

NUP eta NNPEKEN ikerketa haur elikadurari buruz

Eskoletako elikadurak hobekuntzarako tarte esanguratsua dauka

10 urtez, urtean 180 egunez, egunean 7,5 orduz eta horietatik 2,5 jantokian edo aurreko zein osteko ekintzetan. Hauek dira haurrek eskoletan, haur eta lehen hezkuntzan, igarotzen dituzten denbora tarteak, eta horietan elikadura oinarritzkoa da, bai nutrizionalki, bai hezkuntza arlotik. NUPek eta NNPEKek zuzendutako Nekazal Elikadurara eta Landa Eremuko Gradu amaierako lan batek adierazi du eskoletako elikadurak hobekuntzarako tarte handia duela, kalitateak hobera egiten duela ikastetxeek sukaldea dutenean, prezioak eragin gutxi duela jakien kalitatearengan eta administrazioak zer esan handia duela gai honetan, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaien erabilera kuota ezarri dezakeelako.

- **Ikastetxe publikoetako elikadurak 9.5 milioi urtean suposatzen ditu, 20 milioikoa itunpekoak kontuan hartuz gero.**
- **Sukalde propioa duten eskoletan, erabiltzaileak gutxiago ordaintzen du, garraiatutako janaria ematen den eskoletakoekiko alderatuta.**
- **Ikastetxe askotan langile kopurua ez da nahikoa edo jantokiek ez dute tamaina egokia. Horregatik 3 txanda desberdin topa daitezke batzutan, eguneko.**
- **Ikerketak, jantoki zerbitzua esleitzeko agirietan, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaien erabilera kuota minimoak ezartzea eskatzen du, baita huaek sarituak izan daitezela lehiaketan eta aurrez sukaldatutako plater, frijitu eta birberotutako jakiei mugak jartzea ere.**

Julen Onievak, Nafarroako Unibertsitate Publikoko (NUP) Natxo Irigoien irakasleak eta NNPEKeko tekinkariak zuzenduta, eskola jangeletako ikerketa egin du, eta honek haurren elikaduraren inguruko datu interesgarriak azaleratzen ditu. Ikerketan 34 ikastetxe publikok

parte hartu dute, 2018/2019 ikasturtean jantoki zerbitzua eskaintzeko aukera izan duten 119en artean; hauei Guraso Elkarte, Herriko, Sortzen eta Eskola Kontseilua batu zaizkie. Eguno errealitatearen azterketa eta identifikazio lana egin da, Nafarroako ikastetxe publikoetako jantokietan.

17.514 menu egunean

Gaur egun Nafarroako ikasleen gehiengoak 180 egun urtean, 10 urtez gutxi gora behera, igarotzen ditu eskolan, egunaren orduen %30a (7,5). Geletako denbora horren bi heren ikasgeletan, Nafarroako Gobernuak hautatu eta jarritako irakasleen ardurapean, beste herena (2,5) jatetxean zein bazkal aurreko eta osteko ekintzetan, berez irakasleen esku-hartzetik kanpo. Ikerketak denbora tarte hauen kudeaketa Nafarroan bestelakoa dela azaltzen du. Alderdi ekonomikotik, eskola jantoki zerbitzuari dagokionez, aurreikusi daiteke Nafarroako ikastetxe publikoetan, egunean zerbitzatutako 17.514 menuak, urtean ikasleek egiten duten erabilera (180 egun) eta menuaren batz besteko prezioa zerbitzua eta zaintzaren kostua kontuan hartu gabe (3€ egunean), horrekin guztiarekin, Nafarroan 9,5 milioi dira urtean. Kantitate horrek 20 milioi izatera iritsi daiteke itunpeko eskolak kontuan hartuz gero.

Sukalde propioa duten ikastetxeak, ekonomikoago eta osasuntsuagoak

Nafarroako eskola publikoetan egindako ikerketaren arabera, eskola jantoki ereduak anitzak dira, hobekuntzarako tartearekin, gehiengoa (%59) lerro beroaren bitartez, platerak sukaldatzeko egun berean prestatzen direlarik eta zuzenean ikastetxeetara eramaten dira kontsumituak izan daitezten. Eskola eta sukaldearen arteko distantziagatik, hotzean garraiatu, sarri Nafarroatik kanpo, eta birberotuta zerbitzatzen duten ikastetxeak topatu dira. Sukalde propioa izatea ezinbestekoa da jakiak bertan sukaldatuak izan daitezten eta horrela errazagoa izan dadin, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaiak txertatzea. Honekin batera, antzeman izan da, sukalde propioa duten ikastetxeetan, erabiltzaileak normalean gutxiago ordaintzen duela zerbitzuagatik, garraiatutako janaria hartzen dutenekiko alderatuta.

Analisian, jantoki zerbitzuaren prezioak eskola batzuetatik besteetara aldatzen dela ikusi izan da. Kasu askotan diferentzia hauek ez dirudite zehaztuak oro har elikagaien ezaugarriengatik eraginak baizik eta zerbitzuaren antolakuntzagatik. Askok dira aurrerapausoa ematea erabaki duten ikastetxeak menuetako jakiak aldatuz, hilabetean 18 jaki ekologiko txertatuta, bat ere edo bakarren bat eskaintzen dutenekin alderatuta, eta prezioan aldaketa esanguratsurik eragin izan gabe.

Ikastetxe askotan langileen kopurua ez da behar bezain bestekoa edota jangelek ez dute tamaina egokia, sarri egunean hiru jan txanda pilatuz. Faktore honek zuzenean eragiten die zerbitzuaren kalitateari eta baldintzei.

Administrazioaren esku hartzea

Administrazioak oinarrizko papera hartu dezake eskola jantokien hobekuntzan, bertan sukaldatzea bermatzen duten sukaldeak egokituz, jantoki aski zabalak eskainiz, zaintzaile ratioa eta lan baldintzak zainduz, kudeatzaileen formakuntza sustatuz eta menuen oinarrizko kalitate parametroak ezarriz, bertakoak, ekologikoak sasoiko eta freskoak diren elikagaien erabilera kuota ezarrita.

Horregatik, zerbitzuaren kontrataziorako pliegoetan aipatutako kuota minimoak ezartzea saritzea eskatzen da ikerketan, aurrez sukaldatutako plater, frijitu eta birberotutako jakiei mugak jarritz.

Zentzu honetan, orain hilabete batzuk, Nafarroako Gobernuak, Foru Dekretua onartu zuen (2019ko urtarrilaren 16a), ikasleengan elikadura osasuntsua eta ariketa fisikoa sustatzeko neurriak ezartzeko helburuarekin.

Ekintza eredugarriak

Nafarroan burutzen ari diren ekintza eredugarriak anitzak dira, esaterako Beran. Bertan, Ricardo Baroja eskolan kontsumitutako jakien gehiengoa tokiko merkataritzatik dator, eta lehentasuna ematen zaie esneki eta haragiari, hauek bertako ekoizleen bitartez hartuz, prezio azpimarragarrietan.

Nafarroako Guraso Elkarteek eta baita Jangela (Guraso Elkarteen mahaiak), erreferentziazkotzat dira haur eta elikadura nekazaritzaren arteko harremanean aurrera egiteko jangeletan. Horrela jangelak ohitura osasuntsuetan eta tokiko garapen jasagarrian hezteko eta garatzeko gunetzat baliatzen dira.