

Yttrande över remiss från Livsmedelsverket gällande Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider i skolan

Sammanfattning

Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) anser, i samstämmighet med Livsmedelsverket, att den svenska skollunchen är viktig för att ge eleverna rätt förutsättningar för att kunna fokusera och prestera under skoldagen. Skolmåltiden ger alla elever, oavsett bakgrund, samma möjlighet att äta näringsriktig mat och få kunskap om bra matvanor. SLU anser vidare att det är bra att man lyfter råvaror från Sverige, både vad gäller vegetabiliska och animaliska livsmedel och att man vill promovera kött från djur som betat naturbetesmark för att säkerställa den biologiska mångfalden.

Specifika synpunkter

Förslag på bra livsmedelsval - Rött kött (nöt, gris, lamm, ren och vilt) och chark av rött och vitt kött, s. 42.

SLU anser att det är bra att skolköken uppmanas att välja charkprodukter med mycket näring, blodpudding ges som exempel men här skulle även annan inälvsmat kunna tas upp. Det är en billig råvara med hög näringstäthet. Ett exempel är Södertälje kommun som jobbat med att blanda in nötleverfärs i skolmaten för att höja järnhalten.

Förslag på bra livsmedelsval - Rött kött (nöt, gris, lamm, ren och vilt) och chark av rött och vitt kött, s. 43.

I remissen står det att läsa följande ”I Riksmaten ungdom 2016–17 framkom att nästan var tredje tonårstjej har risk för järnbrist (Livsmedelsverket, 2018b).”.

Vidare står det att äta rött kött inte är den enda lösningen. SLU instämmer i detta men vill poängtera att rött kött ändå är en viktig källa till hemjärn. Här blir det en avvägning mellan klimatpåverkan och biotillgänglighet. Sojabaserade rätter

innehåller mycket järn, men kroppen kan bara ta upp omkring tre procent av det medan ca 14 procent av järnet i rätter baserade på nötkött tas upp (Wollmar, 2025).

Wollmar, M. (2025). *Opportunities and challenges with the shift to climate-adapted food consumption: Balancing nutrition, climate impact, and acceptance in public and private meals*. Doktorsavhandling, Göteborgs universitet. <https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/XXXX>

Mål och indikatorer, s 80.

SLU anser att det är bra att större andel av det röda köttet bör komma från djur som fått beta på naturbetesmarker.

Beslut om detta yttrande har på rektors uppdrag fattats av dekan Nils Fall efter föredragning av koordinator Linda Ferngren. Innehållet har utarbetats av forskare Katarina Arvidsson Segerkvist vid institutionen för tillämpad husdjursvetenskap och välfärd.

Nils Fall

Linda Ferngren