

玻利维亚的校餐注重良好的口味以及吃当地食物

作者：Franz Chávez（弗朗茨·查韦斯）

拉巴斯，2015年3月7日（IPS） - 一个成功的校餐计划带来了一项新法案，法案的目的是在玻利维亚的学校推广基于当地口味和产品的健康饮食，同时解决营养不良并提振粮食主权，校餐计划为拉巴斯的14万名学生供应安第斯风味的早餐和午餐。

当IPS学生改善膳食的建议，Unidad Educativa拉巴斯学校一个教室内的学生喊道，“我周三要吃水果！”学生得到的膳食是一个国家计划——补充学校膳食部（ACE）的一部分。

年轻人提出对健康食品的需求在几年前是不可想象的。

ACE模型起初是于2000年在玻利维亚政府所在的城市供应学校早餐，之后扩展基于有营养的当地种植天然食品的新型膳食计划，计划覆盖全国327个直辖区中最大的一座城市内就公立学校的儿童和青少年供应膳食。

联合国世界粮食计划署（WFP）及食品和农业组织（FAO）等国机构在各种报告中称赞了倡议的成果。

在一个朴素的办公室里，市政府的教育主管Jorge Gómez（豪赫·戈麦斯）充满激情地告诉IPS，“我在生安第斯食物（如菜、蚕豆粉和藜）构成的校餐方面是主导者，”他在里面5到15岁的公立学校学生膳食计划。

高蛋白的菜和藜谷物构成南美洲安第斯地区前哥布文化饮食的基础。

积极的成果包括：据Mayor de San Andrés大学的独立研究和联合国救助儿童会称，在计划的八年里，全市公立学校学生的贫血率下降了30%。

ACE于2005年在全国范围内的公立中小学系统内建设，由特殊的市部门管理。在2013年，据联合国计划署称，ACE涵盖了全国的200万名学生。

措施不仅改善了学生的饮食，还推广了小规模社区。

此外，它带来了“在粮食主权和多元框架下的校餐法案”，法案于2014年的最后一天生效，它禁止学校内的转基因和包装食品，并规定从今年起用本地的安第斯食品（其中大部分在当地生产）替代它们。

拉巴斯模式

戈麦斯说，他就改善家庭饮食的倡议跟父母进行了交流，在拉巴斯中央和市政府管理的389所学校内，早午晚分日的膳食和零食中包含各种产品。

拉巴斯占地 2000 平方公里，全国的 1000 万人口中有 764,617 人居住于此。据 2013 年的官方数字，其中 293,000 人口困人口，月收入不足 90 美元。

据 FAO 称，有了新法案，玻利成巴西和巴拉圭之后第三个校餐立法的拉美国家，朝个方向努力的其它国家有：哥斯达黎加、多米尼克共和国、瓦多、危地拉和尼加拉瓜。

“玻利的法案成校内健康食区域措施的一部分，法案考到各国的文化和生力多性，并高度重来自家庭的品。种划成国家政策非常重要，”FAO 的粮食安全官 Ricardo Rapallo（里卡多·拉帕洛）。

一在地区的 8 个国家开展的 FAO 研究，校餐划降低学率并改善学，校餐划的成功基于其涉及公共机构、教育社区、家庭，有的民社和国机构。

在他享用丰富多彩的套餐中的零食和天然果汁，IPS 拜的在校学生，巧克力燕麦棒是他的最。

种燕麦棒由来自拉巴斯西北部的可可制成，它非常受欢迎，在零食中包含燕麦棒的那一天，由于一些学生拿几份，有些学生会吃不到，学校校 Marcela Fernández（塞拉·南德斯）告 IPS。

校餐提供儿童或青少年所需的日常养物的四分之一，校餐中包括牛奶、酸奶、果汁和巧克力，其中添加了、叶酸，以及生素 A、B 和 C。

校餐也帮助家庭削减开支。“家庭算有很大帮助，”Unidad Educativa 拉巴斯校董会的裁 Fernando Aliaga（南多·阿利加）告 IPS。

校的体育老 Hugo Quito（雨果·基多），由于健康的膳食，学生在更有精力了。

校餐是用安第斯味的品行新和意生及策划的果，如，用当地谷物、蛋、燕麦和杏仁烘焙而成的玉米面包和点心，以及蒸制的名“k'ispiña”的藜干。

种干复了安第斯的旧，它从前被用作途跋涉的不易食品，或用于食物乏期。

每种食物的食材合均由本市的养打造，他注于降低学生的血率。但任并不容易。其中一个例子是“”——以甜菜料的的面包或糕点，一群父母它有微，因他叶菜的色来自霉。

的提升

天然食品的需求潮也生了正面效，引了安第斯谷物、香蕉等水果的生革命，在些食品由集合企及合作社的以有的方式生。

每天从黎明到黄昏，海拔 4000 多米的、位于玻利高地，或拉巴斯的山谷和地区的生中心分 26 吨食品和料。因此，校餐划了就和易。

中小小学生健康的极影响，天然安第斯食品的复，以及社区推，些制定 ACE 以及在公立中小学分校餐的新准起到了指作用。

新法案也与 2006 年以来政的 Evo Morales（伊·莫拉莱斯）指定的目一致，他将促“Vivir Bien”的基本理念——大概是“生活得更好”——作其社会政策的核心。

法案旨在降低儿童的学率，通先考当地生的食材，保障近当地文化的天然食品，以及推社区养殖，促生。

同，拉巴斯的充学校膳食部已入另一个开性段：培养学人，由教、家和学生参与，在接受培后予他制服和帽子。

些人帮助人一步了解健康的食、养和防学校及更广泛的社区内的健康。“我在家庭和学校面推改，”划的一位不愿透露姓名的技家 IPS。（束）