

Årsplan for skoleåret 2021-2022

Årgang/klasse	Fag	Lærer
5. kl. og 6. kl.	Madkundskab	Peter Møller

Generelt

I faget madkundskab er der to ugentlige sammenhængende lektioner.

I faget madkundskab skal eleverne lære at lave mad og træffe madvalg baseret på viden om sundhed, råvarer og smag. Der er fire kompetenceområder:

- mad og sundhed,
- fødevarebevidsthed,
- madlavning og måltider
- madkulturer.

Centralt i faget står arbejdet med at kombinere madlavningens praktiske håndværk med viden om mad og måltider. Dette kan bl.a. være viden om bakterier, opbevaring, kostråd m.m.

Materialer

Opskrifter udleveres til eleverne.

Ugestruktur

Der undervises to sammenhængende lektioner ugentligt for hver årgang.
5. kl. på tirsdage og 6. kl. på torsdage.

Årskalender	
Uge 32	Spaghetti med kødragout. Banankoldskål med müsli
Uge 33	Kylling i karry Chokolademousse med ananas
Uge 34	Koteletter i fad Pandekager med is
Uge 35	Kødløs biksemad med spejlæg. Jordbærkoldskål med kammerjunkere.
Uge 36	Kogte gulerødder, blomkål og kartofler. Kogt hamburgerryg, smørsauce. Pærer i chokoladeskum.
Uge 37	Stuede ærter og gulerødder. Skinke. Koldskål med müsli.
Uge 38	Grøntsagsrisotto med ristet bacon. Hindbærskum.
Uge 39	Spaghetti bolognese med grøntsager. Appelsinmedaljer.
Uge 40	Frikadeller med kogte kartofler. Agurkesalat. Kokosæblekage.
Uge 41	Trivselsuge og motionsdag
Uge 42	Efterårsferie
Uge 43	Øfgullash med ris. Ymercreme med frugt.
Uge 44 Mandag - onsdag: 3 dansk dage	Kinesiske grøntsager med løse ris. Citronfromage.
Uge 45	Grønne krebinetter, hvidkålssalat med ananas. Appelsinfromage.

Uge 46	Grydestegt kylling med kogte kartofler, sauce. Ananasfromage.
Uge 47 Fredag: Juleklip	Svensk pølseret. Håndæltede boller.
Uge 48	Torsk i fad. Kold kartoffelsalat. Gulerodsboller.
Uge 49	Grønne frikadeller med gulerodssalat og ris. Franske flutes. Chokolademousse.
Uge 50	Burgere. Æbleskiver.
Uge 51 Tirsdag: Juleafslutning	Svinemørbrad med gratinerede kartofler. Hvidkål - æble - gulerodssalat. Pandekager med æblemos.
Uge 52	Juleferie
Uge 1	Klassisk spaghetti. Ymerfromage med jordbærsovs. Fuldkornsboller
Uge 2	Gullash med kartoffelmos. Yoghurtfromage.
Uge 3	Lasagne og kinakålssalat. Cocktailsfromage. Solsikkegifler
Uge 4	Projektuge
Uge 5	Stribet flæsk og kogte kartofler. Persillesovs. Chokoladekage.
Uge 6	Grøntsagsragout. Amerikansk frugtsalat.
Uge 7	Vinterferie

Uge 8 Fredag: Fastelavn	Karolinebøf med hasselbackkartofler og smørsovs. Kakaobudding.
Uge 9	Fish and chips. Brunsviger.
Uge 10	Ristaffel med tilbehør. Vandbakkelse.
Uge 11	Pizza. Hvidkål - appelsin - rosin - salat. Banasplit.
Uge 12	Frokost. Variationer af pålæg. Anretning.
Uge 13	Kartoffelgullash. Pandekager.
Uge 14 Onsdag: Forældrestyret emnedag Fredag: Påskeløb	Champignonpizza. Jordbærskum.
Uge 15	Påskeferie
Uge 16 Mandag: 2. Påskedag	Kødrand med gulerødder, ærter, bønner, kartofler. Smørsovs. Lys roulade.
Uge 17	Æg i karrysovs med salat. Surbrødsflutes. Ymerfromage.
Uge 18	Grøntsagsæggekage med salat. Rugbrød. Frugtsalat.
Uge 19 Fredag: St. Bededag	Brændende kærlighed. Roulade.

<p>Uge 20</p> <p>Torsdag: Idrætsdag</p>	<p>Grydestegt kylling med kogte kartofler. Kannelsnegle.</p>
<p>Uge 21</p>	<p>Lejrskoletur og Kr. Himmelfartsferie</p>
<p>Uge 22</p>	<p>Minestrone. Flutes. Lagkage.</p>
<p>Uge 23</p> <p>Mandag: 2. Pinsedag</p> <p>Torsdag: Dyrskue</p>	<p>Kinesiske grøntsager med løse ris. Citronfromage.</p>
<p>Uge 24</p>	<p>Kyllingelår med ovnfritter. Agurkesalat. Råkost med nødder. Bærmuffins.</p>
<p>Uge 25</p> <p>Fredag: Sidste skoledag</p>	<p>Sprød torsk med knas. Grøn mos. Brownies og is</p>