



© Monkey Business Images/Getty Images Plus

DOI: 10.4455/eu.2020.016

US-amerikanische Schulverpflegung

Ein Porträt

Katharina A. Goerg

Mehr als 3 Mio. SchülerInnen in Deutschland besuchen eine Ganztagschule [1]; ihre Verpflegung ist somit nicht nur ein individuelles Thema für jede Familie, sondern gesamtpolitische Aufgabe. Die Schulverpflegung kann ein wichtiges Stellrad sein, um eine gesundheitsfördernde Ernährung zu gewährleisten und entsprechendes Ernährungsverhalten zu prägen. Bei der Diskussion um eine Verbesserung der Verpflegung während der Schulzeit lohnt sich auch der Blick auf internationale Modelle.

Im Folgenden wird die Schulverpflegung der Vereinigten Staaten von Amerika porträtiert. Die USA haben traditionell einen Ganztagschulbetrieb und bereits seit 1946 ein staatlich aufgelegtes Schulverpflegungsprogramm, das *National School Lunch Program* (NSLP), an dem Schulen und ihre SchülerInnen freiwillig teilnehmen können. Aktuell werden über das NSLP mittags täglich knapp 30 Mio. SchülerInnen verpflegt [2]. Der Beitrag stellt verschiedene Akteure und staatliche Kinderernährungsprogramme vor, umreißt historische Meilensteine der amerikanischen Schulverpflegung und erläutert schließlich das NSLP im Detail.

United States Department of Agriculture (USDA) [3]	Das USDA wurde 1862 gegründet und besteht mittlerweile aus 29 Agenturen und Büros mit fast 100 000 MitarbeiterInnen an mehr als 4 500 Standorten. Die in diesem Beitrag vorgestellten Kinderernährungsprogramme fallen in den Zuständigkeitsbereich des Ministeriums.
Food and Nutrition Service (FNS) [4]	Der FNS reguliert als Behörde der USDA 15 verschiedene staatliche Ernährungsprogramme – das NSLP inklusive –, die dem Kampf gegen Hunger sowie Übergewicht dienen.
Team Nutrition [5]	<i>Team Nutrition</i> ist eine Initiative des FNS, die an den staatlichen Kinderernährungsprogrammen teilnehmende Schulen, Kinderbetreuungseinrichtungen und Sommerferienangebote unterstützt. Mittels verschiedener Strategien sollen das Ernährungsverhalten positiv beeinflusst und körperliche Aktivität gesteigert werden. Dazu gehören u. a. Schulungen, technische Unterstützung sowie die Nutzung diverser Kommunikationskanäle zur Ernährungsbildung.
Center for Nutrition Policy and Promotion (CNPP) [6]	Das CNPP wurde 1994 gegründet und hat das Ziel, die Gesundheit amerikanischer Bürger durch die Entwicklung von Ernährungsrichtlinien zu fördern. Das CNPP setzt sich hauptsächlich aus Ernährungsspezialisten zusammen, arbeitet aber auch interdisziplinär, z. B. mit ÖkonomInnen, GesundheitsexpertInnen u. a.
School Nutrition Association (SNA) [7]	Die SNA ist eine gemeinnützige Berufsorganisation mit aktuell über 55 000 Mitgliedern, die im Bereich der Schulverpflegung arbeiten. Sie hat zum Ziel, jedem/r SchülerIn Zugang zu einer gesundheitsfördernden Mahlzeit zu ermöglichen. Die SNA-Mitglieder sollen unterstützt werden, ihre Kenntnisse und Fähigkeiten zur Bereitstellung und Aufrechterhaltung erfolgreicher Schulverpflegungsprogramme kontinuierlich zu verbessern.
U. S. Food and Drug Administration (FDA) [8, 9]	Die FDA untersteht dem Gesundheitsministerium. Sie ist die regulierende Behörde für Lebensmittel, Arzneimittel, Biologika (z. B. Impfstoffe), medizinische Produkte, elektronische Produkte (die Strahlung abgeben können), Kosmetika, Veterinärprodukte und Tabakwaren.
The Institute of Child Nutrition (ICN) [10, 11]	Das ICN gehört zum Fachbereich der angewandten Wissenschaften an der Universität von Mississippi. Das durch den FNS staatlich geförderte Institut widmet sich seit 1989 der angewandten Forschung, Aus- und Weiterbildung und technischen Hilfestellung für die staatlichen Kinderernährungsprogramme mit dem Ziel, sie zu unterstützen und zu verbessern. Es bietet u. a. ein eigenes eLearning-Portal an.

Tab. 1: Ausgewählte Akteure der US-Schulverpflegung

National School Lunch Program (NSLP) [12]	Das NSLP ist ein staatliches Ernährungsprogramm, für das sich alle öffentlichen Schulen und gemeinnützigen Privatschulen sowie Kinderbetreuungseinrichtungen anmelden können. Das Programm wird auf Bundesebene vom FNS verwaltet. Teilnehmende Schulen müssen Mittagessen gemäß den staatlichen Anforderungen an die Verpflegung anbieten sowie berechtigten SchülerInnen kostenlose oder ermäßigte Mittagessen bereitstellen. Dafür bekommen sie finanzielle Zuschüsse und von der USDA bereitgestellte Lebensmittel, sogenannte USDA-Foods.
School Breakfast Program (SBP) [13]	Das SBP gilt für alle Jahrgänge der öffentlichen Schulen und gemeinnützigen Privatschulen sowie Kinderbetreuungseinrichtungen. Angelehnt an die Regularien des NSLP erhalten teilnehmende Schulen finanzielle Zuschüsse für jedes abgegebene Frühstück, das den staatlichen Anforderungen an die Verpflegung entspricht, und müssen dafür auch ermäßigte bzw. kostenlose Frühstücke für berechnigte Kinder abgeben. Das SBP umfasst nicht nur klassische Frühstücksangebote in der Cafeteria, sondern erlaubt auch eine flexiblere Gestaltung wie „Frühstück im Klassenzimmer“ oder „to go“.
Special Milk Program (SMP) [14]	Das SMP richtet sich an Schulen, Kinderbetreuungseinrichtungen und Camps, die nicht am NSLP oder SBP teilnehmen, bzw. solche, die für jüngere SchülerInnen ein Halbtagesprogramm anbieten, bei dem diese nicht am Schulmittagessen teilnehmen können. Angeboten werden dürfen nur pasteurisierte, fettfreie oder fettreduzierte (1 %) Milch, die den gesetzlichen Standards entspricht (u. a. FDA-Werte für die Vitamine A und D). Teilnehmende Schulen und Institutionen erhalten für jeden abgegebenen halben Pint (entspricht ca. 0,24 L) Milch finanzielle Zuschüsse von der USDA.
Summer Food Service Program (SFSP) [15]	Kindern aus einkommensschwachen Bezirken sollen mit Hilfe von lokalen Trägern während der langen Sommerferien weiterhin kostenlose Mahlzeiten angeboten werden können.
Fresh Food and Vegetable Program (FFVP) [16]	Das FFVP hat das Ziel, SchülerInnen an ausgewählten Grundschulen während des Schultags – außerhalb der Essenszeiten für NSLP und SBP – kostenlos frisches Obst und Gemüse anzubieten, sie daran heranzuführen, verschiedene Sorten auszuprobieren und die allgemeine Akzeptanz zu erhöhen. Teilnehmende Schulen müssen auch das NSLP umsetzen. Es werden Schulen aus einkommensschwachen Bezirken für das FFVP bevorzugt, die einen hohen Prozentsatz an abgegebenen kostenlosen bzw. ermäßigten Mahlzeiten nachweisen.
Child and Adult Care Food Program (CACFP) [17]	Dieses Programm richtet sich an unterschiedliche Einrichtungen der Kinder- (und Erwachsenen) betreuung, z. B. Nachmittagsbetreuung, Notunterkünfte usw. Das CACFP bezuschusst diesen Einrichtungen die Abgabe von ausgewogenen Mahlzeiten und Snacks, die zum Wohlbefinden, gesunden Wachstum und zur Entwicklung von Kindern sowie zur Gesundheit und zum Wohlbefinden von Erwachsenen beitragen.

Tab. 2: US-Kinderernährungsprogramme

Akteure der US-Schulverpflegung

Das NSLP fällt in den Zuständigkeitsbereich des *United States Department of Agriculture* (USDA). ♦ Tabelle 1 gibt einen Überblick über die wichtigsten Akteure im Bereich der US-Schulverpflegung.

Allen öffentlichen und privaten gemeinnützigen Schulen ist es möglich, an den in ♦ Tabelle 2 aufgezählten Ernährungsprogrammen teilzunehmen und jede/r SchülerIn einer teilnehmenden Schule ist berechtigt, eine Verpflegung zu erhalten. Die Schulen entscheiden sich somit freiwillig für die Teilnahme an den Programmen und die SchülerInnen entscheiden sich ebenfalls freiwillig, ob sie das Angebot wahrnehmen möchten (oder sich ein anderes Mittagessen mitbringen oder kaufen).

Das National School Lunch Program (NSLP)

„No Nation is any healthier than its children or more prosperous than its farmers.“

[H.S. Truman] [18]

Status quo – das NSLP heute

Das NSLP hat offiziell zum Ziel, die Gesundheit und das Wohlergehen der Kinder zu schützen und dabei den Inlandsverbrauch von nahrhaften Agrarprodukten und anderen Nahrungsmitteln zu fördern. Gleichzeitig sollen die teilnehmenden Schulen Ernährungsbildung betreiben [26]. Organisatorisch sieht die Steuerung des NSLP wie folgt aus: Auf Regierungsebene verwaltet der FNS als Behörde der USDA federführend das Programm. In jedem US-Staat ist eine Landesbehörde für die Umsetzung im Staat verantwortlich. In der Regel ist diese dem jeweiligen Bildungsministerium zugeordnet. Sogenannte *School Food Authorities* (SFA) überwachen schließlich die Umsetzung vor Ort und betreuen entweder einzelne Schulen oder ganze Schuldistrikte [20]. Sie entscheiden individuell, wie sie das Programm innerhalb der Richtlinien von Bund und Ländern

Historische Entwicklung der US-Schulverpflegung

Die Schulverpflegung hat in den USA eine lange Tradition; bereits zwischen 1890 bis etwa zum Ausbruch des ersten Weltkriegs existieren zahlreiche Belege von privaten Wohltätigkeitsorganisationen, Frauen- und Lehrerinitiativen oder z. B. der Schulhygienebewegung, die sich für eine ausreichende und gesundheitlich unbedenkliche Schulverpflegung stark machten [19]. 1936 wurde schließlich die USDA beauftragt, überschüssige Agrarrohstoffe aufzukaufen und u. a. an lokale Schulspeisungsprogramme zu verteilen [20].

1946 trat das erste nationale Gesetz zur Schulverpflegung in Kraft, der *National School Lunch Act* (NSLA). Hier wurde die bis heute wesentliche doppelte Ausrichtung, die Stützung der Agrarmärkte und die Schulspeisung gleichermaßen, gesetzlich festgeschrieben. Das Schulverpflegungsprogramm NSLP musste gemeinnützig ausgerichtet sein und Kinder aus einkommensschwachen Familien sollten die Mahlzeiten kostenlos oder vergünstigt erhalten. Schulmahlzeiten mussten dabei überschüssige Agrarwaren soweit verbrauchen, wie es praktisch möglich war. Weiter hatten Schulen den staatlichen Bildungsministerien über Aufwendungen und Einnahmen zu berichten. Aus ernährungsphysiologischer Sicht wurden für die Mahlzeiten Mindestnährwertstandards festgelegt [20]. Das sogenannte *Type A Meal* orientierte sich an den *Recommended Dietary Allowances* und war wie folgt zusammengesetzt [19]:

- ½ Pint (etwa 0,24 L) Vollmilch

- 2 Unzen (etwa 56,7 g) Fleisch, Geflügel oder Fisch bzw. eine äquivalente Menge einer anderen Proteinquelle wie Bohnen, Erdnussbutter oder Eier
- 6 Unzen (etwa 170 g) Gemüse bzw. Obst
- 1 Portion Brot
- 2 Teelöffel Butter bzw. angereicherte Margarine

Der *Child Nutrition Act* (CNA) von 1966 bündelte vorhandene Ernährungsprogramme unter dem Dach der USDA und formulierte weitreichende Reformen. Bspw. wurden ein Finanzierungsprogramm für Großküchengeräte sowie zusätzliche Gelder, inkl. Ausrüstung und Administrationskosten für Schulen mit überwiegend Kindern aus einkommensschwachen Familien bewilligt. Das *School Breakfast Program* wurde als Pilotprogramm mit einer Laufzeit von zwei Jahren initiiert (und 1975 verstetigt). 1968 wurden außerdem das *Child and Adult Care Food Program* und das *Summer Food Service Program* aufgelegt. In den Folgejahren wurden die Kriterien zur Berechtigung für kostenloses bzw. ermäßigtes Mittagessen angepasst und die Diskriminierung von bedürftigen Kindern gesetzlich verboten [20]. In den späten 1970er Jahren gelangten die Mahlzeitenmuster in die öffentliche Kritik. 1975 setzte der Kongress den *Offer-versus-Serve-Zusatz* (OVS) ein. Von fünf Mahlzeitenkomponenten, die zusammen ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Mittagessen darstellten, mussten die SchülerInnen jetzt nur mindestens drei auswählen (Milch inklusive), damit das Essen weiterhin bezuschusst wurde. Diese Regelung war für High Schools verbindlich und wurde im Verlauf der nächsten Jahre für die weiteren

Schulformen optional. 1979 stellte die USDA schließlich neue Mahlzeitenmuster vor. Das nunmehr 30 Jahre alte *Type A Meal* wurde durch einen flexibleren Komponentenansatz ersetzt. In dieser Zeit hielt auch Fast Food in den Schulküchen Einzug. Der Verkauf von mit dem NSLP-Menü konkurrierenden *à la carte*-Mahlzeiten sowie die Betrachtung der SchülerInnen als KonsumentInnen gaben dem NSLP einen neuen Charakter [19]. 1980 bis 1981 sorgten die *Omnibus Budget Reconciliation Acts* für massive Einschnitte in diversen Förderprogrammen, die auch die Schulverpflegung trafen [20]. Die finanziellen Zuschüsse pro abgegebener Mahlzeit und die Fördermittel für Ernährungsbildung und Training wurden reduziert, Einkommensgrenzen für freie oder ermäßigte Mittagessen angepasst, Hilfestellungen für die Ausrüstung des *Foodservices* beendet und Überprüfungsverfahren eingeführt. Diese Einschnitte wirkten sich spürbar auf die Schulverpflegung aus: Die Preise stiegen und die Teilnahmezahlen am NSLP sanken rapide [20]. 1980 wurden die *Dietary Guidelines for Americans* veröffentlicht mit der Aussage, dass Fett, insbesondere gesättigte Fettsäuren, Cholesterin und Natrium dringend eingeschränkt werden müssen [19]. Eine „gesündere Schulpolitik“ wurde fortan diskutiert. Die Ergebnisse des ersten *School Nutrition Dietary Assessment* der Jahre 1991/1992 zeigten auf, dass Schulmahlzeiten im Allgemeinen den Ernährungsbedürfnissen der Kinder zwar entsprachen, jedoch nicht den Ernährungsrichtlinien für Fett und gesättigte Fettsäuren. 1994 wurde im *Healthy Meals for Healthy Americans Act* u. a. festgelegt, dass sich die Schulmahlzeiten an den *Dietary Guidelines for Americans* orientieren müssen [20]. Nachfolgend wurde zur ernährungsphysiologischen, technischen und praktischen Unterstützung schließlich das *Team Nutrition* gegründet, das bis heute bei der Umsetzung des NSLP unterstützend aktiv ist [19]. Mit dem *Healthy Meals for Children Act* von 1996 wurde eine Menüplanungsoption hinzugefügt, die u. a. mehr Obst, Gemüse und Getreide ermöglicht.

2004 wurde im *Child Nutrition and WIC Reauthorization Act* erstmals geregelt, dass Schulen umfassende *wellness plans* entwickeln müssen, die Ernährungsrichtlinien für alle schulischen Mahlzeiten und den Aspekt der körperlichen Fitness mitberücksichtigen. Außerdem wurden die Lebensmittelsicherheitsbestimmungen erhöht (Einführung eines HACCP-Konzepts) und das *Fresh Fruit and Vegetable Program* verstetigt. Die Veröffentlichung der *Dietary Guidelines for Americans* in 2005 hatte weitere Auswirkungen auf das NSLP. Die neuen Richtlinien empfahlen u. a. unterschiedliche Energielevel für verschiedene Aktivitätsstufen [20].

Zuletzt wurde als Meilenstein der Schulverpflegung der *Healthy Hunger-Free Kids Act* (HHFKA) 2010 verabschiedet mit dem Ziel, jedem amerikanischen Kind Zugang zu der Verpflegung zu ermöglichen, die das Heranwachsen zu einem gesunden Erwachsenen sicherstellt.

Zugleich sollten die Adipositasepidemie effektiv bekämpft und Gesundheitsrisiken bei Kindern reduziert werden [21].

Ab 2012 mussten angebotene Schulessen den neuen Standards genügen. Zu den wichtigsten Neuerungen gehörten [22]:

- mehr Obst, Gemüse und Vollkorn im Schulmenü
- aktualisierte Ernährungsstandards zur Verbesserung der Verpflegungsqualität
- die Vorgabe, dass die SchülerInnen mindestens ½ Cup Obst oder Gemüse auswählen müssen, damit ihre Mahlzeit von der USDA finanziell bezuschusst werden kann (♦ Tabelle 3)
- eine gerechte Preisfestsetzung für Vollpreis-Mahlzeiten
- die Einführung von Ernährungsstandards für alle Lebensmittel und Getränke, die in Konkurrenz zu den erstattungsfähigen Mahlzeiten während des Schultags verkauft werden

Die aktualisierten Ernährungsstandards sahen u. a. vor, den Natriumgehalt der Mahlzeiten über einen Zeitraum von 10 Jahren schrittweise zu reduzieren. Um das finale Natriumziel zu erreichen, sollten die Schulen den Natriumgehalt der Mahlzeiten um etwa 25–50 % gegenüber dem Ausgangswert reduzieren. Natriumziel 1 sollte bis zum 01.07.2014, Natriumziel 2 bis zum 01.07.2017 und das finale Natriumziel bis zum 01.07.2022 erreicht werden [23].

Nachdem in 2017 ein Regierungswechsel stattfand, wurden vom neuen Agrarminister punktuell flexiblere Auslegungen einzelner Anforderungen verabschiedet: U. a. wird für alle Ernährungsprogramme grundsätzlich fettarme Milch immer auch in aromatisierter Form zugelassen, die Forderungen für Vollkornprodukte werden aufgeweicht und das Zeitfenster zur Natriumreduzierung verzögert (bzw. die dritte angestrebte Stufe muss nicht mehr umgesetzt werden). Als Begründung werden die anhaltenden Schwierigkeiten bei der Umsetzung angegeben sowie der Wunsch, Schulen mehr Entscheidungsfreiheit zu gewähren, um gesunde und ansprechende Mahlzeiten gemäß lokaler Präferenzen anzubieten [24].

Aktuell wurde im Januar 2020 der Vorschlag einer neuen Vorschrift in das *Federal Register* (Amtsblatt s. unten) eingebracht, mit dem Zweck, ausgewählte Anforderungen für das NSLP und SBP zu vereinfachen. Es wird u. a. vorgeschlagen, die administrativen Überprüfungsanforderungen auf Grundlage früherer Leistungen zu straffen, mehr Flexibilität bei den Anforderungen an die Gemüseuntergruppen zu gewähren und beim SBP mehr Individualität einzuräumen. Außerdem soll es erweiterte Optionen bei den Mahlzeitenmustern und Erleichterungen beim *à la carte* Angebot geben [25].

Lebensmittelgruppe	Mahlzeitenmuster Mittagessen		
	Klassen K–5	Klassen 6–8	Klassen 9–12
	Menge pro Woche ^a (Minimum pro Tag)		
Obst (Cups) ^b	2,5 (0,5)	2,5 (0,5)	5 (1) ½
Gemüse (Cups) ^b	3,75 (0,75)	3,75 (0,75)	5 (1)
- dunkelgrün ^c	0,5	0,5	0,5
- rot/orange ^c	0,75	0,75	1,25
- Bohnen und Erbsen (Hülsenfrüchte) ^c	0,5	0,5	0,5
- stärkehaltige ^c	0,5	0,5	0,5
- andere ^{c, d}	0,5	0,5	0,75
zusätzliches Gemüse, um Gesamtwert zu erreichen ^e	1	1	1,5
Getreide (oz eq) ^{f, g}	8–9 (1)	8–10 (1)	10–12 (2)
Fleisch/Fleischalternativen (oz eq) ^g	8–10 (1)	9–10 (1)	10–12 (2)
Milch (Cups) ^h	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Weitere Spezifikationen: tägliche Menge basiert auf dem Durchschnitt einer 5-Tage-Woche			
Minimum–Maximum Energie (kcal) ⁱ	550–650	600–700	750–850
gesättigte Fettsäuren (% der Gesamtenergie) ⁱ	< 10	< 10	< 10
Natrium (mg) ^{j, i, k}	≤ 935	≤ 1 035	≤ 1 080
trans-Fettsäuren ^{i, l}	Etikett bzw. Herstellerangaben müssen 0 g trans-Fettsäuren ausweisen		

Tab. 3: Lebensmittelgruppen und Mahlzeitenmuster sowie weitere Anforderungen im NSLP

- ^a Lebensmittel und ihre Mengenäquivalente; kleinste anrechenbare Größe ist 0,125 Cup; 1 Cup = 1 Becher, US-Maßeinheit
- ^b 0,25 Cup Trockenfrüchte zählt als 0,5 Cup Obst; 1 Cup grünes Blattgemüse zählt als 0,5 Cup Gemüse. Nicht mehr als die Hälfte des angebotenen Obsts und Gemüses darf in Form von Saft angeboten werden. Jeder Saft muss als 100 % Saft angeboten werden.
- ^c Größere Mengen hiervon dürfen angeboten werden.
- ^d „Andere Gemüse“ sind eine definierte Gruppe wie die o. g. Gemüseuntergruppen, Beispiele s. Text. Für die Zwecke des NSLP kann die Anforderung „anderes Gemüse“ mit zusätzlichen Mengen aus den Gemüseuntergruppen dunkelgrün, rot/orange und Bohnen/Erbsen (Hülsenfrüchte) erfüllt werden.
- ^e Jede Gemüseuntergruppe darf angeboten werden, um den Wochendurchschnitt zu erreichen.
- ^f Mindestens die Hälfte der angebotenen Getreide müssen Vollkorngetreide sein; alle übrigen müssen angereichert sein.
- ^g Innerhalb einer Lebensmittelgruppe kommen Lebensmittel in verschiedenen Formen vor, bspw. sind einige konzentrierter als andere und deshalb nicht gleichwertig in Bezug auf das, was als Cup oder Unze zählt.
oz eq = Unzen-Äquivalente geben die Menge an Lebensmitteln aus jeder Lebensmittelgruppe mit ähnlichem Nährwertgehalt an. Beispiel Getreidekörner (Haferflocken, Nudeln usw.): 28 g Trockenprodukt ODER ½ Cup gekochtes Getreide, Nudeln usw. zählt als 1 Unzen-Äquivalent. Unzen-Äquivalente werden auch in der Lebensmittelgruppe Fleisch/Fleischalternativen angegeben [34].
- ^h Milch muss fettfrei oder fettreduziert (1 % oder weniger) sein. Sie kann nicht aromatisiert oder aromatisiert sein, solange bei jedem Mittagessen mindestens auch die nicht aromatisierte Variante angeboten wird (1 Cup Milch = ca. 240 mL).
- ⁱ Die durchschnittlichen Energiewerte pro Tag müssen im 5-tägigen Wochenmenü innerhalb des angegebenen Bereichs liegen. Weitere Energiequellen (Fett und Zucker) dürfen nach eigenem Ermessen zu den Mahlzeiten ergänzt werden, solange sie im Rahmen der Spezifikationen für Energie, gesättigtes Fett, trans-Fettsäuren und Natrium bleiben. Milch mit höherem Fettanteil als 1 % und Lebensmittel mit geringem Nährwert sind verboten.
- ^j Natriumziel 1 gilt von Schuljahr 2014/2015 bis Schuljahr 2023/2024, Natriumziel 2 (Kasten „Historische Entwicklung der US-Schulverpflegung“) gilt ab Schuljahr 2024/2025.
- ^k Werte entsprechen Natriumziel 2.
- ^l Produkte und Zutaten müssen 0 g trans-Fettsäuren (weniger als 0,5 g) pro Portion enthalten.

verwalten. Bspw. haben sie die Wahl, an welchen geförderten Programmen sie teilnehmen möchten. Sie können die Preise für Mahlzeiten festlegen – einschließlich der Möglichkeit, alle Mahlzeiten kostenlos anzubieten [22].

Gesetzliche Grundlage

Das Amtsblatt der Bundesregierung der USA, *Federal Register*, definiert in Part 210 in mehreren Unterabschnitten sämtliche ausführenden Bestimmungen für das NSLP: vom allgemeinen Zweck und Umfang des Programms, der Festlegung der Verantwortungsgebiete, den Anforderungen an die Gestaltung des Mittagessens bis hin zur Finanzierung, Berichtswesen, Überprüfungen und Strafen.

Unterabschnitt C spezifiziert für den Zuständigkeitsbereich der SFA die Anforderungen an die Gestaltung der Mittagessen, dessen wichtigste Punkte nachfolgend zusammengefasst wiedergegeben werden [26].

Alle Schulen, die sich für die Teilnahme am NSLP entscheiden, sind verpflichtet, vollwertige, ausgewogene und altersgemäße Mahlzeiten an die SchülerInnen abzugeben, um ihre Ernährung zu verbessern und die Gesundheit sicherzustellen. Die angebotenen Mahlzeiten müssen mindestens den nachfolgend aufge-

fürten Anforderungen für die Mahlzeitenmuster entsprechen. Sie müssen dabei einer lebensmittelbasierten Menüplanung folgen und in altersgemäß ausreichenden Mengen angeboten werden. Weiterhin sind Ernährungsspezifikationen bezüglich Energie, gesättigter Fettsäuren und Natrium einzuhalten. ♦ Tabelle 3 gibt eine Zusammenstellung der Anforderungen wieder. Eine akkurate Menüplanung, die die Teilnahmeentwicklung berücksichtigt, wird angestrebt, da überschüssige Mengen nicht finanziell erstattet werden; Produktions- und Menüaufzeichnungen müssen geführt werden. Die Mahlzeiten werden für die Alters-/Klassenstufen K(ingergarten)-Klasse 5 (Alter 5–10 Jahre), Klasse 6–8 (Alter 11–13 Jahre) und Klasse 9–12 (Alter 14–18 Jahre) geplant.

Zusätzlich zu den Angaben in der Tabelle werden folgende Lebensmittelgruppen genauer spezifiziert:

Fleisch und Fleischalternativen

Diese müssen täglich im Rahmen der Hauptmahlzeit angeboten werden. Schulen, die keine tägliche Auswahl dieser Komponente haben, sollten nicht mehr als dreimal pro Woche die gleiche Fleischalternative oder Fleischform (z. B. als Hackfleisch) anbieten. Wenn die Portionsgröße dieser Komponente die geforderte Anforderung für die Altersgruppe nicht erreicht, kann sie mit einer anderen Fleischart bzw. -alternative ergänzt werden. Schulen dürfen somit variieren, müssen aber die minimale Menge je Altersstufe (K-Klasse 8 mind. 1 Unze täglich und Klassen 9–12 mind. 2 Unzen täglich) und den Wochendurchschnitt über 5 Tage erreichen.

Für Fleischalternativen wie angereicherte Makkaroni, bestimmte Nüsse/Samen und daraus hergestellte Butter (z. B. Erdnussbutter), Joghurt, Tofu und Sojaerzeugnisse, Hülsenfrüchte sowie Käse und Eier werden weitere Bedingungen genannt. Bspw. dürfen Käse, Eier und Joghurt (pur oder aromatisiert, ungesüßt oder gesüßt) verwendet werden, um einen Teil oder die gesamte Komponente zu erfüllen; Nüsse und Samen hingegen dürfen nicht mehr als die Hälfte der Komponente ausmachen und müssen folglich mit einer weiteren Fleischkomponente oder -alternative kombiniert werden.

Obst

Das täglich angebotene Obst darf frisch, gefroren, aus Konserven oder getrocknet sein; auch

Fruchtsäfte werden hinzugezählt. Jeder Saft muss als 100 % Saft angeboten werden und darf nicht mehr als die Hälfte der angebotenen Obstkomponente ausmachen. Genauere Spezifikationen (wie z. B. gefroren, ohne zugesetzten Zucker usw.) werden ausgeführt.

Gemüse

Das täglich angebotene Gemüse darf frisch, gefroren, aus Konserven oder in Form von getrockneten Hülsenfrüchten sein; auch Gemüsesäfte und Tomatenpaste/-püree werden hinzugezählt. Genauere Spezifikationen werden genannt, bspw. Unterschiede in der Anrechnung von grünem Blattgemüse. ½ Cup gekochtes Blattgemüse, z. B. Spinat, wird als ½ Cup gewertet, aber ½ Cup ungekochtes Blattgemüse, z. B. Römersalat, wird als ¼ Cup angerechnet. Diese Anrechnung erfolgt nach Volumen und nicht nach Gewicht [27]. Hülsenfrüchte können entweder als Gemüse oder als Fleischalternative angerechnet werden, nicht aber für beides in einer Mahlzeit.

Weiterhin werden die einzelnen Gemüseuntergruppen spezifiziert, die im Laufe einer Woche angeboten werden müssen:

- dunkelgrünes Gemüse, z. B. Brokkoli oder Grünkohl
- rot-oranges Gemüse, z. B. Karotten oder Kürbis
- Hülsenfrüchte, z. B. Kidneybohnen oder Linsen
- stärkehaltige Gemüse, z. B. Mais oder Kartoffeln
- andere Gemüse, z. B. Blumenkohl, Zucchini u. a.

Getreide

Alle angebotenen Getreideprodukte müssen mit angereichertem Mehl und Vollkornmehl oder Mehl, das den neuesten FNS-Richtlinien entspricht, hergestellt sein. Vollkornprodukte müssen mindestens 50 % Vollkorn enthalten und der Rest muss mit ausgewählten Vitaminen (z. B. Thiamin, Folsäure) und Mineralstoffen (z. B. Eisen) angereichert sein. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf eine minimale tägliche Portion plus einer Gesamtportion über den Zeitraum einer 5-tägigen Schulwoche. Schulen, die an sechs oder sieben Tagen Mittagessen anbieten, müssen die Gesamtmenge um ca. 20 % erhöhen bzw. umgekehrt dürfen sie diese bis zu etwa 20 % senken, wenn sie weniger als fünf Tage die Woche Mahlzeiten anbieten. Bis zu zwei Desserts pro Woche auf Getreidebasis sind anrechenbar.

Milch

Milch muss täglich im Angebot sein, in Form von mindestens zwei Milchalternativen. Solange bei jedem Mittagessen eine nicht aromatisierte Milch im Angebot ist, ist auch aromatisierte Milch erlaubt. Sie muss außerdem pasteurisiert sein, die Vitamin A- und D-Gehalte müssen den FDA-Standards entsprechen und sie muss fettfrei oder fettreduziert sein (Milch mit höherem Fettgehalt ist nicht erlaubt). Laktosefreie Milch kann angeboten werden. Sollte es Schulen nicht möglich sein, Milch zum Schuleschluss anzubieten, dürfen nach Genehmigung Alternativen wie Trockenmilch bei der Zubereitung von Mahlzeiten verwendet werden. Für Milchalternativen für z. B. Kinder mit medizinischen Besonderheiten werden die Nährwerte spezifiziert. Es ist unzulässig, die Abgabe von Milch in irgendeiner Form einzuschränken.

- ♦ Abbildung 1 zeigt eine Informationsgrafik, die die Anforderungen an ein NSLP-Mittagessen visualisiert.

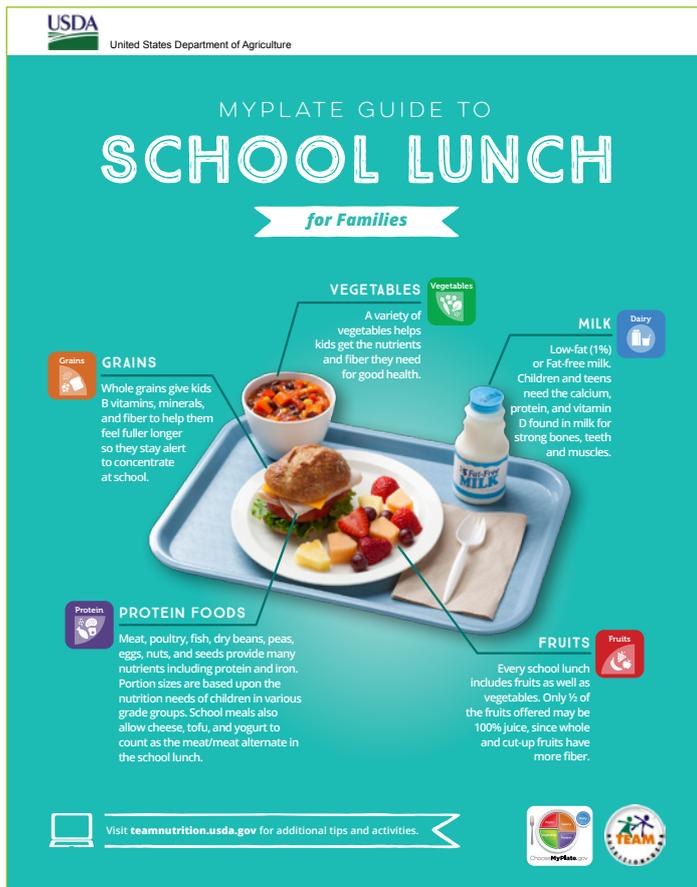


Abb. 1: Grafik „MyPlate Guide to School Lunch“ (2016)

Damit die Mahlzeiten von der USDA finanziell bezuschusst werden, müssen täglich die Mahlzeitenmuster aus ♦ Tabelle 3 umgesetzt werden. Die für die Zubereitung verwendeten Produkte dürfen keine trans-Fettsäuren aufweisen (Ausnahme: in minimaler Menge natürlich vorkommend) und die von den SchülerInnen gewählte Mahlzeit muss die Anzahl der auszuwählenden Komponenten inkl. mindestens einer Portion (mind. 0,5 Cup) Obst bzw. Gemüse einhalten. Für eine 5-Tage-Woche hat die durchschnittliche Energiezufuhr innerhalb der angegebenen Spannen zu liegen, die Werte für gesättigte Fettsäuren müssen weniger als 10 % der Gesamtenergie betragen und der Natriumgehalt darf die Höchstwerte nicht überschreiten.

Zu den wichtigsten weiteren aufgeführten Regelungen gehören:

- *Offer-versus-Serve* (OVS): SFAs dürfen entscheiden, ob sie den OVS-Ansatz umsetzen möchten oder nicht; ab dem *Senior High School*-Level ist es jedoch verpflichtend. Konkret bedeutet das, dass das Mittagessen täglich die fünf Lebensmittelkomponenten aus dem oben beschriebenen Mahlzeitenmuster enthalten muss, die Schüler aber zwei der Lebensmittelgruppen ablehnen dürfen. Die Komponente ½ Cup Obst oder Gemüse muss aber in jedem Fall gewählt werden.
- Schulen müssen von den SFA und der Landesbehörde in ihren Bemühungen, die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen, unterstützt werden, z. B. durch Trainings oder vor-Ort-Schulungen.
- Die Besonderheiten einzelner Staaten finden Berücksichtigung; z. B. dürfen in Puerto Rico regionale Lebensmittel wie z. B. Kochbananen den Getreidekomponenten zugeordnet werden.

- Der Menüzyklus muss alle Anforderungen erfüllen. Jede Schule muss mit Standardrezepturen arbeiten, die sie entweder selbst entwickelt oder aber aus der FNS-Datenbank übernimmt. Verarbeitete Lebensmittel sind zugelassen, solange sie den Anforderungen an Energie, gesättigten Fettsäuren und Natrium entsprechen.¹
- SchülerInnen soll eine Vielfalt an Lebensmitteln und Speisen zur Erhöhung der Variation angeboten werden.
- Die Mittagsmahlzeit wird zwischen 10 und 14 Uhr angeboten; dabei soll genügend Zeit eingeplant werden.
- SchülerInnen mit medizinischem Attest müssen individuelle Mahlzeitenalternativen angeboten werden.
- Ethnische, religiöse oder ökonomische Gründe sollten von den Schulen berücksichtigt werden, solange sie mit den gesetzlichen Vorgaben übereinstimmen.
- Sollte es aufgrund von (Natur)Katastrophen kurzfristig nicht möglich sein, die Mahlzeiten entsprechend anzubieten, können mit Sondergenehmigung Alternativen angeboten werden.
- Konkurrierende Lebensmittel: Diese werden während des Schultags zum Verkauf angeboten, sind aber im Sinne des NSLP nicht erstattungsfähig. Es wird festgelegt, welche angebotenen Essen darunter fallen und welchen Anforderungen sie entsprechen müssen. Dabei werden u. a. spezifische Nährwertvorgaben gemacht und Ausnahmen aufgelistet sowie Vorgaben für begleitende Getränke. Bspw. dürfen als konkurrierende Lebensmittel verkaufte Snacks und Beilagen nicht mehr als 200 kcal und 200 mg Natrium pro Portion bzw. abgepacktem Stück enthalten bzw. konkurrierende Vorspeisen nicht mehr als 350 kcal und 480 mg Natrium. Koffein ist in Grundschulen und Mittelschulen (außer in natürlich vorkommenden Spuren) nicht erlaubt. Weiterhin gibt es Bestimmungen zu den angebotenen Getränken.
- Detaillierte Spezifikationen mit Vorgaben für Nachmittagssnacks, Kindergärten und Kinderkrippen werden genannt.

¹ Oft wird auf CN-Label zurückgegriffen: Das CN (*Child Nutrition*) Labeling Program bietet Lebensmittelherstellern die Möglichkeit, ihre Produkte zusätzlich mit einem CN label statement zu versehen, das aussagt, inwieweit das Produkt beim Ernährungsprogramm für die Komponente angerechnet werden kann. Die Etiketten werden erst nach Prüfung von FNS bzw. USDA zugelassen [26].

	< 60 %	< 60 % + 7 Cent	≥ 60 % ^a	≥ 60 % + 7 Cent ^b	Mahlzeitenpreis
kostenlos	3,41 \$	3,48 \$	3,43 \$	3,50 \$	0 \$
ermäßigt	3,01 \$	3,08 \$	3,03 \$	3,10 \$	0,40 \$
bezahlt	0,32 \$	0,39 \$	0,34 \$	0,41 \$	unterschiedlich ^c

Tab. 4: Aktuelle USDA-Zuschüsse NSLP [29]

- ^a Gilt für Schulen, in denen 60 % oder mehr Mittagessen im zweiten vorangegangenen Schuljahr kostenlos oder ermäßigt waren.
^b Die 7 Cent stehen Schulen zur Verfügung, die ab dem 1. Oktober 2012 die aktualisierten Anforderungen an das Mahlzeitenmuster erfüllen. Dies ist das erste Jahr, in dem die auf der Inflation basierende leistungsabhängige Vergütung seit ihrer Einführung im Jahr 2012 erhöht wurde.
^c Gemäß der *School Nutrition Association* liegt der nationale Durchschnittspreis für ein Schulmittagessen bei 2,48 \$ in Grundschulen, 2,68 \$ in Mittelschulen und 2,74 \$ in High Schools.

- Mitbestimmung von SchülerInnen, Eltern und Gemeinden wird ausdrücklich gewünscht, auch im Sinne der Aufklärung über gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten. Die Informationsweitergabe hinsichtlich weiterer FNS-Programme wie dem SBP ist verpflichtend.
- Hygienebestimmungen, z. B. die Verpflichtung zur Entwicklung eines HACCP-Programms, werden genau festgelegt. Schulen sollen mindestens zweimal pro Schuljahr eine Lebensmittelsicherheitsüberprüfung erhalten, deren Ergebnis öffentlich gemacht wird.
- Ressourcenmanagement, Berichterstattung und die Beauftragung/Ausschreibung von *Food Service*-Unternehmen werden thematisiert.

In den weiteren Unterabschnitten geht es um die Zuständigkeiten der Landesbehörden und der SFA sowie Überprüfungen/Rhythmen und Vorgehen bei Verstößen. SFA werden in der Regel alle drei Jahre angekündigt überprüft, u. a. dahingehend, ob die Mahlzeiten korrekt erfasst und abgegeben werden und ob die oben beschriebenen Anforderungen erfüllt sind. Außerdem wird im Gesetz weiter auf die zu erfüllenden Berufsstandards eingegangen sowie die *Local School Wellness Policy* thematisiert.

Erstattung für das NSLP

Am NSLP teilnehmende Schulen erhalten finanzielle Zuschüsse und sogenannte USDA-Foods für jede erstattungsfähige Mahlzeit, die sie anbieten. USDA-Foods sind Lebensmittel, die von der USDA in großen Mengen gekauft und im Rahmen des NSLP bereitgestellt werden. Staaten wählen diese für ihre Schulen aus einer USDA-Liste von Lebensmitteln aus. Schulen können auch Bonus-USDA-Foods aus überschüssigen landwirtschaftlichen Beständen erhalten, abhängig von verfügbaren Mengen und Marktpreisen [12].

Berechtigte SchülerInnen müssen die Mahlzeiten kostenlos oder ermäßigt erhalten. SchülerInnen gelten automatisch als berechtigt,

wenn sie z. B. bereits an bestimmten Hilfsprogrammen teilnehmen. Sie können sich aber auch über das Haushaltseinkommen und die Familiengröße qualifizieren. Kinder aus Familien mit einem Einkommen von bis zu 130 % bezogen auf die US-Armutsgrenze haben Anspruch auf kostenlose Mahlzeiten. Wer ein Einkommen zwischen 130 und 185 % der US-Armutsgrenze hat, hat Anspruch auf ermäßigte Mahlzeiten. Schulen dürfen Kindern nicht mehr als 40 Cent für ein ermäßigtes Mittagessen in Rechnung stellen [12].

Über die *Community Eligible Provision* haben Schuldistrikte mit sehr hohen Armutsquoten die Möglichkeit, allen ihren SchülerInnen ein kostenloses Mittagessen (und Frühstück) bereitzustellen, ohne dass sich die einzelnen Haushalte anmelden müssen. Die finanziellen Zuschüsse werden dann über einen Schlüssel berechnet [28]. Zuletzt erhobene Daten zeigen, dass 19 % der teilnehmenden Schulen das Schulessen komplett kostenfrei für alle ihre SchülerInnen anbieten [22].

• Tabelle 4 gibt einen Überblick über die USDA-Zuschüsse des NSLP im Schuljahr 2019/2020. Schulen, in denen 60 % oder mehr Mittagessen im vorangegangenen Schuljahr kostenfrei oder ermäßigt abgegeben wurden, erhalten einen Zuschuss von 3,43 \$ pro kostenlos abgegebenem Mittagessen. Das sind 2 Cent mehr pro Mahlzeit gegenüber den Schulen, in denen weniger als 60 % der Mittagessen kostenlos abgegeben werden. Als ab 2012 der HHFKA umgesetzt wurde, wurde den Schulen außerdem mehr finanzielle Unterstützung für die Umsetzung der strengeren Regeln zugebilligt. Wer nachweisen kann, dass er die Anforderungen erfüllt, bekommt zusätzliche 7 Cent mehr pro abgegebener Mahlzeit. Maximal werden im laufenden Schuljahr somit 3,50 \$ pro Mahlzeit bezuschusst. Neben den finanziellen Zuschüssen vom Bund ist eine weitere Einnahmequelle der Preis, den die SchülerInnen pro Mahlzeit entrichten; je nach Bedürftigkeit liegt dieser bei 0,40 Cent oder dem vollen Preis, der je nach Schuldistrikt unterschiedlich ist.

Teilnahme am NSLP

Bezogen auf die TeilnehmerInnen- und Budgetzahlen hat sich das NSLP über die Jahre zum zweitgrößten US-Ernährungsprogramm entwickelt [20]. Daten der aktuellen *School Nutrition and Meal Cost Study* zeigen, dass an einem typischen Schultag im Durchschnitt 56 % der SchülerInnen am NSLP teilnahmen (erhoben im Schuljahr 2014/2015). Die Teilnahme ist je nach Schultyp unterschiedlich; während SchülerInnen in Grundschulen eher teilnehmen, sind die Teilnehmeraten in High Schools niedriger. SchülerInnen, die berechtigt sind, ein kostenloses oder ermäßigtes Mittagessen zu

erhalten, nehmen doppelt so häufig am NSLP teil als solche ohne Vergünstigungen [22].

Kritik

Seit seiner Existenz sieht sich das NSLP nicht nur Befürwortern, sondern auch kritischen Stimmen ausgesetzt. Die enge Verknüpfung mit den Agrarmärkten werden ebenso wie die Diskriminierung regelmäßig thematisiert. Immer wieder gibt es Schlagzeilen, in denen SchülerInnen, die ihre Mahlzeiten nicht bezahlen können, öffentlich bloßgestellt werden [30]. Es ist noch nicht sehr lange her, dass die schwierige Aufgabe, mit ein und derselben Mahlzeit hungrige SchülerInnen zu sättigen und dabei gleichzeitig gut genährte bzw. schon übergewichtige Kinder ausgewogen zu verpflegen, massiv kritisiert wurde. Es stand im Raum, dass das NSLP die Entstehung von Adipositas und Übergewicht begünstige, entweder durch Überkonsum von fett- und energiereichen Lebensmitteln oder durch die Erhöhung des gesamten Nahrungsmittelkonsums über das hinaus, was für Wachstum und Gesundheit notwendig ist [20]. Daten aus der *School Nutrition Dietary Assessment IV Study* aus dem Jahr 2012 unterstrichen, dass die durchschnittlichen NSLP-Mittagessen zwar ein Drittel oder mehr der täglichen Mengen an empfohlenem Getreide, Milchprodukten und Ölen aufwiesen, aber reich an Energie aus festen Fetten und zugesetztem Zucker waren [31]. Die aktuelle *School Nutrition and Meal Cost Study* untersuchte erstmals die Auswirkungen der strengeren Regeln des HRFKA und zeichnet aktuell ein etwas positiveres Bild: Bereits für das Schuljahr 2014/2015 hat sich das NSLP-Angebot aus ernährungsphysiologischer Perspektive verbessert. 93 % der durchschnittlichen wöchentlichen Mittagsmenüs konnten den Grenzwert für den Energiegehalt aus gesättigten Fettsäuren erreichen; die von den NSLP-TeilnehmerInnen konsumierten Mittagessen weisen höhere Mengen an Gemüse, Vollkorn und Milchprodukten und geringere Mengen an Getreiden mit hohem Ausmahlungsgrad und leeren Kalorien auf als die von NichtteilnehmerInnen. Generell konsumierten NSLP-TeilnehmerInnen Mittagessen, die deutlich weniger Energie lieferten als die der NichtteilnehmerInnen (515 kcal gegenüber 643 kcal) [22].

Trotzdem werden an anderen Stellen neue Probleme bzw. Kritikpunkte deutlich. Ein viel diskutiertes Thema sind die Akzeptanz und der Tellerabfall. Bei den NSLP-Mittagessen lag der Tellerabfall für Gemüse bei durchschnittlich 31 %, gefolgt von Milch (29 %), Obst und 100 %igem Fruchtsaft (26 %) sowie Getreideprodukten/Brot als Beilage (23 %). Im Durchschnitt wurde auf diese Weise etwa ein Fünftel (21 %) der in den NSLP-Mittagessen insgesamt verfügbaren Energie verschwendet, ebenso wie ein Viertel oder mehr der verfügbaren Vitamine A, C, D, Kalzium und Kalium [22]. Gleichzeitig kommen Studien bei der Schulform Grundschule zu differenzierteren Ergebnissen. Hier ist OVS keine Pflicht. An Grundschulen, die freiwillig OVS umsetzen, kommen prozentual deutlich weniger Tellerabfälle vor (Verschwendung von Energie liegt bei 26 % mit OVS gegenüber 32 % ohne OVS; Verschwendung von Obst und Gemüse liegt bei Schulen mit OVS bei 24 % gegenüber 35 %). Bei Mittelschulen zeigt sich wiederum ein gegensätzliches Bild: Schulen mit OVS verzeichnen ein 26 %ige Verschwendung von Milchprodukten gegenüber 20 % ohne OVS [32]. Weiterhin wurde ein signifikanter Zusammenhang zwischen dem Zeitpunkt der Mittagspausen und den Tellerabfällen gefunden: Durchschnittlich wurde mehr Energie bei Mittagspausen

vor 11:30 Uhr verschwendet als bei solchen, die um 12:00 Uhr oder später begannen. Schließlich sind die Kosten, die die Umsetzung der strengeren Regeln hervorruft, ein weiterer Diskussionspunkt. Zwar wurden im HRFKA mehr finanzielle Hilfen bereitgestellt, trotzdem zeigte die Studie, dass die durchschnittlichen Kosten für die Herstellung eines bezuschussten Mittagessens für die durchschnittliche SFA 3,81 \$ betragen und die durchschnittlichen staatlichen Subventionen bei 3,32 \$ lagen. Die finanziellen USDA-Subventionen decken aber gemeinsam mit den USDA-Foods und weiteren Einnahmequellen wie dem à la carte-Verkauf insgesamt 97 % der gesamten ausgewiesenen Kosten ab, sodass das Defizit relativ gering ausfällt [22].

Fazit

Die Vereinigten Staaten von Amerika haben über den Verlauf der letzten Jahrzehnte ein weitreichendes Schulverpflegungsprogramm entwickelt; im Jahr 2019 bot das NSLP täglich rund 30 Mio. SchülerInnen ein Mittagessen. Strukturell wird es auf Regierungsebene gesetzlich geregelt, auf bundesstaatlicher bzw. lokaler Ebene verwaltet und umgesetzt. Die Antragsstellung bzw. Förderfähigkeit für die Familien ist übersichtlich und mit geringem Verwaltungsaufwand für die Schulen verbunden. Jede/r SchülerIn einer teilnehmenden Schule kann unabhängig vom familiären Haushaltseinkommen eine NSLP-Mittagsmahlzeit erhalten, berechnete SchülerInnen kostenlos oder ermäßigt. In den Anfängen stand die Schulverpflegung vor der Herausforderung, genügend Mahlzeiten bereitzustellen und v. a. auch bedürftige Schüler zu versorgen. Kritik an der Qualität bzw. Nährstoffzusammensetzung der Mahlzeiten, Qualifikation des Personals, technischen Ausstattung der Küchen und Tellerabfällen führten über die Jahre zu Programmreformen. Heute steht zwar weiterhin die Bereitstellung von ausgewogenen und kostengünstigen Mahlzeiten im Fokus, aber mit deutlichem Blick auf die Übergewichts- und Adipositasprävalenz bei SchülerInnen. Generell sprechen ForscherInnen des USDA *Economic Research Service* von einem „Trilemma“, das die Ernährung, die Teilnahme der SchülerInnen und die Programmkosten umfasst [20]. Damit das Programm kostendeckend arbeiten kann, müssen SchülerInnen die NSLP-Mahlzeiten wählen – gleichzeitig müssen die Ernährungsempfehlungen so umgesetzt werden, dass sie attraktiv für die SchülerInnen erscheinen. Unstrittig ist, dass das NSLP auf breiter Ebene das Potenzial hat, Einfluss

auf die Ernährung und Ernährungsbildung von SchülerInnen zu nehmen.

Dieser Beitrag porträtiert die US-amerikanische Schulverpflegung und wirft Fragen auf, inwieweit einzelne Aspekte auf die Schulverpflegung in Deutschland übertragbar sind. Interessant ist z. B. die Systematik, wie das staatlich aufgelegte Verpflegungsprogramm in den einzelnen US-Staaten umgesetzt wird. Wäre in Deutschland z. B. ein bundeseinheitliches Programm denkbar, das u. a. staatlich finanzierte Zuschüsse an verbindliche Verpflegungsstandards koppelt und allen Bundesländern zur Verfügung steht, damit so in seiner Dimension eine größere ernährungsrelevante und ökonomische Schlagkraft erzielt werden kann? Sind darüber hinausgehende bundeseinheitliche Verpflegungsprogramme z. B. zum Schulfrühstück oder für die Sommerferien sinnvoll, wie sie in den USA seit Jahren existieren? Zur Klärung dieser und anderer Fragen werden weitere vergleichende Arbeiten als notwendig erachtet.

Lesen Sie auch  ERNÄHRUNGS UMSCHAU 1/2020 „Public Health Nutrition und das Handlungsfeld Ernährung in der Schule“. Das Special hat zum Ziel, Potenziale und Herausforderungen im Handlungsfeld „Ernährung in der Schule“ in Deutschland aus Sicht von Public Health Nutrition in den Blick zu nehmen, Handlungsoptionen aufzuzeigen und auf Forschungsbedarfe zu verweisen.

Literatur online

→ www.ernaehrungs-umschau.de

Dipl.-Oecotroph. Katharina A. Goerg
Fachjournalistin (FJS)
katharigoerg@gmail.com

Interessenkonflikt

Die Autorin erklärt, dass kein Interessenkonflikt besteht.

DOI: 10.4455/eu.2020.016

Das US-amerikanische Schulsystem

US-amerikanische SchülerInnen nehmen in der Regel das Angebot einer öffentlichen, aus Steuergeldern finanzierten Schule wahr (etwa 90 %). Als weitere Schulform sind schulgeldpflichtige Privatschulen – häufig mit religiöser Ausrichtung – oder der Unterricht zu Hause per homeschooling möglich. Auf nationaler Ebene werden Richtlinien und Zuschüsse für die öffentlichen und privaten Schulen geregelt, die dann in den einzelnen Bildungsministerien der Staaten in individuellen Bildungsgesetzen umgesetzt werden. Grundsätzlich gilt für alle Staaten eine Schulpflicht, die eine elfjährige Schulausbildung umfasst: SchülerInnen beginnen ihre Schullaufbahn im Alter von 5 bzw. 6 Jahren mit dem Eintritt in den Kindergarten an der Elementary School. Dieser Jahrgang ist der 1. Klasse vorgeschaltet. Der Besuch der Elementary School dauert traditionell bis zur 8. Klasse, mit einem anschließenden Wechsel auf die High School bis zur 12. Klasse. In vielen Bundesstaaten wird die Middle School bzw. Junior High School zwischengeschaltet [33]. Der Schulalltag ist schon mit Beginn des Kindergartens als Ganztagsunterricht ausgelegt. Daraus ergibt sich für die Schulen die Notwendigkeit, eine Schulverpflegung anzubieten.