerment*).

Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler (1995, § 7 og § 11) krever at virksomheter som kantiner skal være helsemessig tilfredsstillende og at skolen gjennom måltidet skal ha egnede muligheter for bespising. Matloven (2003) og forskriftene i næringsmiddel-lovgivningen viser også til at skolen må tilby trygg mat og ha utstyr til tilberedning og lagring av mat, muligheter for håndvask, hygiene og renholdsrutiner, samt ivaretagelse av personlig hygiene under håndtering av mat (Næringsmiddelhygieneforskriften, 2008). Alle skoler som ønsker å starte produksjon av mat eller matservering må på forhånd melde fra om dette til Mattilsynet. Om en ikke har kjennskap til hvordan en sikrer helsemessig trygg mat, har Mattilsynet en informativ nettside ([www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no)) og bistår gjerne med veiledning. Trygg mat og hygiene er sentrale prinsipper som kan sikre at måltider når mål om god ernæring, bærekraft og et godt sosialt miljø (Helsedirektoratet, 2015). Selv i en skole der det ikke er kantine, vil håndvask, hygiene og renhold i et klasserom eller lignende være et godt utgangspunkt for ovennevnte.

Et annet sentralt styrende *må*-dokument er gjeldende nasjonale læreplaner for grunnsopplæring, som har en overordnet del (Kunnskapsdepartementet, 2017) og fagspesifikke læreplaner (Kunnskapsdepartementet, 2020). Overordnet del utdyper verdigrunnlaget i opplæringslovens formålsparagraf og de overordnede prinsippene for grunnsopplæringen, og sier noe om blant annet prinsipper for skolens praksis. «Måltid» er ikke nevnt i overordnet del (Kunnskapsdepartementet, 2017), som tilsier at dette ikke er gitt en sentral og tydelig forankring i grunnskolen. Dette utgjør et paradoks i og med regjeringens nye satsing på skolemåltid (Arbeiderpartiet & Senterpartiet, 2021). Måltid er allikevel et innsatsområde å satse på for skoler gitt at hver elev vil spise rundt 2000 skolelunsjer i hele grunnskolen (1.–10. trinn). Prinsipper for skolens praksis framhever nettopp at skolen må bygge et godt læringsmiljø, og at god kommunikasjon mellom hjem og skole bidrar positivt til skolens arbeid med læringsmiljøet og til elevenes oppvekstmiljø (Kunnskapsdepartementet, 2017). Dette kan være gjennom prioritering av mat for læring, i et helse- og folkehelseperspektiv (Cohen et al., 2021), der dialog med hjemmet om mat og måltider kan være en viktig del.

Overordnet del har tre tverrfaglige tema som berører samfunnsutfordringer som er aktuelle over tid. Temaene *folkehelse og livsmestring, demokrati og medborgerskap* samt *bærekraftig utvikling* inngår i fag bare der de er en sentral del av det faglige innholdet (Kunnskapsdepartementet, 2017), selv om det også er rom for å tolke dette i et videre perspektiv, gitt rammebetingelser. Gjennom de tverrfaglige temaene har skoleledelsen en mulighet til å sette fokus på skolelunsj i en helskole-tilnærming (*whole school*) gjennom alle de tre temaene. I tiden fremover vil det også være viktig å involvere bærekraftsperspektiver i skolelunsjen (FN-sambandet, 2022; Kolve et al., 2022), og skolen kan strategisk markere seg som et miljøfyrtårn (<https://www.miljofyrtarn.no/>).

En helskole-tilnærming trekkes ofte fram som strategisk ved integrering av fokusområder i skolen, slik skolelunsj kan være i dette tilfellet. Konseptet helsefremmende skoler er en helskole-tilnærming (Rooney et al., 2015). Ved helskole-tilnærming utvikles tiltak på skolen gjennom bred involvering av alle aktører, og der tiltak implementeres i skolens systemer og daglige drift. En slik tilnærming er mer omfattende enn å

gjennomføre ett eller flere helsefremmende tiltak i en skole. Å være en helsefremmende skole handler om å jobbe med å skape et trygt og sunt læringsmiljø med gode lærer-elev-relasjoner. Fokuset ligger på helse og trivsel, både gjennom formelle og uformelle læreplaner (Schools for Health, 2022). Fagspesifikk læreplan i skolefaget mat og helse har kjerneelement og kompetansemål som er forenelig med å bruke tillaging av skolelunsj (varm eller kaldt måltid) som del av opplæringen i faget (Kunnskapsdepartementet, 2020). Nyere forskning fra blant annet Danmark viser hvordan pedagogisk personell forsøker å reformere skolematsystemet gjennom hverdagsaktivitet i en helskole-tilnærming (Jones et al., 2022). Oostindjer et al. (2017) trekker også fram mulighetene rundt skolemåltider som en integrerende læringsplattform. En slik overordnet, helhetlig tilnærming til skolemåltider krever at rektor, avdelingsledere, lærere og andre ansatte-grupper, som kantinepersonell (gitt kjøkkenfasiliteter), drar i samme retning. Her er forankring i skolens styringsdokumenter og ulike organer og råd viktig, for samarbeid og bred forankring innad og utad (Bonsmann, 2014; Helsedirektoratet, 2015).

Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen (Helsedirektoratet, 2015) er en viktig *bør-føring* for skolens gjennomføring av skolelunsj, som i praksis med fordel kan prioriteres sterkere som noe skolen *må* strekke seg mot. Per i dag er det ikke en tydelig forankring av måltidet i alle pedagogiske føringer knyttet til skolen, som eksempelvis opplæringsloven, tidligere nevnte overordnet del i læreplanen eller eksempelvis nasjonale retningslinjer for lærerutdanningene. Dette gjør at skolemåltidet er svakere forankret i pedagogiske rammefaktorer enn i andre av Imsens rammefaktorer. Retningslinjene gir derimot anbefalinger for å sikre spisetid, tilsyn, tilrettelegging fysisk og sosialt, mattrygghet og den ernæringsmessige kvaliteten på drikke og maten som tilbys, samt miljø- og bærekraftshensyn.

De nasjonale kostrådene skal ligge til grunn for måltidene servert i skolen, for å utnytte måltidenes helsefremmende potensial. Potensialet i å skape sunnere matomgivelser i offentlig sektor er stort. For å trappe opp innsatsen for å gjøre sunne valg enkle i offentlig sektor, er et av tiltakene i prosjektet Healthy Food Environment Policy Index (Food-EPI) å pålegge kommuner krav om etterlevelse av offentlige retningslinjer for



mat og måltider i skoler. Her kan helsemyndighetene bruke sin myndighet til å sette klare krav til hva som forventes av skolen som institusjon når det gjelder å følge offisielle kostråd og legge til rette for sunne valg. Kravet må innebære at kommuner fastsetter en implementeringsplan for bruk og etterlevelse av retningslinjene og innføre bedre overvåking av etterlevelsen (Torheim et al., 2020). Slik tilsynsordning er ikke på plass i dag, og kan sees på som en hemmende rammefaktor.

Siste kartlegging som er gjort på kjennskap til forskrift om miljørettet helsevern i barnehage og skole og retningslinjer for mat og måltider i skolen, viste at det var i underkant av 50 prosent av kantineledere og kun 49 prosent av skolelederne på ungdomsskolen som oppga at de hadde kjennskap til retningslinjene (Staib et al., 2013). Om lag 70 prosent av skolelederne oppgir å ha kjennskap til paragraf om måltider i forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler (Staib et al., 2013). At langt flere skoleledere har kjennskap til forskriften om miljørettet helsevern enn de nasjonale faglige retningslinjene for mat og måltider kan være at forskriften er et forpliktende *må*-styringsdokument, mens retningslinjene er et anbefalt *bør*-dokument. Forskrift om miljørettet helsevern er også et videre dokument som omhandler hele miljøet i skolen som fremmer helse, trivsel, gode sosiale og miljømessige forhold i tillegg til måltidet. Vår personlige praksiserfaring fra lærerutdanningen er at grunnskolelærerstudenter kjenner lite til disse dokumentene. Det er kanskje ikke overraskende, men innebærer at skoleledere kan ha en jobb å gjøre med forankring inn mot lærere og potensielt andre yrkesgrupper i skolen for å fremme bevissthet.

En norsk studie (Randby et al., 2021) undersøkte fremmende og hemmende faktorer knyttet til implementering av retningslinjene for mat og måltid i skolen (Helsedirektoratet, 2015). Informanter var rektorer, SFO-ledere, lærere og elever på barne- og ungdomsskolenivå. Flest fremmere og hemmere ble funnet på skolenivå (ledelse). Viktige fremmere for implementering av retningslinjene var koordinering av innsats på kommunenivå, helskole-diskusjon om måltidspraksis, involvering av utdanningsmyndigheter og at lærere fasiliterer for sosiale måltid. Mangel på økonomiske ressurser, manglende lærer-autonomi og svak forankring i ledelsen trekkes fram som utfordringer. Hemmere dominerte over

fremmere, og var svak administrativ ledelse, manglende skolekultur knyttet til måltidspraksis, støy som påvirket sosiale måltid negativt, svakt mandat for å prioritere arbeid med skolemåltid og manglende ressurser (Randby et al., 2021). Dette er viktige faktorer for skoleledelsen å ta opp. Fra norsk skole vet vi for eksempel at rektorer i stor grad overlater lærerne til seg selv når det gjelder gjennomføring av skolelunsj. Oppsiktsvekkende nok legger ikke mat- og helselærere vekt på måltidet og det sosiale ved skolelunsjen like mye som i mat- og helsetimen (Veka et al. 2021). Dette er et eksempel på svak forankring av adekvat gjennomføring av skolelunsj i grunnskolen i tråd med retningslinjer og forskrifter.

## Administrative rammefaktorer – rektor, skoleledelsen og organisering av skolelunsj

Arbeidet med rammebetingelser er en ledelsesoppgave, og rektor har det overordnede juridiske ansvaret. Skoleleders hverdag kjennetegnes blant annet av dilemmaer, som for eksempel spenningsfeltet mellom forvaltningsvirksomhet og den pedagogiske virksomheten. Skillet mellom disse er ikke alltid tydelig, og noen ganger stilles det motstridende krav. Innføring av skolelunsj, eller endring av organisering av skolelunsj, kan utfordre skolens etablerte organisasjonskultur. Rektor og skoleledelsen har stor betydning for om organisasjonen lykkes i en endring (Kolve et al., 2022). Som ansatt i grunnskolen er man del av et profesjonsfaglig fellesskap. Det innebærer at ledere, lærere og andre ansatte sammen skal reflektere over skolens felles verdier (Kunnskapsdepartementet, 2017), og at de ansatte vurderer og utvikler egen praksis. Sammen med skoleeier skal skoleleder og lærere utvikle skolen, og skoleleder har et særlig ansvar. Et sentralt virkemiddel er ansvarsfordeling knyttet til skolelunsj-gjennomføring. Ildsjeler er vel og bra, men tydelige strukturer og ansvarsområder kan gi tydeligere prioritering. Å ha et felles konkret mål for skolen, som for eksempel skolelunsj som arena for helsefremming, bærekraftig utvikling og et bedre sosialt miljø, kan gjøre det enklere for rektor og de ansatte å prioritere og arbeide mot i en hektisk arbeids hverdag (Midthassel, 2015). Dette er et eksempel på konkretisering av de tre tverrfaglige temaene i læreplanverket, som kan knytte elever, lærere

og skolens administrasjon tettere sammen (Kunnskapsdepartementet, 2017).

I tillegg til utvikling av felles verdier og formål for skoleorganisasjonen, har rektor sammen med skoleledelsen ansvar for struktur og fastsettelse av timeplan, inkludert tid til skolelunsj og om dette defineres som pedagogisk tid eller fritid. Dette er særlig aktuelt på ungdomsskolen. Det som derimot ofte kan være styrende er skoleeiers bestemmelser i ulike kommuner om hvor lang skoledagen skal være, og noen steder er det også kollektiv transport som skolebuss som i praksis styrer dagene. Retningslinjene for mat og måltider i skolen anbefaler at det tilrettelegges for måltider med maksimalt 3–4 timers mellomrom, som også er med på å styre strukturen og organiseringen av skoledagen. Videre anbefaler retningslinjene at det settes av minimum 20 minutter til å spise. I tillegg kommer tid til håndvask og til å finne fram og rydde (Helsedirektoratet, 2015). Siste undersøkelse som ble gjennomført på skolemåltidet, viste at det var 63 prosent av ungdomstrinnet som tilbød elevene minst 20 minutter til lunsjpause, noe som er urovekkende og kan være en hemmer i gjennomføring av skolelunsj. Skoleledere opplevde selv at det var utfordrende å sikre tid til skolemåltidet (Staib et al., 2013). Elevene i studien til Fossgard et al. (2019) var opptatt av at mangel på tid kunne ødelegge et godt måltid. Berggren et al. (2020) fant lignende svar for skolelunsjen i Sverige, hvor for liten tid til skolelunsjen hindret elevenes sosiale interaksjon.

Retningslinjene for mat og måltider anbefaler at elevene bør få tilsyn av en voksen i matpausen (Helsedirektoratet, 2015). Under halvparten av ungdomsskolene oppgir å ha fullt tilsyn under måltidet av voksne (Staib et al., 2013). Gitt rammer, vil tilsyn potensielt kunne bidra til at lærere blir bedre kjent med elevene, som igjen kan gi gevinster i fagene.

## Ressursmessige rammefaktorer – økonomi knyttet til skolelunsj

En rammefaktor for å realisere gratis skolemåltid er økonomi i bred forstand, når det gjelder utstyr, personell og mat/drikke-tilbud, avhengig av type skolelunsj det legges opp til. Det er behov for tilstrekkelige økonomiske midler for å sikre riktig utstyr, men også ernæringsmessig god

kvalitet på mat og drikke i skolens kantine (Staib et al., 2013). Haugset og Nossum (2012) konkluderte også med at skolens økonomi, fysiske fasiliteter og bemanning hadde stor betydning for om skolen tilbød skolelunsj. Skoleledere anså ressurser til organisering, tilberedning og rydding etter måltidet som en forutsetning for at skolemåltid skal fungere (Staib et al., 2013). Dette konkluderer også en nasjonal undersøkelse der rektorene rapporterte om behov for å få tildelt øremerkede midler til å dekke et skolemåltid uten at det gikk på bekostning av andre tiltak og behov i skolen. Rektorene oppga også behovet for å ansette en kokk og/eller andre ressurspersoner til å gjøre innkjøp, tilberede og rydde (Kolve et al., 2022).

Strukturelle tiltak som retter seg mot alle, slik et gratis skolemåltid vil gjøre, kan forhindre ekskludering av barn fra lavere sosioøkonomiske grupper og slik redusere sosiale ulikheter (Arntzen et al., 2018; Bere & Stea, 2017; Vik et al., 2019; se også kapittel 3.3 i denne antologien). Likhet i et felles måltid (kald smørelunsj) oppleves som bra i *Skolematprosjektet i Agder* (Illøkken et al., 2021). Gjennom intervju med barnefamilier med innvandrerbakgrunn i Norge fant Skuland (2019) at flere av familiene opplevde matpakka som utfordrende fordi de selv kommer fra en annen matkultur. Skuland beskriver matpakka som en bred felles aktivitet der innvandrerfamilier med lav inntekt sliter med å delta, og peker på gratis skolemåltid som en løsning.

Gjennom Hurdalsplattformen har den nye regjeringen programfestet at de ønsker å satse på et enkelt, sunt skolemåltid hver dag for alle skoleelever (Arbeiderpartiet & Senterpartiet, 2021). Det følger ikke nødvendigvis økonomi med til gjennomføring, noe det bør, og det legges opp til lokal organisering og tilpasning. Dette kan gi utslag i stor variasjon i hvordan skolelunsj inkludert matutvalg legges opp i skoler i kommuner/fylker med ulik økonomi og andre ressurser. Økonomi kan dermed påvirke både skolelunsjens kvalitet og mulige effekter, noe som igjen kan skape sosial ulikhet i helse hvis kommuner med god økonomi satser mer på skolemat enn kommuner med dårligere økonomi. Samtidig finnes det ikke nasjonal subsidieringsordning ut over delvis støtte til ordningene *Skolelyst* (skolemelk), *Skolefrukt* og *Fiskesprell* (Helsedirektoratet, 2022). Et alternativ er en delvis foreldrebasert betaling, men fra skolefruktordningen er dette vist å øke sosial ulikhet i helse (Bere & Stea, 2017).

## Ressursmessige ramme faktorer – fysiske fasiliteter knyttet til skolelunsj

Rammene rundt måltidet har betydning for hvordan måltidet oppleves. Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen anbefaler at det finnes muligheter for bespising som egner seg, som betyr at det fysiske må tilrettelegges for spising (Helsedirektoratet, 2015). Flere skoler rapporterte i 2013 om mangel på fasiliteter for å sitte og spise skolemåltidet eller mangel på fasiliteter til tilberedning av mat (Staib et al., 2013). Spising i klasserommet kan være besparende i forhold til tidsbruk, men samtidig kan et skifte av rom gi miljøforandring og i seg selv være positivt. Å skifte til et større rom, som kantine, fører ikke nødvendigvis til at elever spiser sammen på tvers av klassetrinn (Osowski et al., 2012). Flere elever i norske skoler la vekt på at det var viktig å kunne bestemme selv hvor man spiste (Bjørndal et al., 2020; Haugset & Nossun, 2013). Fossgard et al. (2019) viser til lignende resultater i sin studie på norske 11-åringers ønsker for skolelunsjen. Et gjennomgående trekk der var at elevene gjerne ville sitte sammen med en venn når de spiste. Hvilke fasiliteter som egner seg best for bespising kan det virke som elevene er uenige om. Noen elever foretrekker å sitte i et adskilt klasserom, mens andre foretrekker kantine (Bjørndal et al., 2020; Haugset & Nossun, 2013). Videre var elevene i studien til Fossgard et al. (2019) opptatte av at forstyrrelser og støy i klasserommet kunne ødelegge et godt måltid. I ProMeal-studien trakk svenske 10–11-åringer fram støy knyttet til bespising som en utfordring (Berggren et al., 2020). Allikevel ser elevene muligheter for å påvirke støy-nivået med ulike strategier som å snakke om hyggelige ting og med lavere stemme, altså noe de selv kan påvirke. En tilstedeværende lærer eller annen ansatt og eventuelt oppdeling i sosiale soner med støyskjerming kan være til hjelp.

Noen mindre studier er gjennomført i Norge der en har prøvd ut og konkludert med at å innføre en ordning med gratis skolemat med utgangspunkt i de fasilitetene skolene har i dag går fint (Bjørndal et al., 2020; Haugset & Nossun, 2013; Kolve et al., 2022). Felles for disse prosjektene var at det var en ansatt som var ansvarlig, og at elevene burde vært mer inkludert i menyutviklingen med tanke på variasjon og smak.

## Organisasjonsmessige rammefaktorer – ressurspersoner knyttet til skolelunsj

Skoleleder og avdelingsledere bør ha bedre kjennskap til nasjonale faglige retningslinjer for mat og måltider, og bruke de som et utgangspunkt for implementering. Ifølge Holthe et al. (2011a) sin studie av implementering av retningslinjer for mat og måltider på ungdomsskoler, er det viktig med felles mål og verdier i en implementeringsprosess. Videre bør lærere og kantinepersonell, som er kjernepersonell tilknyttet gjennomføring av skolelunsj, kjenne til dette. Eksempelvis er lærerrollen variert, men ikke eksplisitt og godt forankret inn mot skolelunsjen i retningslinjene som er utarbeidet av Helsedirektoratet (2015). Her kunne en tydeligere kobling mellom helse (les Helsedirektoratet) og utdanning (les Utdanningsdirektoratet) og økt fokus på kompetanse om mat og måltider i grunnskolelærerutdanningen vært hensiktsmessig for god forankring.

Når det gjelder skolemat trekker Helsedirektoratet fram faglig kompetanse som sentralt (Helsedirektoratet, 2017). Som allerede nevnt er kantineansatte viktig personell i spisemiljøet, men med sin praktiske og teoretiske kunnskap om mat og måltider bør også mat og helse-lærere sees på som en ressurs i gjennomføring av skolelunsj. For skoleledelsen vil det her være mulig å se potensialet i samarbeid mellom kantinepersonell, lærere og elever. Kompetanseheving av involvert personell, som lærerpersonell, bør prioriteres etter behov. Her kan [www.kantinekurset.no](http://www.kantinekurset.no) og LEARNFOOD-ressurs (Bjørkkjær et al., 2022) være til hjelp.

Gjennom elevenes nærmere 2000 skolelunsjer er grunnskolen en arena hvor lærere og annet skolepersonell har et stort potensial å utnytte. I dag er skolemåltidet i Norge primært sett på som en arena for bespisning, til dels normativt i et helseperspektiv. Videre er det en arena for sosial samhandling og i mindre grad en pedagogisk arena, som i vårt naboland Sverige (Gullberg, 2006). Særlig der skolen velger å legge spisetiden som pedagogisk tid, for at fag og timefordeling skal gå opp, vil kompetanse i å utnytte læringspotensialet være enda viktigere. I tillegg til sosial læring, vil voksen–elev- samt elev–elev-relasjoner, særlig knyttet til rollemodeller (Kainulainen et al., 2012), være av betydning for senere kostvaner. Osowski et al. 2013 har vist hvordan lærere bør og ikke bør involvere seg i skolelunsjen. I Norge brukes for eksempel pausen til å se på tv (Supernytt),

ifølge Fossgard et al. (2019). En slik blanding av pedagogisk tid og tilsyn i skolelunsjen kan være grunnen til at elevene opplever at matpausen, i likhet med resten av skoledagen, i for stor grad blir styrt av de voksne (Berggren et al., 2020; Fossgard et al., 2019). Samtidig ønsker elevene å ha sosial tid med medelever.

## Rammer knyttet til elever, foreldre og nærmiljø

Måltidet handler om identitet og sosial tilhørighet. I tillegg til eleven og elevens foreldre, påvirker lokalsamfunnets særtrekk også innholdet i skolen. Særtrekkene kommer blant annet til uttrykk gjennom foreldrenes engasjement, press eller direkte kontakt med skolen. Andre kanaler kan være FAU-utvalg, klassemøter, direkte kontakt med lærer og så videre. Ifølge Arfwedson og Lundman (1980) kommer nærmiljøets kjennetegn sterkest til uttrykk gjennom elevenes språklige kjennetegn, foreldrenes vilje og mulighet til å stille opp økonomisk og på aktiviteter, og hjemmenes muligheter til å stille opp med kunnskap. En tydelig kobling mellom skole og hjem, og samfunnet for øvrig, er i tråd med Verdens helseorganisasjons livsmestrings-rammeverk (World Health Organization, 2003), kompetanser for det 21. århundre, livslang læring (Partnership for 21st Century Learning, 2019), samt kompetansebegrepet i læreplanverket (Kunnskapsdepartementet, 2017).

Ifølge nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen er samarbeid og forankring viktig (Helsedirektoratet, 2015). Ved å innarbeide retningslinjene, som er *bør*-retningslinjer, og pedagogiske virkemidler inn i skolens styringsdokumenter lokalt, vil det gi et signal om prioritet både internt blant ansatte og utad til elever, foreldre og lokalsamfunn. For rektor blir utfordringen å håndtere eventuelle forventninger som kan komme i konflikt med hverandre (Midthassel, 2015). Et eksempel er konflikter mellom helse/bærekraft på en side, identitet, kultur og sosiale forhold på en annen side, og bekvemmelighet når det gjelder matvalg på den tredje siden (Belasco, 2008). Dette kan være knyttet til matpakke, men også valg av kald eller varm lunsjordning og matutvalg. En tydelig ramme knyttet til forventninger og matutvalg kan da være viktig å etablere, som er i tråd med kostanbefalinger, og som tar hensyn til kulturelle

og andre hensyn på en god måte (Mauer et al., 2022). En samskaping rundt skolen som arena som involverer alle kan være en metode for å sikre deltagelse, likeverd og trivsel i lokalsamfunnet (Ihlebak et al., 2021). Det er viktig å være observant på omliggende butikker som en potensiell barriere for hvorvidt elever spiser skolelunsj på skolen (Holthe et al., 2010; Mauer et al., 2022).

Skolemotivasjon kan være en utfordring for noen norske ungdomsskoleelever. Stoltenberg-utvalget har sett på skoleprestasjoner i et kjønns-perspektiv, der gutter kommer dårligere ut enn jenter. Teoretisering av undervisning har vært trukket fram som en grunn, og en ungdomsskole-reform er på trappene (NOU 2019: 3). Hurdalsplattformen signaliserer en satsing på de praktisk-estetiske fagene (Arbeiderpartiet & Senterpartiet, 2021), som sammen med skolemåltid potensielt kan stimulere til økt skolemotivasjon. Den sosiale dimensjonen av skolelunsj handler blant annet om trivsel, tilhørighet, trygghet og relasjoner. En felles skolelunsj, som i *Skolematprosjektet i Agder*, trekkes av elever fram som viktig for trivsel og det sosiale miljøet (Illøkken et al. 2021). Flere andre studier finner også lignende funn (Berggren et al., 2020; Randby et al., 2021). Gitt de klare føringene for skolen som en inklusjons- og trivselsarena (Helsedirektoratet, 2015) ligger det gode muligheter her.

Illøkken med kollegaer (2021) trekker fram at skolen skal løse mange oppgaver, og at for de involverte lærerne må fordelene med skolemåltid være større enn ulempene. Erfaringer fra skolefruktordningen kan bidra i implementering av skolelunsj, og lærerne må få støtte for å forhindre at ressurser går ut over læring i skolens fag. Involvering av elevene i både forberedelse, servering, gjennomføring og opprydding trekkes fram som en løsning, men krever også styring og rammer. Å inkludere barn og unge i skolemåltidet er viktig i et medvirkningsperspektiv (Kunnskapsdepartementet, 2017). Matlaging er et godt utgangspunkt for læring, der elever lærer gjennom praktisk handling. Praktisk matlaging og bruk av sanser gir grunnlag for å utvikle språk og lære å kjenne nye fagbegreper. Elever som deltar i matlaging får mulighet til å bli kjent med nye matvarer, og kan utvide sanseopplevelser og få eierforhold til maten. Ifølge en studie av Alliro et al. (2016) vil barn som deltar i matlaging være mer tilbøyelige til å smake på ny mat enn barn som ikke deltar i



slik matlaging. Kolve og kollegaer (2022) konkluderte med at det mest gjennomførbare med tanke på elevmedvirkning spesielt var menyutvikling, servering og opprydding, mer enn medvirkning i selve matlaging, siden enkelte elever uttrykte skepsis til å spise mat som medelever hadde laget. Å inkludere elevene i menyutvikling med tanke på variasjon og tilpasning av retter blir av flere trukket fram som en forutsetning for å lykkes (Bjørndal et al., 2020; Fossgard et al., 2021; Mauer et al., 2022). Ved å involvere elever kan meny tilpasses, og man får mindre matsvinn.

## Avslutning

Skolelunsj vil kunne bidra til trivsel, læring, bedre sosialt miljø og sunne matvaner. Det er store forskjeller fra skole til skole, noe som gjør at det vil være ulike modeller for innføring av skolelunsj i Norge. Vi har i dette kapitlet sett at gjennomføring av skolelunsj påvirkes av ulike fremmende og hemmende rammefaktorer. Hvilke av rammefaktorene som virker fremmende og hemmende, samt i hvor stor grad, vil kunne variere i ulike kommuner og skoler. Generelt vil gode råd være: (1) For å få til en god implementering uansett valgt skolelunsj-opplegg, vil forankring og helhetlig fokus fra skoleledelsen og involvert personell i skolen være viktig. Rektor er sentral for å forankre og ansvarliggjøre gjennomføring av skolelunsj. (2) Det vil være viktig å bruke elever, foreldre og nærmiljøet som ressurs, gjennom medvirkning og involvering i skolelunsj. (3) Prioritering gjennom økonomiske og fysiske ressurser, som utstyr, personell og rom, vil fremme gjennomføring av skolelunsj. (4) Kompetanseheving av ressurspersoner, herunder lærere og kantinepersonell, er sentralt.

Disse rammefaktorene ovenfor er påvirkelige fra nasjonalt til lokalt nivå, og fundamentale for gjennomføring av skolelunsj. Ved at nasjonale myndigheter viser politisk lederskap og satser på gratis skolelunsj i tråd med Hurdalsplattformens intensjon, vil skoleeiere og skoleledere kunne gjennomføre skolelunsj til nytte for framtidens borgere og i tråd med nasjonale folkehelsemål. Videre vil et strukturelt tiltak som skolemåltid måtte tilpasses lokale forhold, men samtidig må det jobbes mot at ulike lokale modeller for skolemåltid ikke skaper større sosiale helseforskjeller i Norge. Til slutt vil vi foreslå at skolemåltidet lovfestes i opplæringsloven

(for eksempel i formålsparagrafen) for å få *må*- forankring, men også for å få den pedagogiske tydeliggjøringen.

## Referanser

- Allirot, X., da Quinta, N., Chokupermal, K. & Urdaneta, E. (2016). Involving children in cooking activities: A potential strategy for directing food choices toward novel foods containing vegetables. *Appetite*, 103, 275–285.
- Arbeiderpartiet & Senterpartiet. (2021). *Hurdalsplattformen. For en regjering utgått fra Arbeiderpartiet og Senterpartiet 2021–2025*. Regjeringen. <https://www.regjeringen.no/contentassets/cboadb6c6fee428caa81bd5b339501bo/no/pdfs/hurdalsplattformen.pdf>
- Arfwedson, G. (1984). *Hvorfor er skoler forskjellige?* Tanum-Norli.
- Arfwedson, G. & Lundman, L. (1980). *Det är inte lärarnas fel. Rapport från ett forskningsprojekt om lärarnas arbetssituation*. Liber Utbildningsförlaget.
- Arntzen, A., Bøe, T., Dahl, E., Drange, N., Eikemo, T., Elstad, J. I., Fosse, E., Krokstad, S., Syse, A., Sletten, M. A. & Strand, B. H. (2018). *Anbefalte tiltak mot sosial ulikhet i helse. Fagrådet for sosial ulikhet i helse*. Helsedirektoratet.
- Belasco, W. (2008). *Food: The key concepts*. Berg Publishers.
- Bere, E. & Stea, T. H. (2017). Editorial: School food provided for free. *Scandinavian Journal of Public Health*, 45(1), 1–2. <https://doi.org/10.1177/1403494816683297>
- Berggren, L., Olsson, C., Talvia, S., Hörnell, A., Rönnlund, M. & Waling, M. (2020). The lived experiences of school lunch: an empathy-based study with children in Sweden, *Children's Geographies*, 18(3), 339–350.
- Bjørkkjær, T., Røed, M. & Guttormsen, V. (2022). *Mat & måltider i skolen. Et undervisningsopplegg til lærerutdanningene*. LEARNFOOD.
- Bjørndal, B., Fossgard, E. & Aadland, E. K. (2020). *Matpakkelunsj, smørelunsj eller varmlunsj? Ungdomsskoleelevers erfaringer og oppfatninger av ulike skolemåltidsordninger* (HVL-rapport 7/2020). <https://hdl.handle.net/11250/2675658>
- Bonsmann, S. (2014). Comprehensive mapping of national school food policies across the European Union plus Norway and Switzerland. *Nutrition Bulletin*, 39(4), 369–373. <https://doi.org/10.1111/nbu.12109>
- Cohen, J. F. W., Hecht, A. A., McLoughlin, G. M., Turner, L. & Schwartz, M. B. (2021). Universal school meals and associations with student participation, attendance, academic performance, diet quality, food security, and body mass index: A systematic review. *Nutrients*, 13(3), 911. <https://doi.org/10.3390/nu13030911>
- Dahl, T. & Jensberg, H. (2011). *Kost i skole og barnehage og betydningen for helse og læring. En kunnskapsoversikt* (TemaNord 2011:534). Nordisk ministerråd.

- Dahllöf, U. (1967). *Skoldifferentiering och undervisningsförlopp: Komparativa mål- och processanalyser av skolsystem* [Doktorgradsavhandling]. Universitetet i Göteborg.
- Døving, R. (1999). Matpakka – den store norske fortellingen om familien og nasjonen. *Tidsskrift for religion og kultur*, 1.
- FN-sambandet. (2022, 11. mai). *FNs bærekraftsmål*. <https://www.fn.no/om-fn/fns-baerekraftsmaal>
- Forskr om miljørettet helsevern i skoler mv. (1995). *Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler mv.* (FOR-1995-12-01-928). Lovdata. <https://lovdata.no/forskrift/1995-12-01-928>
- Fossgard, E., Wergedahl, H., Bjørkkjær, T. & Holthe, A. (2019). School lunch – children's space or teachers' governmentality? *International Journal of Consumer Studies*, 43(2), 218–226. <https://doi.org/10.1111/ijcs.12501>
- Fossgard, E., Wergedahl, H. & Holthe, A. (2021). Children's experienced and imaginary stories about lunch packs and lunch breaks: Associations and perceptions of school lunch among primary school students in Norway. *Appetite*, 164. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105274>
- Gullberg, E. (2006). Food for future citizens: School meal culture in Sweden. *Food, Culture and Society*, 9(3), 337–343. <https://doi.org/10.2752/155280106778813279>
- Haugset, A. S. & Nossun, G. (2012). *Skolemåltider i Nord-Trøndelag: En kartlegging av matservering ved grunnskoler, videregående skoler og skolefritidsordninger*. Trøndelag forskning og utvikling.
- Haugset, A. S. & Nossun, G. (2013). *Beskrivelse av utprøving av skolemåltid ved fire skoler i Nord-Trøndelag*. Trøndelag Forskning og Utvikling.
- Helland, M., Aadland, E. K., Ask, A. S. & Sandvik, C. (2021). Rammefaktorenes betydning for mat- og helseundervisningen på 1.–4.trinn. *Acta Didactica*, 15(1). <https://doi.org/10.5617/adno.7994>
- Helsedirektoratet. (2015). *Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider*. Helsedirektoratet.
- Helsedirektoratet. (2017). *Kompetansebehov innen ernæring hos nøkkelgrupper* (IS-2592). Helsedirektoratet
- Helsedirektoratet. (2022, 21. september). *Frukt, melk og fisk i skolen*. <https://www.helsedirektoratet.no/tema/mat-og-maltider-i-skolen/frukt-melk-og-fisk-i-skolen>
- Heim, G., Thuestad, R. O., Molin, M. & Brevik, A. (2022). Free school meal improves educational health and the learning environment in a small municipality in Norway. *Nutrients*, 14(14), 2989. <https://doi.org/10.3390/nu14142989>
- Holthe, A., Larsen, T. & Samdal, O. (2010). The role of physical structures in implementing the Norwegian guidelines for healthy school meal. *Health & Place*, 16(1), 93–100. <https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2009.09.001>

- Holthe, A., Larsen, T. & Samdal, O. (2011a). Implementation of national guidelines for healthy school meals: the relationship between process and outcome. *Scandinavian Journal of Educational Research*, 55(4), 357–378. <https://doi.org/10.1080/00313831.2011.587321>
- Holthe, A., Larsen, T. & Samdal, O. (2011b). Understanding barriers to implementing the Norwegian national guidelines for healthy school meals: A case study involving three secondary schools. *Maternal and Child Nutrition*, 7(3), 315–327. <https://doi.org/10.1111/j.1740-8709.2009.00239.x>
- Holthe, A., Hallås, O., Styve, E. & Vindenes, N. (2013). Rammefaktorenes betydning for tilretteleggingen av opplæringen i de praktisk-estetiske fagene – en casestudie. *Acta Didactica Norge*, 7(1), 13. <https://doi.org/10.5617/adno.1118>
- Ihlebak, C., Castellan, C., Flobak, J. & Ese, J. (2021). The school as an arena for co-creating participation, equity, and well-being—a photovoice study from Norway. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(16), 8252. <https://doi.org/10.3390/ijerph18168252>
- Illøkken, K. E., Johannessen, B., Barker, M., Hardy-Johnson, P., Øverby, N. C. & Vik, F. N. (2021). Free school meals as an opportunity to target social equality, healthy eating, and school functioning: Experiences from students and teachers in Norway. *Food & Nutrition Research*, 65, 7702. <https://doi.org/10.29219/fnr.v65.7702>
- Imsen, G. (2020). *Lærerenes verden: Innføring i generell didaktikk* (6. utg.). Universitetsforlaget.
- Jesson, J. K., Matheson, L. & Lacey, F. M. (2011). *Doing your literature review: Traditional and systematic techniques*. Sage Publication.
- Jones, M., Ruge, D. & Jones, V. (2022). How educational staff in European schools reform school food systems through ‘everyday practices’. *Environmental Education Research*, 28(4), 545–559. <https://doi.org/10.1080/13504622.2022.2032608>
- Kainulainen, K., Benn, J., Fjellström, C. & Palojoki, P. (2012). Nordic adolescents’ school lunch patterns and their suggestions for making healthy choices at school easier. *Appetite*, 59(1), 53–62. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.03.012>
- Kolve, C. S., Helleve, A. & Bere, E. (2022). *Gratis skolemat i ungdomsskolen – nasjonal kartlegging av skolematorordninger og utprøving av en enkel modell med et varmt måltid*. Folkehelseinstituttet.
- Kunnskapsdepartementet. (2017). *Overordnet del – verdier og prinsipper for grunnopplæringen*. Fastsett som forskrift ved kongelig resolusjon. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/overordnet-del>
- Kunnskapsdepartementet. (2020). *Læreplan i mat og helse (MHE01-02)*. Fastsett som forskrift. Læreplanverket for Kunnskapsløftet 2020. <https://www.udir.no/lk20/mhe01-02>
- Lundgren, U. P. (1972). *Frame factors and the teaching process: A contribution to curriculum theory and theory on teaching*. Almqvist & Wiksell.

- Lundgren, U. P. (1979). *Att organisera omvärlden*. Liber Förlag.
- Matloven. (2003). *Lov om matproduksjon og mattrygghet mv.* (LOV-2003-12-19-124). Lovdata. <https://lovdata.no/lov/2003-12-19-124>
- Mauer, S., Torheim, L. E. & Terragni, L. (2022). Children's participation in free school meals. A qualitative study among pupils, parents, and teachers. *Nutrients*, 14(6), 1282. <https://doi.org/10.3390/nu14061282>
- Meld. St. 19 (2018–2019). *Folkehelsemeldinga – gode liv i eit trygt samfunn*. Helse- og omsorgsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-19-20182019/id2639770/>
- Midthassel, U. V. (2015). Skolelederens rolle og implementeringsprosessen. I E. Westergård (Red.), *Implementering: Å omsette teorier, aktiviteter og strukturer i praksis* (s. 101–118). Universitetsforlaget.
- NOU 2019: 3. (2019). *Nye sjanser – bedre læring. Kjønnforskjeller i skoleprestasjoner og utdanningsløp*. Kunnskapsdepartementet. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-2019-3/id2627718/>
- Næringsmiddelhygieneforskriften. (2008). *Forskrift om næringsmiddelhygiene* (FOR-2008-12-22-1623). Lovdata. <https://lovdata.no/forskrift/2008-12-22-1623>
- Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Wang, Q., Skuland, S. E., Egelanddal, B., Amdam, G., Schjøll, A., Pachucki, M. C., Rozin, P., Stein, J., Almlı, V. L. & Van Kleef, E. (2017). Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(18), 3942–3958. <https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1197180>
- Opplæringslova. (1998). *Lov om grunnskolen og den videregående opplæringa* (LOV-1998-17-17-61). Lovdata. <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/1998-07-17-61>
- Osowski, C. P., Göranzon, H. & Fjellström, C. (2012). Children's understanding of food and meals in the foodscape at school. *International Journal of Consumer Studies*, 36(1), 54–60.
- Osowski, C. P., Göranzon, H. & Fjellström, C. (2013). Teacher's interaction with children in the school meal situation: The example of pedagogic meals in Sweden. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 45(5), 420–427.
- Partnership for 21st century learning. (2019). *Framework for 21st century learning*. [https://static.battelleforkids.org/documents/p21/P21\\_Framework\\_DefinitionsBfK.pdf](https://static.battelleforkids.org/documents/p21/P21_Framework_DefinitionsBfK.pdf)
- Randby, J. S., Meshkovska, B., Holbæk, H. & Lien, N. (2021). An exploration of implementation enablers and barriers for Norwegian school meal guidelines. *Global Implementation Research and Applications*, 1, 122–134. <https://doi.org/10.1007/s43477-021-00010-7>

- Rooney, L. E., Videto, D. M. & Birch, D. A. (2015). Using the whole school, whole community, whole child model: Implications for practice. *Journal of School Health*, 85(11), 817–823. <https://doi.org/10.1111/josh.12304>
- Schools for Health in Europe. (2022). *Whole school approach*. SHE. <https://www.schoolsforhealth.org/concepts/whole-school-approach>
- Skuland, S. E. (2019). Packed lunch poverty: Immigrant families' struggles to include themselves in Norwegian food culture. I A. Borch, I. Harsløf, I. G. Klepp & K. Laitala (Red.), *Inclusive consumption. Immigrants' access to and use of public and private goods and services* (s. 135–153). Universitetsforlaget.
- Staib, M., Bjelland, M. & Lien, N. (2013). *Mat og måltider i grunnskolen. En kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant kontaktlærere, skoleledere og ansvarlige for kantine/matbod*. Helsedirektoratet.
- Torheim, L. E., Løvhaug, A. L., Huseby, C. S., Terragni, L., Henjum, S. & Roos, G. (2020). *Sunnere matomgivelser i Norge. Vurdering av gjeldende politikk og anbefalinger for videre innsats. Food-EPI 2020*. OsloMet – storbyuniversitetet. <https://www.jpi-pen.eu/images/reports/FoodEPI-Report-Norway-2020.pdf>
- Veka, I., Wergedahl, H., Fossgard, E. & Holthe, A. (2021). Norwegian primary school teachers' pedagogical practices for food and health meals and school lunches. *International Journal of Home Economics*, 14(2), 130–143.
- Vik, F. N., Lippevelde, V. W. & Øverby, N. C. (2019). Free school meals as an approach to reduce health inequalities among 10–12-year-old Norwegian children. *BMC Public Health*, 19(1), 951. <https://doi.org/10.1186/s12889-019-7286-z>
- Vik, F. N. (2022). School meals in Norway – current status and a way forward? I D. Ruge, I. Torres & D. Powell (Red.), *School food, equity and social justice. Critical reflections and perspectives* (kap. 8). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003112587>
- World Health Organization. (2003). *Skills for health. Skills-based health education including life skills: An important component of a child-friendly/health-promoting school*. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42818>