

Naturskolans anvisningar till personal i skolköket

Vi från naturskolan hoppas med dessa anvisningar kunna underlätta för er när ni ska plocka ihop ingredienser till en utedag med oss. Lärarna väljer ut ett recept ur vår samling som de vill att eleverna ska kunna tillaga utomhus, ni ska få receptet av lärarna.

- Vi hanterar aldrig rå kyckling utomhus, så om det är kyckling i receptet måste den vara förstekt.
- Pasta, ris, gryn behöver av praktiska skäl vara förkokt.
- Olja behöver alltid skickas med så vi kan steka i, skickas med i en pipflaska
- Såser till maten skickas med i pip-flaska.
- Hushållspapper är alltid användbart.

Dryck och frukt:

Vi har dunkar och vatten så skolköket behöver inte skicka med någon dryck men gärna en frukt till mellanmål

Läraren kryssar i listan:

Datum för utedagen:_____ Tid:_____

Det är bra om maten är fördelad till de olika matlagningsgrupperna. Den här gången kommer vi att laga mat i _____ grupper.

Antal ätande elever: _____

Eleverna kan skära ingredienser utomhus så det går bra att skicka med till exempel hel lök och paprika. JA/NEJ

Eleverna kommer att ha med tallrik, mugg och bestick. JA/NEJ

Vi vill att ni skickar med engångsartiklar till alla elever och personal. _____ (antal)

Eventuella allergier: _____

Namn på läraren, skola, klass: _____

Läraren bifogar recept.