

Hanketiedote kesäkuu 2010

Aistien avulla ruokamaailmaan –hankkeen kevät on takanapäin ja hankekunnissa jäädään ansaitulle kesätauolle. Toivottavasti aurinko ja sade kypsyttelevät marjat, hedelmät ja kasvikset suussa sulaviksi herkuiksi, joista voimme nauttia pitkään myös seuraavan talven aikana. Hankkeen toinen vaihe käynnistyy heti elokuun alussa uusien päiväkotien koulutuksilla ja siinä lomassa sovimme uusista kuntakierroksista syksyn aikana.

Hankkeessa on mukana 42 päivähoiton yksikköä sekä hankekuntien perhepäivähoitajia. Kevään aikana järjestimme yhteensä 14 Sapere-menetelmään liittyvää perehdytyskoulutusta Keski-Suomessa ja Turussa, joihin osallistui yhteensä n. 500 päivähoiton, ruokapalvelun ja terveydenhoidon työntekijää. Hankkeen neljässä jatkokoulutuksessa Jyväskylässä, Äänekoskella ja Wiitaunionin alueella oli yhteensä 112 osallistujaa.. Lisäksi teimme kuntakierroksia ja esimerkiksi opinnäytteisiin liittyvää yhteistyötä eri oppilaitosten kanssa. Joidenkin opiskelijoiden opinnäytetyöt valmistuvat nähtävästi jo syksyllä ja saamme sitä kautta lisää tuoretta kokemustietoa lasten ruokakasvatuksesta ja Saperesta. Kaikkien koulutusten materiaalit löytyvät pedanet-sivustolta (kts. tämän tiedotteen viimeinen sivu).

Kevään 2010 aikana päiväkodeissa ja perhepäivähoidossa on tehty monenlaisia Sapere-ruokajuttuja lasten kanssa ja on ollut ilo huomata, miten työntekijät ovat itse innostuneet ruokamaailman asioista. Päivähoiton väki on luovaa ja se näkyy! Suunnitelmallisesti ja kokonaisvaltaisemmin Sapere sekä lasten ruokakasvatuksen kehittäminen alkaa hankekunnissa seuraavan toimintavuoden 2010-2011 aikana. Nykyinen hankeemme loppuu joulukuussa 2010, mutta olemme parhaillaan hakemassa jatkorahoitusta vuodelle 2011 Sosiaali- ja terveysministeriön vuosittaisista terveydenedistämisen määrärahoista. Uuteen hankkeeseen olisi tulossa mukaan myös uusia alueita, kuten Joensuu, Tampere, Jämsä ja pohjoisen Keski-Suomen kuntia, yhteensä n. 40 uutta päivähoiton yksikköä. Rahoittajan päätöksistä saadaan tietoa joulukuussa. Syksyn aikana kokoamme tietoja ja kokemuksianne (esim. jaettujen hankekansioiden avulla) niistä toiminnoista ja kehittämisideoista, joita olette aloittaneet, mutta koko toimintavuotenne ”saldoa” voimme toivottavasti keräillä uuden hankkeen tiimoilla ensi keväänä.

Pedagogisen ruokalistan kokeilu Kangasvuoren päiväkodissa tuotti hyviä kokemuksia niin kasvatushenkilöstön kuin Kylän Kattauksen ruokapalvelun näkökulmasta. Ruuan valmistamisessa ja tarjoilussa mietittiin ruoka-aineiden näkyvyyttä lapsen silmin (keitossa raaka-aineet selkeästi esillä), ruuan alkuperän esille tuomista (lantturaasteen yhteydessä esillä kokonainen lanttu), ruuasta saatavia erilaisia aistimuksia ja ”ruokapuhetta” sekä tietysti listan tarjoamia mahdollisuuksia Sapere-toimintaan ja lasten ruokakasvatukseen. Lapset oppivat esimerkiksi hyvin tunnistamaan aamupalalla aamupuurojen raaka-aineet ja keskustelu siitä, oliko lautasella kauraryynejä vai ohraryynejä, virisi vilkkaana asiantuntevan ruokailijajoukon keskuudessa. Ruokalistan hyödyntämiseen ja soveltamiseen liittyvät jatkosuunnitelmat käynnistyvät elokuussa Kylän Kattauksen ja Turun ruokapalvelun kanssa.

Nyt on tullut myös uutta tietoa lasten hyvinvoinnin ja terveyden tilasta Suomessa. Tässä kaksi linkkiä:

- Late- Lasten terveys tutkimuksen perustulokset <http://www.thl.fi/thl-client/pdfs/3ebde5ad-1be7-4268-9167-df23095fca33>
- THL:n uutisia lasten ravitsemuksesta http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta.aspx?id=1168426

Aistien avulla ruokamaailmaan -hanke



Yhteistyö ruokapalvelujen kanssa syksyllä 2010

Sapere-pedagogisen ruokalistan kokeiluvaihe yhteistyönä Jyväskylän päivähoidon ja Kylän Kattauksen on toteutettu keväällä 2010 Kangasvuoren päiväkodissa.

Kokeiluvaiheen kokemuksia ja tuotoksia käsiteltiin 9.6.2010 pidetyssä yhteistyöpalaverissa. Yhteistyöpalaverin kalvopohjat ovat saatavilla hanketoimijoille (salasanan takana) www-sivuilta

<http://www.peda.net/veraja/projekti/saperemenetelma/koulutukset> .

Kokeiluvaiheen kokemusten ja tulosten levittäminen aloitetaan tiedottamalla niistä muihin hankekuntiin.

Elo-syyskuussa järjestämme hankekuntien ruokapalveluja tuottavien tahojen kanssa yhteistyökokouksia ja Sapere-pedagogiseen ruokalistaan liittyvää koulutusta ruokapalvelun työntekijöille.

Lisäksi, mikäli mahdollista, pyrimme vielä syksyn aikana organisoimaan hankekunnissa päivähoidon ja ruokapalvelujen yhteistyöpalavereita liittyen lasten ruokakasvatukseen ja monipuolisen ja terveen ruokailun tukemiseen.



Seuraava koulutus on ilmainen hankekuntiemme varhaiskasvatuksen työntekijöille **edellyttäen seuraavaa: työntekijä ilmoittautuu sekä ksshp:n koulutusyksikköön (kts. ilm.ohje) ja hankkeen koordinaattorille: aila.koistinen@jkl.fi 10.9.mennessä**

Mitä tehdä, jos ruoka ei maistu lapselle? **SAPEREstä iloa ruokailuun!**

21.09.2010 klo 8-16

Paikka Agora, auditorio 2, Mattilanniemi 2, Jyväskylä

Ohjelma

8:00-9:00 Aistiharjoituksia: Mahdollisuus omakohtaisiin aistikokemuksiin aistiradan harjoitteiden avulla

9:00 - 9:15 Koulutuspäivän avaus
Lastentautien ylilääkäri Juhani Lehtola, K-S shp

9:15 - 9:30 Lapsen ruokailun kehittyminen
Ravitsemussuunnittelija Arja Lyytikäinen, K-S shp

9:30 - 9:45 Suun alueen kehittyminen ja ruokailu
Puheterapeutti Kirsi Laitinen, K-S shp

9:45 - 10:00 Lapsen omatoimisuuden kehittyminen ja ruokailu
Toimintaterapeutti Ritva Katajamäki, K-S shp

10:00 - 10:15 Keskustelua

10:15 - 10:45 Varhainen vuorovaikutus ja syömisen merkitys varhaisessa vuorovaikutuksessa
Lastenpsykiatri Marianna Savio, K-S shp

10:45 - 11:30 Nirsoja, valikoivia ja ylensyöviä lapsia – apua pulmiin ratkaisukeskeisyydestä
Psykologi, tutkija Susanna Anglé, Tampereen yliopisto

11:30 - 12:30 Lounas (omakustanteinen)

12:30 - 13:15 Aistitiedon käsittely ja ruokailu
SI-terapeutti

12:30 - 13:15 Aistitiedon käsittely ja ruokailu
SI-terapeutti

13:15 - 14:00 Kokemuksia Sapere-menetelmästä varhaiskasvatuksessa, LtaO
Aila Koistinen, K-S shp

14:00 - 14:30 Virkistystauko, aistiharjoituksia

14:30 - 15:00 Kokemuksia Sapere-menetelmästä lastenpsykiatriassa
Ravitsemusterapeutti Päivi Lassila, Pirkanmaan shp

15:00 - 15:45 Sapere-menetelmän sovellusmahdollisuuksista päivähoidossa, sairaalassa ja neuvolassa (tapauselostuksia)

Elto Tuija Väisänen Jyväskylän kaupunki, puheterapeutti
Kirsi Laitinen, K-S shp ja th Niina Huttunen, Jyväskylän kaupunki

15:45 - 16:00 Koulutuspäivän päätös
Ravitsemussuunnittelija Arja Lyytikäinen, K-S shp

Koulutuspäivän tavoitteena on

- antaa tietoa lapsen normaalista syömisen kehitymisestä
- tehdä aistioppimiseen perustuvaa Sapere-menetelmää tunnetuksi lasten terveydenhuollon ja varhaiskasvatuksen sekä päivähoidon ja ruokapalvelu henkilöstön keskuudessa
- antaa tietoa ja välittää kokemuksia Sapere-menetelmän soveltamisesta ruokailussaan erityistä tukea tarvitsevilla lapsilla

Kohderyhmä: päivähoidon työntekijät, erityislastentarhanopettajat, lasten-neuvoloiden henkilöstö, lasten- ja neuvolalääkärit, lasten sairaanhoitajat, lastenhoitajat, erityistyöntekijät, ravitsemusterapeutit, päivähoidon ruokapalvelun esimiehet ja ruokapalvelun vastaavat.

Järjestäjä: Keski-Suomen sairaanhoitopiiri / Lastentautien yksikkö ja perusterveydenhuollon yksikön Sapere-hanke.

Osallistumismaksu 35 e, joka laskutetaan tilaisuuden jälkeen (shp:n henkilöstölle koulutus on maksuton). Kahvit ja lounas ovat omakustanteisia. Piato Agorassa sekä Mattilanniemen muut ravintolat ovat myös käytettävissä.

Ilmoittautumisohe: tiistaihin 14.9.2010 mennessä koulutusyksikköön
sp: koulutuspalvelut@ksshp.fi tai puh. 014 - 269 1379 tai 014 - 269 2795.
Osallistujien määrä enintään 190 henkilöä.



Hanketiedote kesäkuu 2010

Linnan päiväkodin pikkukokit

Jyväskylässä, Linnan eskarissa, kokkikoulussa on valmistettu kokonaisia aterioita jo yli kymmenen vuoden ajan. Kaikilla lapsilla on siihen toimintavuoden aikana mahdollisuus. Toiminta kattaa kaikki sisällölliset orientaatiot ja ehdottomasti lasten osallisuuden sekä suunnitteluun että toteutukseen. Suunnitteluvaiheessa lapset (kaksi kerrallaan) miettivät yhdessä mitä haluavat valmistaa, mitä raaka-aineita tarvitaan ja kuinka paljon. Sitten päätetään, ketkä ystävät ja kuka aikuinen kutsutaan. Kutsuttaville valmistetaan kortit „joissa näkyy aika, paikka ja menu...!“

Keittiön emännälle kerrotaan mitä aineksia on tilattava. Joskus on lähdettävä lähikauppaankin hakemaan jotakin erikoista. Ruuanvalmistus aloitetaan aikuisen kanssa jo aamusta. Joskus jopa edellisenä päivänä, sillä herneethän on laitettava likoamaan. Kaikki ruoka valmistetaan itse. Valmiita aineksia ei käytetä.

Ruoka-aineita punnitaan, mittailaan ja haistellaan ja maistellaankin. Aika monet lapset eivät ole koskaan nähneetkään miten lihapullat tehdään tai vaikkapa pizza. Ruoka valmistetaan pikkukeittiössä omalla hellalla. Lopuksi tietenkin tiskataan ja katetaan pikkuhuoneeseen pöytä kauniisti.

Puolenpäivän aikaan vieraat kutsutaan ruokailemaan sanoen :Tervetuloa kanssamme syömään. Ruokailun aikana lapset käyttäytyvät kauniisti ruokatapoja noudattaen, tarjoavat ruokia ja keskustelevat siitä. Tärkeä osuus on tietenkin aikuisvieraalla. Syömään kutsutaan esim. päiväkodin johtaja, erityisope, siivoaja jne. Lopuksi tietenkin kaikki jäljet siivotaan.

Lempiruokia ovat ehdottomasti: Lihapullat, muusi ja salaatti, makaronilaatikko, hernekeitto, pizza ja suklaamousse tai muffinssit tai letut jälkiruokana. Ruuanvalmistuksen aikana lapsia kuvataan, samoin ruokailuhetkellä ja lasten kuvat sekä kertomukset itse toiminnasta kirjataan lapsen portfolioon.

Hienoja hetkiä, mukavia muistoja, Mervi Luoma

Aistien avulla ruokamaailmaan -hanke



Hanketiedote kesäkuu 2010

Aisti ja Ilmaise -pedanet – www-sivusto <http://www.peda.net/veraja/projekti/saperemenetelma>

Hanketoimijoiden omat sivut <http://www.peda.net/veraja/projekti/saperemenetelma/koulutukset> saavat ennen juhannusta täydennystä (sinne pääsee salasanalla, joka on jaettu jokaiseen hankekuntaan):

- Tähän saakka pidettyjen koulutusten kalvosarjat
- kuvauslupa, joka on erityisesti suunniteltu Sapere-toiminnan edelleen esittämiseen/kuvaamiseen
- kirjallisuusluettelo
- dokumentointikansion lisäsivut
- hygienia-sivut

Lämpimät kiitokset kaikille hanketoimijoille yhteistyöstä ja iloista, aurinkoista ja aistirikasta kesää !

Arja Lyytikäinen ja Aila Koistinen

Aistien avulla ruokamaailmaan -hanke

