

## AZ ISKOLAI GYERMEKÉTKEZTETÉS INTERDISZCIPLINÁRIS KUTATÁSÁNAK LEHETŐSÉGEI

---

A táplálkozás<sup>1</sup> és az egészségi állapot közötti összefüggések tudományosan bizonyítottak.<sup>2</sup> Tudjuk, hogy a felnőttkorban fellépő táplálkozásfüggő megbetegedések gyökerei gyakran a helytelen gyermekkori táplálkozási szokásokig nyúlnak vissza, és hogy azokat – a családi minták mellett – az óvodai és iskolai környezet is komolyan befolyásolhatja. Ezért nagyon fontos, hogy már a nevelési, oktatási intézmények is képesek legyenek arra, hogy megteremtsék az egészséges életmód kialakításához szükséges feltételeket. A gyermek-közétkeztetésnek tehát a 21. században is fontos szerepe lehet az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában. A menza jelentőségét és a mindennapokban betöltött szerepét az is jól mutatja, hogy a közoktatásban részt vevő gyermekek fele rendszeresen ott étkeznek. Ez az arány az elmúlt hetven évben nem nagyon változott, a gyermekek óvodai és iskolai ellátása jelentős szeletet adja a táplálkozáskultúrának, sőt a gazdaságnak is.

A közétkeztetési rendszer működésének elemzése iránt – a táplálkozástudomány<sup>3</sup> kivételével – a hazai társadalom- és bölcsészettudomány eddig kevésbé érdeklődött, pedig Nyugat- és Észak-Európában már több olyan sikeres tudo-

---

<sup>1</sup> Hivatkozás erre a tanulmányra: Bati Anikó: Az iskolai gyermekétkeztetés interdiszciplináris kutatásának lehetőségei. In: Bati Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 83–123. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-04>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: bati.aniko@abtk.hu

Kulcsszavak: fogyasztói vélemény és tapasztalat, néprajzi látásmód, közétkeztetés az iskolai életben, ebédlő, kommunikáció, családi étkezési szokások.

<sup>2</sup> Szerző a BTK Néprajztudományi Intézet tudományos főmunkatársa. A tanulmány az NKFIH 128925 K-18 projekt keretében készült.

<sup>3</sup> Magyarországon a közegészségügyi hatóságok és a táplálkozástudományi intézetek már az 1970-es évek óta végeztek országos vizsgálatokat a közétkeztetés területén, amelyekből kedvezőtlen kép rajzolódott ki az óvodai, az iskolai menzák nyújtotta színvonalról. Már a legelső vizsgálatok eredményei is azt mutatták, hogy a közétkeztetésben megtalálhatók azok a kockázati tényezők, amelyek a nemfertőző krónikus betegségekhez vezetnek. Az eddigi iskolai táplálkozásegészségügyi környezetfelmérések alapján a menza az esetek többségében sem az étkezések körülményei, sem a feltálatl ételek mennyisége és minősége szempontjából nem felelt meg az egészséges táplálkozás irányelveinek. Lásd például: Országos 2008, 2009, 2013.

mányközi együttműködésre van példa, amelynek keretében a néprajztudomány, az etnográfiai szemléletmód és kutatási módszerek tölthettek be központi, adott esetben vezető, moderátori szerepet (Morgan – Sonnino 2007, 2008; Matalas – Lazarou – B. Panagiotakos 2012; Mikkelsen 2013; Hart 2016).

Az első hazai néprajzi megközelítésű táplálkozáskultúra-vizsgálatot Báti Anikó végezte 2012–2014-ben (Báti 2018). Ennek során – az etnográfiai látásmód révén – egyrészt a fogyasztói szokások és preferenciák, másrészt a családok ott-honi étkezései is bekerültek a közétkeztetéshez kapcsolódó kutatási témák közé. A mikrovizsgálat egy mintaként kiválasztott budapesti óvoda és általános iskola példáján keresztül, a néprajzi megközelítéssel olyan kérdésekre kereste a választ, amelyek a táplálkozástudományi felmérésekből – azok sajátos módszerei és célkitűzései miatt – kimaradtak. Például, hogy miért keletkezik a levesekből sok hulladék, vagy hogy miért lépnek ki sokan a rendszerből az 5. osztály környékén. Ezen funkcionális problémák forrásaként akkoriban a közétkeztetés rendezetlen törvényi hátterét, majd a 2015. szeptember 1-én hatályba lépett rendelet<sup>4</sup> gyakori félreértelmezését, másrészt – a magyarázatként legtöbbször kiemelt, de mélyebben még nem vizsgált kérdést – a családok hétköznapi étkezési szokásainak változásait jelölték meg a táplálkozástudomány szakértői (Országos 2008, 2013, 2017).

Báti Anikó új szemléletmódú vizsgálata komplex képet rajzolt, és újabb lehetséges válaszokat adott a menza működésével kapcsolatos kérdésekre. A kutatás eredményeinek publikálása után a kerületi önkormányzat az éppen tervezett menzareformjába be is építette a friss tapasztalatokat, ajánlásokat. A vizsgált iskolában mind a fenntartó, mind a szülők részéről nagyobb figyelemmel fordultak a gyermekétkeztetés felé, és párbeszéd indult meg róla. A kutatás újszerűsége az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet, azaz az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet munkatársainak figyelmét is felkeltette. A konkrét eredmények egy intézményközi, interdiszciplináris pályázat előkészítését alapozták meg.

### **A menzáról - új nézőpontokból**

Az NKFIH által támogatott (128925 K-18, 2018-2022-2023) *A gyermek-  
közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című projekt a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézete (BTK NTI) és az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) együtt-

---

<sup>4</sup> 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet.

működésével 2018-ban indult el Báti Anikó vezetésével. A néprajzkutatókból és dietetikusokból álló kutatócsoporthoz néprajz szakos egyetemi hallgató is csatlakozott. A tanulmányban a közös kutatási mutatói módszereit, szemléletmódját és a társadalmi hasznosíthatóság lehetőségeit összegezzük.

Célul tűztük ki, hogy a projekt az addigi dietetikai, az egészséges táplálkozást monitorozó kérdéseket a néprajztudomány felől (a társadalomnéprajz és a táplálkozáskultúra-kutatás étkezésekre irányuló szemléletével) egészítse ki. Ehhez a *foodscape*<sup>5</sup> fogalmához kapcsolódó megközelítésmód adott jó alapokat, amely speciális nézőpontból, esetünkben a fogyasztók, a gyermekek, valamint a szülők szemszögéből nézi az iskolai gyermek-közétkeztetés egészségét, a gyermekek teljes napi táplálkozását. Ez a széles spektrumot felölelő látásmód különösen hasznosnak bizonyult az interdiszciplináris kutatócsoport számára a menza világának (a szervezeti és működési formák, a szociokulturális környezet) feltérképezése során, sőt számos további, most még ki nem aknázott lehetőséget is magában foglal.

A gyermekek nézőpontja – mint vizsgálati fókusz – alapeleme a közétkeztetésben zajló tanulási folyamatok feltárását célzó kutatásoknak. José Torralba és Barbara Guidalli *foodscape* szemléletmódra építő kutatásának meglátásai szerint a gyermekek nem csupán passzív befogadói a táplálkozáshoz kapcsolódó gyakorlati és elméleti tudásnak és normáknak, hanem mind egyénileg, mind közösségek formálják is azokat. A keretek azonban iskolánként, közösségeként is eltérnek, ezért a tanulók által elsajátított étkezési normák, a személyes tapasztalatok csak óvatos általánosításokat engednek meg, mivel a tanulók maguk is különbözőek, más-más családi háttér jellemzi őket.<sup>6</sup> Táplálkozási szokásaik, döntéseik, értékeik, így

<sup>5</sup> Az Appadurai által kidolgozott, a „landscape” (azaz a tájról alkotott tájkép mint sajátos nézőpont) gondolatmenetét továbbvivő „-scape” megközelítésmód a táplálkozáskultúra kutatásában is új utakat nyitott. Lásd például: Johanson et al. 2009. A kérdés szakirodalmi áttekintéséhez lásd: Mikkelsen 2011.

<sup>6</sup> „... úgy gondoljuk, hogy a gyermekek étkezési szokásait eredményesen lehetne vizsgálni egy olyan keretben, amely az iskolai és más étkezési környezeteket is magában foglalja. Ami még fontosabb: úgy gondoljuk, hogy a gyermekek étkezési gyakorlatát kontextusonként kell értelmezni, vagy olyan módon, amely lehetővé teszi számunkra, hogy étkezési szokásaikat a természetes módon kialakuló viselkedés magyarázatával és megértésével összefüggésben magyarázzuk. Adataink határozottan azt sugallják, hogy a gyermekek szokásait olyan tényezők modulálják és alakítják, amelyek egynél több táplálkozási környezetre terjednek ki. Ez azt sugallja, hogy az iskolai vagy iskolán kívüli beavatkozások hatása attól függ, hogy megértjük és megtervezzük-e azokat a megközelítéseket, amelyek az említett *foodscape*-ket is átfogják. Végezetül, másokkal együtt mi is úgy gondoljuk, hogy a fiatalok egészséges táplálkozási magatartását elősegítő táplálkozási beavatkozások és oktatási stratégiák kidolgozásához szükség van az étkezés és az ételmiszerrekről alkotott elképzelések, valamint az étkezési szokásokat és az ételmiszer-választást befolyásoló tényezők megértésére.” (Torralba – Guidalli 2014: 21. fordítás: B. A.).

menzai mindennapjaik értelmezéséhez is elengedhetetlen tehát, hogy a vizsgálatot ne csak a közétkeztetésre terjesszük ki, hanem annál szélesebb körre: azaz minden általuk megélt *foodscape*-re, „táplálkozási környezetre” (Torralba – Guidalli 2014). E gondolat mentén a kutatás több irányban bővíthető: az intézményi kereteken túl a regionális vagy országos viszonyokra, mikroszinten pedig az étkezésekre (azon belül például az asztalokra, a tányérokra vagy az ételekre) egyaránt fókuszálhatunk.

A hazai közétkeztetési rendelet<sup>7</sup> életbe lépése után egy kutatócsoport azt vázolta fel (Kiss et al. 2019), hogy a mindennapokban milyen működési mechanizmusok, szabályok és motivációk mentén zajlik az élet a közétkeztetésben. A kutatásban résztvevők körét kiterjesztették a központi szabályok megalkotóira, a hatóságokra, a főzőkonyhákra, sőt a tanárookra, valamint a szülőkre is. A menza célcsoportját képező gyermekek pedig hangsúlyos figyelmet kaptak. A tanulmány rávilágított arra a máig érvényesülő szemléletmódra, amely a gyermek-közétkeztetés szabályozásának és napi gyakorlatának egyaránt az alapja. Arra, hogy a rendszer felülről érkező előírások mentén működik, a gyermekek csak fogyasztóként és nem véleményformáló félként jelennek meg benne. Meglátásuk szerint ez állhatott a közétkeztetési rendelet bevezetési nehézségeinek hátterében is a nem elégséges kommunikációs stratégia miatt.

A gyermekétkeztetés gyakorlatát tárgyaló társadalomtudományi szakirodalomban szintén szemléletváltás figyelhető meg: az egészséges életmód és a helyes táplálkozási szokások kialakítása mellett a környezet, a fenntarthatóság, a gazdaság, az esélyegyenlőség, az étel mint kommunikációs csatorna, a nevelés és azzal összefüggésben a közösség és az egyének kapcsolata, az együtt étkezés mint a közösségi összetartozás alapja mind-mind beépülnek vizsgálati szempontként a most folyó munkákba (Arnaiz 2009; Cramer – Greene – Walters eds. 2011; Rice – Rud ed. 2018; Chansky – Tracy ed. 2020; Lalli 2020, 2023). A szélesebb körű áttekintésekben a témához kötődően egyre inkább a fókuszba kerülnek a családok otthoni étkezési szokásainak változásai, az otthontól távoli étkezések kapcsolódási pontjai is, valamint a szülők aktív részvételének ösztönzése a közétkeztetés tervezésében, a menü összeállításában és a megvalósításban, egyfajta „dinner lady”-i, asszisztensi szerepben (Diasio – Julien ed. 2019; Pagliarino 2021; Ryan D. 2022; Boni 2023). Felmerült az a kérdés is, hogy egyáltalán alkalmas lehet-e az iskolai közétkeztetés a gyermekek egészséges, fenntartható táplálkozásának formálására (Oostindjer et al. 2017).

Az iskolai étkeztetés, tágabban a főzés és a táplálkozás témaköre mint tananyag a gyermeki szocializáció és önállósodás elősegítésének sokoldalú lehető-

---

<sup>7</sup> 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet.

ségeként került a pedagógiai, a szociológiai, valamint az etnográfiai vizsgálatok látókörébe, új utakat nyitva ezzel a kutatásban és az alkalmazhatóság tekintetében is (Weaver-Hightower 2011). A közös iskolai étkezések ideje a gyermek szemszögéből olyan „rendkívüli idő” lehet, amelyre a tanítási rendtől eltérő szabályok érvényesek (Stone – Murakami 2021). Ahhoz hasonló szerepet tölthet be, mint amit az ünnepek a hétköznapiak között. Egy másik olvasatban az étkezések időzítése és időtartama szoros összefüggéseket mutat a gyermekkori táplálkozási szokások formálódásával és annak következményeként, többek között, az elhízás problémakörével is (Bhatt 2014). Zofia Boni hívta fel a figyelmet arra, hogy az a – korábbi generációktól eltérő – kiemelt figyelem, amit a gyermekek a családok körében élveznek (és amelyre az élelmiszeripar és -kereskedelem külön ágazatokat épít) egy sajátos „gyermek táplálkozáskultúra” kialakulásának alapját jelenti napjainkban. Ez egyfajta ellenállást is megjeleníthet a felnőttek által képviselt szabályokkal szemben, ugyanakkor mégis a felnőttek által készített, a családi asztalon tálalt vagy az uzsonnás dobozba csomagolt ételekre épül. Ez a nézőpont is segíthet abban, hogy megértsük a gyermekeknek a táplálkozáshoz kapcsolódó döntéseit, értékeit, magatartását.<sup>8</sup>

### *Néprajzkutatók és dietetikusok a menzán*

Most tárgyalandó projektünk jelenkutatás. Arra törekedtünk, hogy a téma irodalmát alapul véve, a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás eredményeire és megfigyeléseire építve, az étkezési szokások, a hagyomány és az újítás, illetve a táplálkozástudomány vizsgálati szempontjainak együttes bevonásával elősegítsük a fenntartható, a helyi erőforrásokra alapozó, a közösség által elfogadott közétkeztetés kialakítását és hosszú távú megvalósítását a vizsgálatba bevont települések napi gyakorlatában.<sup>9</sup>

<sup>8</sup> Boni 2015, 2021, 2023. A Boni által bemutatott lengyel példához hasonló trend figyelhető meg Cipruson is, ahol a mediterrán konyha, az otthoni főtt ételek helyett a fast food éttermek termékei a gyermekek kedvencei (Matalas et al. 2012).

<sup>9</sup> Az iskola és a konyha együttműködésének szervezeti, működési keretei is sokat változtak a kutatás időtartama alatt. Az első mikrovizsgálatnak helyet adó iskola a jelenlegi kutatásban is kulcsszerepet töltött be. Az előzményeket is ideértve ott már 10 éves időtartamra van rálátásunk a menza működését illetően. A kezdőévben, 2012-ben még a közétkeztetési rendelet (37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet) előtti állapotokat dokumentáltuk, amikor is az állam az iskolákat visszavette az önkormányzatoktól, a főzőkonyhák és az ebédlők viszont az önkormányzat fenntartásában maradtak. 2015-ben életbe lépett a közétkeztetési rendelet, amely felülről írta át a menzák életét, az ételkínálatot. Az említett iskola történetében a következő fejezet akkor kezdődött, amikor

A kutatás fő kérdéseivel elsősorban az étkezés menetét, időtartamát, a térhasználatot, az eszközhasználatot, a társas kapcsolatokat, a tanulás, a nevelés és a szocializáció mindennapi gyakorlatát próbáltuk föltárni. Célul tűztük ki, hogy minél jobban megértsük a gyerekek táplálkozással kapcsolatos mai tapasztalatait, preferenciáit. Az iskolai élet mellett az otthoni, a családi főzési és étkezési szokásokról, a vásárlási preferenciákról, az egészséges táplálkozásról alkotott elképzelésekről is tájékozódunk. Olyan kérdéseket is vizsgáltunk, amelyek a korábbi – a gyermekkori elhízás problematikájára irányuló – munkákban nem kaptak kellő teret: például az étel szerepe az iskolai vagy a családi életben; a gyermekek véleménye, attitűdje, személyes tapasztalataik. Munkánk során világossá vált, hogy a fiataloknak mint fogyasztóknak a közösségi élethez kapcsolódó tevékenységéről is hiányosak az ismereteink.

A közétkeztetés társadalmi beágyazottságát a közösségi, az iskolai és a családi szinteken és az egyének, a gyermekek oldaláról közelítettük meg. A rendszer – a vonatkozó szabályok szintjén is megfogalmazott – célkitűzése, hogy segítse az egészségtudatos, kiegyensúlyozottan táplálkozó gyermekek fejlődését. Hogyan néz ki mindez a napi gyakorlatban? Megvalósulnak-e ezek a törekvések?

A válaszok feltérképezéséhez két nagy gondolatkörre építettük fel a kutatás vázát. Az egyik az iskolai szintéren zajló közösségi élet, amelynek egyes fontos, napi eseményei éppen az ebédlőkben zajlanak. A helyiségek nem csupán a fizikai környezetet jelentik, hanem a közösségépítés, a nevelés tereivé is válhatnak az ételek közös elfogyasztása során. Az otthoni közösségi élet, a családi étkezések hasonlóan fontos szerepét, a szülői minták jelentőségét a gyermek étkezési szokásainak formálásban talán nem szükséges magyarázni. A gyermekek ezen környezeti keretek között, az iskolában, otthon, esetenként az utcán, útközben is étkeznek. Táplálkozási szokásaik a fenti tényezők együttes hatása révén formálódnak. Célzerű tehát arra törekedni, hogy a lehető legteljesebb képet lássuk e tekintetben.

A közösségi mellett a másik nézőpontunk az egyéné. Hogyan bővül a gyermekek tudása, miként erősödik önállóságuk, hogyan fejlődnek képességeik, milyen

---

az iskola fenntartót, azzal együtt pedig főzőkonyhát is váltott 2021-ben. Mindezek olyan (egymást időben gyorsan követő, nagy mértékű) változásokat jelentettek a gyermek-közétkeztetésben, amelyre korábban évtizedek alatt sem volt példa. A módosítások azonban sosem a teljes rendszert fogták át, hanem mindig csak egy-egy elem esetében történt változás. Ez a kiemelt példa is érzékeltetheti, milyen szerencsések voltunk, hogy éppen ekkor tudtuk elvégezni a kutatást, mert nagyon sok mindent megörökíthettünk ez alatt az idő alatt. Másrészt viszont világosan látható, hogy a gyermekétkeztetés egy folyton átforgató, számtalan kihívással szembesülő, a külső hatásoknak kitett rendszer volt az elmúlt években (pl. forrás- és munkaerőhiány). És akkor még nem is szóltunk a Covid-időszakról, az élelmiszerárak emelkedéséről (2020/2022-től), amelyek hosszabb távú kihatásait értelemszerűen nem tudtuk nyomon követni.)

átalakulást mutatnak tapasztalataink az óvodás koruktól a közétkeztetés keretében lezajló, több száz étkezési alkalom alatt. Átmege-e a rendszer által sugalmazni kívánt üzenet az egészséges táplálkozásról? Elősegíti-e a rendszer, hogy tudatos, önálló döntésre képes, az alapvető gyakorlati (főzni) tudással felvértezett felnőttként induljanak el az életben?

Szakértői mintavétellel kilenc település egy-egy általános iskoláját választottuk ki az elemzéshez. A főváros mellett megyeszékhelyek, kisebb városok, egy nagyközség és egy község hat állami és három egyházi fenntartású intézményének gyermekétkeztetését kutattuk (Budapest: XX. és XXII. kerület; Debrecen, Eger, Ózd, Pápa, Szarvas, Csömör, Rózsaszentmárton). Kiindulópontul a Népegészségügyi Szolgálat által végzett felmérés (*Egészséges táplálkozást ösztönző iskolai program*) eredményei szolgáltak. Pozitív élmény volt, hogy a munka előkészítő fázisában a megkeresett iskolafenntartók és maguk az oktatási intézmények is örömmel vállalták a részvételt, újszerű lehetőségeket láttak az együttműködésben. A munkafolyamat alatt nehézséget jelentett, hogy számos alkalommal kellett az eredeti munkatervet módosítani. Példaként: volt, ahol változott az iskola fenntartója, két esetben a konyhát üzemeltető cég cserélődött ki időközben.

Kutatásunkban a néprajz és a dietetika eszköztárát is felhasználtuk, kvantitatív és kvalitatív kutatási módszereket egyaránt alkalmaztunk. A helyszínek kiválasztása után állítottuk össze a kutatás fontos forrásait, a kérdőíveket. Célkitűzéseinknek megfelelően ezekben nemcsak az iskolai szereplőkre, hanem a családokra is fókuszáltunk. Az iskolai ebédlőkben és azokon túl, az iskola más területein zajló egyéb étkezéseket ugyanúgy igyekeztünk feltérképezni a kérdőív nyitott és zárt kérdéseivel, mint az otthoni szokásokat. Közös munkánk egyik legtanulságosabb tapasztalata az volt, amikor egymás kutatási módszereit és eszközeit megismerve megpróbáltuk összehangolni a két tudományterület által preferált, az adatgyűjtéshez használt forrásokat és azok értékelését.

Az egyes iskolákban a 3–8. osztályos (9–14 éves) korcsoportból évfolyamonként két-két osztályt vontunk be a munkánkba. Külön kérdőívet kaptak a menzás és a nem menzás gyerekek, valamint a szüleik is, akiknek a társadalmi státuszát a jövedelmi helyzet és az iskolázottság kombinálásával négy nagy kategóriába soroltuk. Kíváncsiak voltunk a konyhai dolgozók, az ételmezésvezetők és a tanárok véleményére, tudására is. A kérdőíves felmérés megkezdése előtt minden oktatási intézményben valamennyi résztvevőt tájékoztattuk a munka menetéről. A kutatáshoz és az eredmények közzétételéhez beleegyező nyilatkozatot kértünk tőlük. Végül összesen több mint 3000 adatközlő (1896 tanuló, 1812 szülő, 85 tanár és 37 konyhai dolgozó) írásos válasza gyűlt össze. A kérdőíveket a kitöltés előtt

számsorokkal kódoltuk. A beérkezés után mindet újrakódoltuk, így biztosítva a teljes anonimitást. A kódrendszer révén a gyermekek és a szüleik által kitöltött kérdőívek adatait egymás mellé állíthattuk az elemzés során.

Az így keletkezett adatbázis a mai magyar táplálkozáskultúra igen jelentős lenyomata, amely jól reprezentálja az iskoláskorú gyermekeket nevelő családok étkezési szokásait. Az összegyűjtött adatok azt mutatták, hogy a kiválasztott településeken a menzán étkező tanulók aránya az országos (50% körül) átlagnál magasabb (a diákok négyötöde), míg például a tanároknak csak a 30%-a vette igénybe a menzát. A tanulók 62,5%-a csak ebédel, 37,5%-uk pedig háromszor étkezik a menzán. A diétás étrendet igénylők aránya 2%. A szülők 62%-a teljes árat fizet. 30% kedvezményesen, 8%-uk esetében pedig a gyermek térítésmentesen, a szociális támogatás<sup>10</sup> részeként kapja a közétkeztetést.

Számszerű megállapításaink a teljes mintára vonatkoznak, míg a szakértői mintavételből adódóan a településtípusok és iskolák eltérései miatt a minta egyes elemei intézményenként egyéni vonásokat mutatnak. Ebben az elemzésben – terjedelmi okok miatt – nem áll módunkban minden egyes pontra és a település-szintű részletekre rávilágítani, ezért csupán néhány összetevőt emelünk ki.

A kérdőívezés mellett másik nagyon fontos kutatási módszerünk a résztvevő megfigyelés volt. Minden helyszínen igyekeztünk bepillantani az iskolai életbe és az ebédlőben zajló mindennapi cselekményekbe a terepmunka során. Megfigyeltük, fotóztuk, rögzítettük az étkezések menetét és időtartamát, a gyermekek és felnőttek interakcióit, a váratlan helyzeteket. A felnőttekkel félig strukturált interjúkat szerveztünk, a gyermekeket pedig fókuszcsoportos beszélgetéseken kérdeztük a kérdőívekben adott válaszaik által kirajzolódó preferenciáikról, vagy a menza működésének kritikus pontjairól. Tanulságos volt együtt gondolkodni velük arról, hogy mit jelent számukra az étel; hogy mitől függ, mit esznek; hogy miért fontos a reggeli étkezés, vagy hogy milyen hatása van a szervezetre az energiatalannak. Megtudhattuk tőlük, hogy milyen ételeket tartanak finomnak, és azt is, hogy milyen javaslatok lennének a menza megújítására. Törekedtünk rá, hogy ezeket a lépéseket többször is megismételjük, hogy a változásokat is dokumentálhassuk.

Voltak olyan kutatási helyszínek, ahol az iskolai életben, a kapcsolódó korosztályokon túltekintve a táplálkozáskultúra más vonatkozásai felé is nyitni tudott a kutatás. A kiválasztott csoportokon kívül az idősebbek is a látókörünkbe kerültek. Két kisebb településen is elindult (és jelenleg is folyik) a táplálkozás- és társadalomnéprajzi kutatás. Ezek hosszú távú célja, hogy az iskolai közétkeztetés

---

<sup>10</sup> A közétkeztetésnek az élelmiszer-szegénység kezelésében betöltött szerepéről lásd Husz Ildikó tanulmányát a kötetben, továbbá: Husz – Marozsán 2014; Vastag – Husz 2016.



közösségi háttérét is átláthassuk. Az egyik helyszínen például a kutatók kapcsolatba léptek az ottani hagyományörző csoporttal annak érdekében, hogy a közösség életében fontos identitáselem, az oktatásban is megjelenő szlovák hagyományok, az azokhoz kötődő szokáscelemek, valamint a táplálkozás kapcsolatát mélyebben is feltárják, a működési mechanizmusokat megérthessék. Egy másik faluban a helyi egészségprogram keretében arra kapott felkérést a dietetikus és a néprajzos, hogy beszélgetéseket vezessen, előadásokat tartson az egészséges táplálkozásról különböző korosztályok számára.

A terepmunkának ez a (sok szervezést igénylő, intenzív, sokoldalú, izgalmas szakasza) megérintette a kutatócsoport tagjait. Nagyon sokat adott ahhoz, hogy még inkább elköteleződjünk a téma iránt. Az adatközlőinkkel kialakuló szorosabb kapcsolat érzelmileg is erős bevonódást eredményezett: kimondottan nehéz pillanataink is akadtak. Az egyik konyhai dolgozó például sírva osztotta meg velünk a munkahelyi változások, a konyha szervezeti átalakítása által okozott lelki terheit. Máshol egy félig elárvult kisgyermek panaszolta el gyászát, bánatát. A Covid alatt több adatközlőnk is elhunyt, sajnós.

Már említettem, hogy a munka lendülete nem volt töretlen. Többször is le kellett állnunk a kedvezőtlen külső körülmények miatt. Ezekre a helyzetekre – a kutatási tervet és a munkatervet szem előtt tartva – folyamatosan reagálnunk kellett. Személyi változások is történtek, például a munkahelyeinket (a BTK NTI-t és az OGYÉI-t) érintő hivatali átszervezések miatt. Váratlanul jött és nagyon súlyos gondot jelentett a Covid 19-vírus okozta veszélyhelyzet. 2020 márciusától 2022 júniusáig hol rövidebb, hol hosszabb (egy teljes tanév), időszakokban be sem mehettünk az iskolákba a pandémia és az óvintézkedések miatt. Ez nagyban hátráltatta a munkálatokat, emiatt a kutatás futamidejének meghosszabbítását kellett kérnünk. A Covid időszaka a kutatás periodozációját is befolyásolta. Az összegyűjtött információk jelentős része 2020 előtti idő gyakorlatát rögzíti. A kontrollvizsgálatok folyamán pedig a Covid alatti átmeneti, rendkívüli intézkedéseket, valamint a megszokott formákhoz való visszatérés lépéseit dokumentálhattuk a járvány utáni hónapokban. Ezeket a körülményeket a kutatási eredmények feldolgozása és elemzése során is szem előtt kellett tartanunk.

### **Iskolai ebédlők, otthoni konyhák. Kutatásunk tanulságai**

A fogyasztók, a gyerekek szemszögéből az iskolai ebédlő minősége tűnt az egyik kulcskérdésnek a kutatási helyszíneken. Ezzel szorosan összefüggő kérdés, ho-

gyan zajlik az étkezés, milyen az ételről folytatott kommunikáció. A kutatás másik hangsúlyos területe a családok otthoni főzési-étkezési szokásrendje, és annak mintaadó szerepe volt. E két nagy témakör kapcsolatát elemezve válhat láthatóvá, többek között, a közétkeztetés társadalmi beágyazottságának, elfogadottságának, a táplálkozásban betöltött szerepének problematikája (Báti 2019, 2020a, 2020b, 2022a, 2022b; Báti et al. 2019; Báti – Umbrai 2020; Várkonyi-Nickel 2020a, 2020b, 2020c, 2021; Várkonyi-Nickel et al. 2019).

### *Kulcskérdés az ebédlő*

Mi az ebédlő szerepe az iskola életében? Először is magától értetődően az, hogy helyet adjon az étkezéseknek. Másrészt viszont a közös ebéd a közösségépítés és a szocializáció számára is teret biztosít (Hart 2016). Ennek részben ellentmond, hogy a tanítási nap folyamán nem csak itt étkeznek a gyerekek. Az ebédlőbe csak a menzások mennek. Ők is csak meghatározott időpontokban, naponta egyszer (ha csak ebédelnek) vagy kétszer (ha a tízórajukat is ott fogyasztják), a tanítás rendjéhez szabott idősavokban, és többnyire osztálykeretben vagy az évfolyamtársakkal. A nassolás a szünetekben vagy az uzsonna az ebédlőn kívül, jellemzően a tanteremben vagy a folyosón zajlik.

A nap nagy részében (a tanórák alatt) az ebédlőnek a tanulók szempontjából nincs funkciója. A menzások ebédlői tartózkodása viszont nagyon „sűrű”, intenzív időszak. A helyiség elhelyezkedése és elrendezése, a bútorzat, a fények, a szagok és a zajok együtt határozzák meg a térhasználatot. A környezetpszichológiai eredmények rámutattak, hogy a nem megfelelő módon kiépített és berendezett élettér stressz, agresszió és viselkedészavarok forrása is lehet. Ezért a tantermek mellett a közlekedők és az ebédlő is sajátos funkciókkal, többlet feladattal bírnak az iskolán belül, hiszen a szocializáció és a társas kapcsolatok fejlődésének is színterei hosszú éveken át.<sup>11</sup>

A közétkeztetésre vonatkozó nemzetközi szakirodalom, és az előzetes vizsgálatok alapján már feltételeztük, amit a most futó projekt is megerősíteni látszik: ebédlőnek mint helynek óriási szerepe van az abban, hogy mennyire sikeres és el-

---

<sup>11</sup> A térhasználatnak az emberi viselkedésre gyakorolt hatásával foglalkozik a környezetpszichológia. Bővebben lásd például Somogyi 2016; Somogyi et al. 2019; Dúll et al. 2021.

fogadott a menza a gyermekek szemszögéből.<sup>12</sup> A környezeti hatások:<sup>13</sup> a helyiség el- és berendezése, az, hogy a befogadóképesség függvényében zsúfolt vagy szel- lős, családias hangulatú, hívogató-e a tér a kicsik és a kiskamaszok számára, adott esetben még az ételknél is fontosabb tényező lehet. Az egyik főzőkonyha által készített étel például jobban elfogyott egy kellemesebb, szervezettebb formában működő ebédlővel rendelkező iskolában, mint abban a szomszédos intézményben, ahol zsúfolt volt az étkező (Báti 2018).

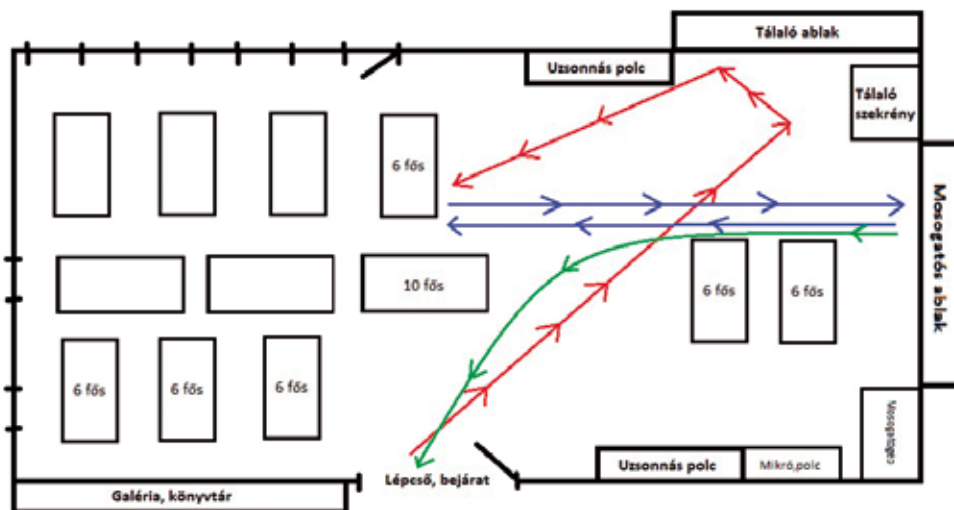


1. kép: „Ha a fejemmel is tolom, akkor talán nem ejtem le a tálcat a tényérokka...”  
(Fotó: Nickel Vira Réka, Eger, 2021)

<sup>12</sup> „Az étkező elhelyezkedése és kialakítása az edukációs terekben kiemelt fontosságot kap, hiszen ezek nem csupán az étkezés terei, hanem olyan társas és szocializációs folyamatok helye(i), melyben viselkedési formákat a gyermek elsajátíthat, gyakorolhat, közösségben élhet meg. Kultúránkban az étkezés erős közösségformáló és aktív része a mindennapoknak, így az iskolai életben is az, vagy azzá tehető. Elsődleges funkcióján túl csoportok kialakulását teszi lehetővé, viselkedésszabályokat közvetít, és egészségtudatos magatartásra ösztönözhet. Tehát az étkezésen túl nagyon sok többtartalommal rendelkezik, és még többel megtölthető, így érdemes lehet egyéb közösségi funkciók hozzárendelése is. Nagyon fontos azt látnunk, hogy az ember és környezete folyamatos kapcsolatban állnak egymással, és kölcsönösen hatnak egymásra. Így amint megváltoztatjuk egy tér tudatosuló vagy nem tudatosuló jellemzőit, az visszahat használatára, annak viselkedésében változások figyelhetők meg, mely egy oktatási létesítmény esetében különösen nagy szerepet kap.” Máté et al. 2016: 28–29.

<sup>13</sup> A témához lásd: menza projekt [https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKewi-q8zW89\\_\\_AhX3RvEDHSXACAUQFnoECA0QAQ&url=http%3A%2F%2Fdla.epitesz.bme.hu%2Fappendfiles%2F1310-jokai\\_fuzet.pdf&usq=AOvVaw3Pft-hlzzDTza8y94gPIDJ&opi=89978449](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKewi-q8zW89__AhX3RvEDHSXACAUQFnoECA0QAQ&url=http%3A%2F%2Fdla.epitesz.bme.hu%2Fappendfiles%2F1310-jokai_fuzet.pdf&usq=AOvVaw3Pft-hlzzDTza8y94gPIDJ&opi=89978449) (Letöltés: 2023. 02. 01.)

A vizsgálatban szereplő nem menzás (zömében felsős) gyerekek 83%-a korábban menzás volt. A kérdőív nyílt végű kérdéseinél kifejtették, miért döntöttek a menza elhagyása mellett. Válaszaikban nagyon gyakran kifogásolták például, hogy az ebédlők zsúfoltak és zajosak. Harmaduk rossznak tartotta az ott kínált ételeket. A legtöbben azonban azzal indokolták kilépésüket, hogy a barátaik sem a menzán ettek. Tehát nem is annyira az étel, mint inkább a közösség és az együtt étkezés jelentőségéről tanúskodik az álláspontjuk. Ez főként városi környezetben fontos tényező, ahol a közétkeztetésnek olyan „versenytársakkal” kell megküzdenie, mint az iskolák környékén lévő gyorsétermek vagy szupermarketek. A fókuszcsoportos beszélgetés során a felsős gyerekek kifejtették, hogy akkor ennének a menzán, ha annak is olyan komfortos, kisebb csoportok számára az elvonulásra is teret biztosító berendezése, bútorzata lenne, mint az egyik gyorsétteremlánca. A „Meki” tehát nem feltétlenül a hamburger miatt vonzó, hanem a társas kapcsolatokat elősegítő, az otthonitól és az iskolaitól is eltérő térhasználat lehetősége miatt.



1. ábra: Ebédlő alaprajza, egy gyermek mozgásának útvonala az étkezés ideje alatt (Rekonstrukciós rajz: Báti Anikó, Szarvas, 2021)

A kutatásban megvizsgált ebédlők berendezése a térbeli adottságokhoz igazodott. Egyidejűleg általában egy-egy évfolyam, két-három osztály használta a menza terét, de az is előfordult, hogy két iskola több osztálya volt jelen a teremben. Az ültetés rendje iskolánként eltérő célokat szolgált, és többnyire a tanárok által megszabott keretekhez igazodott. Volt, ahol egy-egy hosszú asztal köré le tudott

ülni akár egy teljes osztály is, így a közösség összetartó ereje jobban érvényesülhetett. Máshol a kisebb, 4-6 fős asztaltársaságokban jobban lehetett beszélgetni. Az egyik iskolában a legkisebbek számára előre megterítették a hosszú asztalokat a konyha dolgozói, míg a nagyobbak már maguknak, osztálytársaikkal együtt terítették. Néhányan a tányérokat, mások az evőeszközöket rakták ki, egy harmadik csoport pedig a levesestálakat hozta, hogy azután ki-ki az igényei szerint szedhessen magának az ételből. Minden szempontból ez a megoldás bizonyult a leggyümölcsözőbbnek. A kérdőívekre adott válaszok alapján a tanulók és szülei is itt voltak a legelégedettebbek a közétkeztetés egészével, itt keletkezett a legkevesebb hulladék is.

A gyermek önálló döntése az, hogy kikkel szeretne együtt enni, csak az iskolák felében (és csak a felső tagozatosak esetében) érvényesült. Azok a tanulók, akik nem a menzán ebédeltek, teljesen kiszorultak a képből. Az iskolák többségében ők nem vihették be az otthonról hozott ebédjüket a menzai ebédlőbe, nem ehetek együtt menzás társaikkal, mert a helyiségek így is nagyon zsúfoltak voltak. Ez komoly konfliktusforrás volt a gyerekek szempontjából. Voltak olyan diákok, akik emiatt inkább nem ették meg a menzai ebédjüket, hiába volt kifizetve, idővel pedig a rendszerből is végleg kiléptek. A mintában szereplő iskolák felében a büfé jelenti a presztízszfogyasztás, az önálló tanulói döntés és választás színterét, ami miatt nagy jelentőséggel bír a kamaszok körében, és így egyfajta ellentéte/versenytársa a menzának.



2. kép: Nem komfortosak az ebédlőben a fémlábú, nem megfelelő méretű székek  
(Fotó: Nickel Vira Réka, Eger, 2022)

A terek berendezéséhez kapcsolódó élmény, hogy az ebédlői bútorzat a gyermekek által kifogásolt zaj forrása is lehet. A fémlábú székek mozgásának hangja betöltheti a teret, amit a beszélgetések alatt túl kell kiabálni: ezzel máris kialakul a nyugodt étkezéshez teljesen alkalmatlan környezet.

Korosztályonként a bútorok mérete is döntő módon befolyásolhatja, hogy a gyermekek szeretnek-e az ebédlőben enni. Míg az óvodákban mindenütt a kicsik önállósodását segíti a berendezés mérete (leér a lábuk a székről, kényelmesen elérik az asztalt), addig az iskolában a felnőttekre szabott tárgyak kényelmetlenek és balesetveszélyesek is lehetnek a kicsik számára. Frusztrálhatja őket, konfliktusok forrása lehet, ha nem érik el a levesestálat, ha fel kell térdelni a székre ahhoz, hogy ételt szedjenek maguknak, vagy ha csak úgy tudják feltenni a mosogatópultra a tányérokkal megpakolt tálcat, ha két kezükkel tartják azt, miközben a testmagasságuknál is magasabbra kell betolniuk. Mindezek nagy hatással vannak arra, hogy a gyerekek mennyire érzik otthonosnak a teret, mennyire tudnak a képességeiknek megfelelően önállóan is elboldogulni, miközben sietve, időre kell végrehajtaniuk a feladatokat.

### *Kommunikáció az ételről*

Az étel értékét az is mutatja, hogyan bánunk vele, milyen módon kommunikálunk róla. A tárgyi környezet és a kortárs csoport mellett a pedagógusok és a konyhai dolgozók munkája is kulcsfontosságú a közétkeztetés sikere szempontjából. Ezt tükrözte korábbi példáink közül az ülésrend kialakítása is.

A felnőttek szerepét a gyermekek felől nézve több esetben csak a negatív („Nem szerettem ott enni.” „Nem jó a hangulat.” – típusú) válaszok kifejtésével lehetett dokumentálni a kutatásban. A terepmunka során többnyire a gyermekek igényeit támogató, megengedő, a legkisebbek esetében szinte „anyáskodó” gyakorlatokkal találkoztunk (például segítettek a húst felvágni, a levest kiszedni). Volt, ahol a tanítók/tanárok a gyerekközösségekben ebédeltek, és példát mutattak az evőeszközök helyes használatára is. Az ilyen szituációk a tanórai kereteken túlmutató nevelés és a szocializáció különleges, intenzív idejeként lehetőséget biztosítottak a pedagógus és a tanulók között zajló kötetlenebb beszélgetésekre is.

De akadt egy-két szélsőséges, követésre nem ajánlható eset is. Amikor például a pedagógus azzal fokozza az egyébként is nagy ebédlői zajt, hogy azt túlkiabálva próbál rendet tartani. Máshol viszont az volt a megdöbbentő, hogy a legkisebbek néma csendben közlekedtek és étkeztek. Itt azoknak, akik a tiltás ellenére, halkan

beszélgetni próbáltak a társukkal, de lelepleződtek, abba kellett hagyniuk az ebédet. Székük mögött állva nézték a többiek ebédelését. Egy esetben még az ebédlőt is el kellett hagynia a „rendbontónak”.

Ha ilyen szabályokra kondicionálják a gyerekeket, nem meglepő, ha nem akarnak túl sok időt eltölteni a menza rendszerében. Nem lehet csodálkozni rajta, ha az az első lehetséges pillanatban kilépnék belőle. Addig pedig úgy tiltakoznak, hogy egyáltalán nem fogyasztják el az ételt, vagy alig esznek belőle. A szülő pedig adott esetben annyit tapasztal, hogy gyermeke éhesen ér haza az iskolából. Pedig lehet, hogy nem is az étel minőségével van a gond.

A tanárnak mediátorként kellene működni a konyha, a gyermekek és a szülők között. Személyes példájával ő is sugallhatná, hogy az étlap fogásai egészségesek, táplálóak. Ám a felmérésben szereplő tanárok 70%-a nem a menzán ebédel. Egyfelől az ebéd felügyelete miatt erre nem is marad már idejük. De ennél is fontosabb indok, hogy nem ízlik nekik az étel. Milyen üzenete van a gyerekek felé annak, hogy a felnőttek az otthonról hozott ebédjüket ehetik, miközben nekik be kell érniük az aznapi iskolai menüvel?



3. kép: „Mosolygós” szendvicsek uzsonnára, a sajt és a zöldségek öletes szervírozásának példája (Fotó: Báti Anikó, Debrecen, 2021)



Csak a tanárok emberségén és szakmai tapasztalatán, az iskola pedagógiai célkitűzésein és eszközein múlik, hogyan támogatják a tanulók önállósodását a menzán. Bevonják-e őket az asztalok megterítésébe, felkészítik-e őket az aktuálisan a tányérjukra kerülő fogásokra, hagyják-e, hogy étkezéssé váljon az evés a jó hangulatnak és az aktív részvételnek köszönhetően? De ebbe a gondolatkörbe tartozik az is, hogy például a konyhával együtt működve segítik-e a gyermekeket a fogváltás ideje alatt, amikor nem tudnak egy egész almába beleharapni. Szorgalmazzák-e ilyen esetben a gyümölcs feldarabolását, tudva azt is, hogy még a nagyobbak is szívesebben fogyasztják a nap folyamán az iskola központi részén elhelyezett gyümölcsöt, ha az szépen fel van darabolva és tálalva. Sajnos a tanárképzésben nem jelenik meg az iskolai életnek ez a szegmense. A pedagógusok majd csak az iskolában sajátítják el ezeket a gyakorlatokat, részben az idősebb kollégák (jó vagy rossz) mintáit követve.

A nem menzás gyerekek ellátása nem feladata a rendszernek. A pedagógusok viszont tudják, hogy kik azok a tanulók, akik nincsenek befizetve, mert a szülők anyagilag nem engedhetik meg maguknak, és így a napi ötszöri étkezésük sem megoldott. Nekik köztes megoldásokkal próbál segíteni az iskola és a menza: gyümölcsöt egész nap ehetnek, illetve a reggeliből megmaradt péksüteményt, szalámis kenyeret is szabadon elvihetik az óráközi szünetekben.



4. kép: Ez az ebéd ma nem ízlett a gyerekeknek, sok a keletkező hulladék (Fotó: Báti Anikó, Pápa, 2021)



A gyerekek 2/3-a kedvesnek tartja a konyhai személyzetet. Ez a tényező – az elemzések alapján – nem mozog együtt az ételek minőségével, azaz egy, a min-tában egyébként rosszul szereplő menzán is lehet a konyhai személyzet kedves. A konyhai dolgozóknak rendszeres szakmai továbbképzéseken kell részt venniük, mégis inkább az egyéni tulajdonságaikon múlik, hogy mennyire tudnak megér-tően, segítőkészen fordulni a tanulók felé. Főként ettől függ, hogy a menza elér-i-e célját, hogy a gyerekek jóllakottan, elégedetten távoznak-e.



5. kép: Otthonos hangulatú teríték és a diákok önállósodását ösztönző tálalásmód  
(Fotó: Báti Anikó, Debrecen, 2021)

Az egymás iránti kölcsönös tisztelet alapja a megfelelő kommunikáció és az arra épülő személyes kapcsolat. Ennek működtetése gyakorlatilag lehetetlen ott, ahol olyan gyorsan kell a konyhai dolgozóknak – a rövid ebéddidő és a hatalmas tömeg miatt – tálalniuk az ételt, hogy még felpillantani sincs idejük a tányérokat elvevő gyermekekre. Ilyen helyzetekben legfeljebb egy-egy „Köszönöm!” hangzik el a di-ákok részéről. Arra szinte semmi esély, hogy a konyhások, mondjuk, egy-egy fogás megköstölésére is biztatni tudják őket, hogy akár csak minimális kommunikáció

is kialakuljon a személyzet és a diákok között. A konyhai dolgozók nagy fluktuációja sem segíti a kapcsolatépítést. A jó gyakorlatok mindig hosszú szakmai tapasztalatokra épülnek. Mintánkban van olyan tálalókonyhai dolgozó, aki már a mostani diákok szülei idejében is ott volt a menzán, így sok tanulót név szerint szólít, és a családi háttérük is ismerős a számára. Vele már elsős koruktól találkozhattak a gyerekek, megszokták az általa vezetett ebédlő rendjét. A napi pár perces interakciókba a kölcsönös üdvözlés, a köszönet, pár kedves szó, kínálás, biztatás, egy mosoly vagy (érintetlenül visszavitt tányér esetén) az ebéddel kapcsolatos problémára vonatkozó kérdés is belefér. A jó gyakorlatot képviselő konyhákon az ebéd sikerességét mutatja az is, hogy még a többnyire „nemszeretem-fogások” is jobban elfognak a családi hangulatú étkezések során.



6. kép: A főzeléket lapos tányérból, késsel, villával nem könnyű elfogyasztani (Fotó: Nickel Vira Réka, Szarvas, 2021)

A vizsgált kilenc iskolából nyolcnál az ebédlőhelyiség az iskola épületén belül helyezkedik el, egy esetben pedig ötperces sétával érhető el. Öt intézményben az étkező a tálalókonyhához csatlakozik, az ételt a főzőkonyháról szállítják oda. Négy helyen az iskola, az ebédlő és a főzőkonyha ugyanabban az épületben helyezkedik el. Ezeknek a körülményeknek az ételek és a róluk való kommunikáció tekintetében is nagy jelentőségük van.

Ha a főzés és az étkezés egy épületen belül zajlik, akkor kimarad a szállítás fáziisa, és nem áll fenn a minőségromlás veszélye, ami sok esetben a konyhai dolgozók önhibáján kívül is előadódhat. (Például, ha a tészta túlfő a hőtárolós badellában.) A térbeli közelség szorosabb kapcsolatot is jelent: az ételekről szóló visszajelzés közvetlenül juthat el a konyhára. Ezekben az esetekben a közösségi célok időnként a szigorú egészségügyi szempontokat is felülírhatják, és az iskolai életbe is szorosabban bekapcsolódik a konyha. Az étrendet az iskola programjaihoz, ünnepeihez lehet igazítani. Miközben a legtöbb helyen a kívülállók számára szigorúan tiltott zóna a főző- vagy a tálalókonyha területe, itt beléphetnek a gyerekek: főzhetnek, süthetnek a tanáraik vagy egy meghívott séf, cukrász vezetésével, közösen készíthetik el például a karácsonyi mézeskalácsot.

Ahol a tálalókonyha dolgozói nem találkoznak a főzőkonyha munkatársaival, ott gyakran csak az ételt szállító sofőr, vagy az ebédről szóló tanári véleményeket gyűjtő „kockás füzet” jelenti a közvetlen visszacsatolás útját. Utóbbi esetben a tanulók és a szülők sem nagyon rendelkeznek információval arról, ki is főz a menzának naponta. Ez még egy kisebb településen belül is problémás lehet, amennyiben nincsenek olyan találkozási alkalmak, szervezett kóstoltatások, szülői-konyhai-fenntartói szintű megbeszélések, ahol mód lenne a véleménycserére.

Az egyik legfontosabb kommunikációs csatorna a menzáról az étlap. A közétkeztetési rendelet előírja, hogy az étlapot közzé kell tenni, továbbá azt is meg szabja, hogy a fogások feltüntetése mellett jelölni kell rajta az energiatartalmat és az allergéneket is. (E két utóbbi információ azonban a gyermekek szempontjából jórészt teljesen fölösleges.)

A kutatás során szerzett tapasztalatunk az volt, hogy egyetlen iskola kivételével mindenütt kitétték az étlapot: a iskolai honlapra online, az ebédlő közlekedő részén papíron is. Az online elérhetőség főként a szülőknek szól. Irányukban valóban fontos az ételek összetételéről szóló tájékoztatás is. A gyermekek közvetlen környezetében viszont sokkal hasznosabb, ha olyan étlap készül, amelyről értelmezhető és jól olvasható formában, a legkisebbek akár illusztráció segítségével is, tájékozódhatnak az aznap várható fogásokról. Az is szerencsés megoldás, ha az ebédlőben nem a felnőttek magasságában helyezik el az étlapot, amin ráadásul – a legrosszabb



7. kép: Az étlapon a napi menüt nehéz kibetűzni a csengetési rend, az osztályok ebédrendje és egy másik allergiáról szóló dokumentum között (Fotó: Nickel Vira Réka, Eger, 2022)

esetben – a sok adat mellett a menü megnevezése már csak apró betűvel férhet el. A gyermekek véleményét jellemzően nem kérik ki az étlapok tervezése során. Az ételekkel kapcsolatos észrevételeiket, problémáikat a diákok elsősorban a szüleinek vagy a tanáraiknak szokták jelezni, de ezek nem minden esetben jutnak el közvetlenül a főzőkonyhához, a szolgáltatóhoz. Az étlap a jelen formájában csak

részben tudja a feladatát betölteni. A gyermekek 20%-a soha nem nézi meg az étkezés előtt a menüt. Egyharmaduk ugyan gyakran megnézi sorban állás közben, de a diákok 45%-a ki sem kér egyes fogásokat az étlap alapján, vagy azért, mert magát az ételt vagy annak „menzás” változatát nem szereti.

A szülők 31%-a soha, 41%-uk csak ritkán nézi meg az étlapot. Az otthoni étkezéseket a szülők nem ez alapján, nem a gyermekek egész napos étrendjéhez igazodva tervezik meg. 88%-uk ugyanakkor utólag tájékozódik a gyermeknél, hogy milyen volt a menzai ebéd. Fontos számukra ez a visszacsatolás, de nem mindig elég informatív. Egyrészt ennek az az oka, hogy a gyermekek egy része nem ismeri fel a menzai fogásokat. Arra a kérdésre, hogy „Mi volt az ebéd?” a „Valami leves meg második.” nem igazán tartalmas válasz. A szülők azonban ezek alapján ítélik meg a menza működését. 83%-uk szerint előfordult, hogy a gyermekük éhesen ment haza, tehát a közétkeztetés rendszere az adott napon nem teljesítette vállalt feladatát. Ha probléma merül fel, akkor azt – a diákokhoz hasonlóan – a szülők is leginkább a tanárok felé jelzik, de ezzel is csak ritkán élnek. A szülői értekezleteken a közétkeztetésről alig esik szó. Nemtetszésüket – egyéb fórumok hiányában – azzal fejezik ki, hogy ha a gyermek kéri, kilépnek a menza rendszeréből. A vizsgálatba vontak közül csak egyetlen olyan iskolát találtunk, ahol az ételmezésvezető irányításával a menzabizottság valóban működik, amelyben a tanulók és szülei is részt vehetnek, és észrevételeiket havi rendszerességgel megtehetik. Ebben az intézményben többek között ez a kiegyensúlyozott kommunikáció is nagyban hozzájárul a közétkeztetés elfogadottságához.

Az étlap összeállításának egyik, a rendelet által is megszabott paramétere a változatosság. Az előírások tíz étkezési napra határozzák meg, hogy mely alapanyagok és milyen mennyiségben kerüljenek a gyermekek tányérjába. Az már az ételmezésvezető és a dietetikus döntéssein múlik, hogy mindez milyen fogások formájában realizálódik az étlapon. A visszajelzésekből az derült ki, hogy a gyermekek és a szülők nagyobb változatosságot, színesebb kínálatot javasolnának. Az optimális az lenne, ha az évszakoknak megfelelően hosszabb ciklusokra dolgoznák ki az étlapot. A kínálatot színesíthetné az is, ha például a gyermekek által preferált nemzetközi konyha fogásait beépítenék, a megfelelő receptúrával. Megfigyeltük, hogy ahol a gyros mellé kínálták, ott a gyerekek az egyébként általuk kevésbé kedvelt friss, nyers zöldségeket is jóízűen elfogyasztották.

Általánosnak tűnő tapasztalat, hogy a legtöbb hulladék a levesből keletkezik. Abban az esetben viszont, ha nem mindennap szerepel levesfogás, és helyette a vitaminokat és rostokat például egy gyümölcsökben gazdag pohárkrémben kínálják, vagy ha a zöldségleves mellett az annál sokkal népszerűbb krémleveseket is az étlapra tűzik – a fogyasztók szemében máris változatosabbnak tűnik a me-

nüsor. A gyermekek és a szülők egyaránt kedvező megoldásnak tartanak, ha több menüből lehetne választani. Nagyon ígéretes példa, hogy van már olyan iskola, ahol a menza önkiszolgáló rendszerben működik. Az a lehetőség is kedvez az egyéni döntési helyzet megélésének, ha a nem választható menüből mindenki maga szedhet, és annyit, amennyit valóban el is fogyaszt. Kiosztatlan maradék így is lesz, de jóval kevesebb hulladék keletkezik. (A maradékok és a hulladékok kezelésének súlyos anyagi vonzatáról, a rendszerbe beépített értelmetlen pazarlásról itt most nem tudunk bővebben szólni.<sup>14</sup>)

A gyerekek fele egy ötös skálán – ahol 1 pont a legrosszabb – 4-5 pontra értékelte a menzai ebédet a kérdőívekben. 28%-uk adott 3-at, 20% viszont elégedetlen volt a menzán kínált déli étkezésekkel. Az ebédre rendelkezésre álló időt – szüleikkel ellentétben – a tanulók elegendőnek tartják. A menzán étkezők 60%-a szerint jó vagy nagyon jó hangulatú az étkezés; 19%-uk szerint viszont egyáltalán nem jó a hangulat. Arra az összefoglaló kérdésre, hogy szeretnek-e a menzán enni, a diákok 57%-a pozitív választ, 4-5 pontot adott, 23%-uknak vegyes a tapasztalata: néha igen, néha nem. Mindössze 20% azoknak az aránya, akik nem szívesen étkeznek a közétkeztetés keretében. Az adatok alapján összefüggés van a hangulat és aközött, hogy szeretnek-e ott enni. Nem meglepő módon a gyerekek azt a menzát szeretik, ahol jó a hangulat. Teljes mértékben az iskola szerepe a meghatározó e tekintetben. Az általuk kialakított rendszertől függ, ezért intézményenként nagyon eltérő, hogy milyen hangulat uralkodik a menzán. Településtípustól függetlenül az egyházi fenntartású iskolák menzái összességében valamivel jobb eredményt értek el (3,79 pont) a kedveltség, az elfogadottság tekintetében, mint az államiak (3,39 pont). Az is kiderült, hogy az alsósok inkább szeretnek a menzán ebédelni, mint a felső tagozatosok.

A menza megítélésében a szülők véleménye összességében negatívabb, mint a gyerekéké; a kérdőívekben rosszabb pontokat adtak. Ez azzal is összefügghet, hogy kevés érdemi, közvetlen információ jut el hozzájuk a mindennapi gyakorlatról.<sup>15</sup> A legtöbben a gyerekek szóbeli összefoglalóira és a saját, gyermekkori tapasztalataikra építve látják a közétkeztetés rendszerét. Többnyire nincs módjuk a kóstolásra, de ott is nagyon hamar elhalt az érdeklődés, ahol esetleg biztosították azt a szülőknek. A kérdőívek alapján a szülők 17%-a értékelte úgy, hogy finom a menzai ebéd, a többség 3-5 pontot adott. 60%-uk egészségesnek, egy másik kérdésre válaszolva pedig hasonló arányban változatosnak is tartják a kínált

---

<sup>14</sup> Bővebben lásd: Báti 2018: 127–128, további irodalommal.

<sup>15</sup> A médiában megjelenő cikkek nem eléggé objektíven tájékoztatnak, csak időnként felkapott téma a közétkeztetés. Például: <https://telex.hu/belfold/2022/04/08/a-nagy-menzasorozat-vege-pontokba-szedtuk-mi-a-gond-az-iskolai-menzaval> (Letöltés 2022. 04. 08.)

fogásokat, bár többségük nem ismeri részletesebben a közétkeztetési rendelet erre vonatkozó előírásait. 35%-uk úgy véli, hogy nem könnyű felismerni a tányérra kerülő ételeket. Az interjúkban erre rákérdezve kiderült, hogy maguk a válaszadó szülők sem feltétlenül nyitottak az egészséges táplálkozás érdekében bevezetett újításokra. Maguk sem ismertek és kedveltek például egyes a menzai ételsorba újonnan bevezetett alapanyagokat, ételeket.

A szülők nagyon kritikus pontként érzékelik az ebédre rendelkezésre álló időt: a válaszok egyharmada lesújtó véleményt tükröz ezzel kapcsolatban. A gyerek reakcióból, válaszaiból ítélik meg, hogy éhes maradt-e a menza után. 44%-uk tapasztalta úgy, hogy gyermekük nagyon gyakran nem lakik jól a menzai étellekkel.

Az interjúkban rögzített információk azonban árnyalhatják ezt az általános képet. Előfordul ugyanis, hogy az otthonról vitt tízóraival eltelik a gyermek, nem igazán van étvágya, így nem eszik eleget az ebédből. De délutánra, mire hazaér, újra éhes. Ebben az esetben tehát nem a menzával, sokkal inkább a tudatos szülői tervezés hiányával van gond. Egy másik problémaforrás lehet, ha a családi gyakorlatban nincs különbség a gyermek- és a felnőttadag között, ami miatt a közétkeztetésben korosztályosan kiszabott adag kevésnek bizonyulhat egy nagyobb étvágyú diák számára.

Érdekes adat, hogy míg az egyes véleményezési szempontokra (ebéd, ízek, időtartam, személyzet stb.) a szülők többsége inkább kedvező (4-5) pontokat adott, addig az „Össességében mennyire elégedett az iskolai menzával?” kérdésre alapozott végkövetkeztetés nem volt ennyire pozitív. A válaszadók 68%-a a 3-4 pontos értékeléssel csak közepesen elégedett. További 9% 2, 5% pedig csak 1 pontot adott, ami azt mutatja, hogy nagyon elégedetlen a szolgáltatással. Megjegyzéseikben javasolják, hogy a szolgáltató növelje az étlapon a változatosságot, hogy a konyha konyhatechnikai vagy fűszerezési módosításokkal újítson, illetve, hogy arányában kevesebb legyen a mélyfagyasztott termékek felhasználása. Azok a szülők, akiknek a gyermeke nem menzás, de korábban az volt (83%) azt választották, hogy a döntésük mögötti legfőbb tényező elsősorban az ételek nem megfelelő íze, a választható menü hiánya és a rendelkezésre álló idő rövidegsége volt. Tapasztalataikat azonban nem volt módjuk a szolgáltatóval is megosztani.

### *Családi ebédlők, otthoni főzési szokások*

Kutatásunk fókuszát a gyermekek napi ellátásának alapját képező családi, otthoni táplálkozásra is kiterjesztettük. Ez az a meghatározó elem, amely az iskolai étkezések megítélésének háttérében is azonosítható. A fentebb leírt elemzési szem-

pontok között ez a tényező is előkerült már a szülői vélemények részeként, mégis érdemes egy-egy aspektust (a fogyasztási preferenciákat, az étkezési szokásokat, az otthoni főzés gyakorlatát) kicsit részletesebben – de a terjedelmi korlátok miatt a teljesség igénye nélkül – áttekinteni. Az idevágó adatok révén képet formálhatunk arról, hogyan látták a szülők – a menzai gyakorlattal egyidejűleg – a saját szokásait és a háztartásaik működését 2019–2020-ban. (Az időkorlátot a Covid-időszak és az utána következő élelmiszerár-emelkedések okozta változások miatt a családok esetében is célszerű figyelembe vennünk.)

A korábbi, a gyermek-közétkeztetésre irányuló vizsgálatokban sok esetben a sztereotípiák szintjén jelent meg ez a téma. Az élelmészvezetők például feltételezték, hogy a gyerekek azért nem fogadják szívesen a menzai ételleket, mert családjaik már nem nagyon főznek otthon. Ezzel szemben az látszik inkább, hogy a menza megítéléséhez az otthoni szokások és ízek jelentik az összehasonlítási alapot a gyerekek szemében is. Kutatásunk reményeink szerint árnyaltabb képet adhat a mai iskoláskorú gyermekek családjainak táplálkozási szokásairól. A vizsgálat során dokumentált eredmények illeszkednek azokhoz a táplálkozáskultúrában tapasztalható változásokhoz, mozgásfolyamatokhoz, amelyeket a 20. század második felétől, az 1970-es évektől a kétkeresős családmodell általánossá válása, a nagycsaládok felbomlása, az urbanizáció és a kereskedelmi kínálat bővülése, és végül, de nem utolsó sorban az olcsó közétkeztetési rendszer indukált.<sup>16</sup> Adott esetben tehát már a mai gyerekek nagyszülei, szülei is igénybe vehették az iskolai és/vagy a munkahelyi közétkeztetést, és személyes emlékeiken átszűrve (is) látják a mai gyakorlatot.

A család otthoni táplálkozására irányuló kutatásunkban a válaszadók 62%-a szerint hétköznapokon általában a vacsora az az étkezés, amikor a családok együtt esznek otthon. A diplomás szülőknél nagyobb eséllyel fordul elő, hogy minden hétköznap együtt vacsorázik a család, míg a szakmunkás végzettségűeknél inkább változó, hogy családi körben esznek-e. Minden ötödik háztartásban főtt ételt fogyasztanak, de a családok háromnegyedénél nem minden este kínálnak meleg ételt. Az alacsonyabb társadalmi helyzetű családoknál gyakoribb a meleg vacsora, mint az átlag esetében. A többség (56%) megadja a módját az otthoni étkezéseknek, hétköznap is szépen megerítik az asztalt; főként a diplomás szülők esetében jellemző ez. A kérdőívezett családok 78%-ánál kialakult ülésrend van, azaz mindenki állandó hellyel bír az asztal körül. Ezek az apró részletek, az evőeszközök

---

<sup>16</sup> A 20. század 1960–70-es éveiben a táplálkozáskultúrába, a konyhatechnika terén zajló változásokhoz, társadalmi-gazdasági mozgásfolyamatokhoz lásd: Báti 2000, 2008, 2016, 2018; Kisbán 1975, 1997; Knézy 2007; Losonczi 1977; Szarvas 1988, 1992; Valuch 2013.



használatától a családi beszélgetésekig, nem elhanyagolható módon járulnak hozzá a gyermekek szocializációjához, a megfelelő étkezési szokások elsajátításához, formálásához (Báti 2018). A szülők szerepe, felelőssége megkérdőjelezhetetlen abban, hogyan tudnak majd a gyerekek az asztalnál viselkedni, mennyire lesznek nyitottak az új ízekre, hogyan bánnak majd az étellel, amikor az óvodai, illetve az iskolai közösségbe lépnek.

A családok 56%-ában többször is főznek a hét folyamán, egyharmaduknál mindennap. A legrosszabb jövedelmi helyzetű, illetve az alacsonyabb iskolai végzettségű szülők családjában gyakoribb a napi rendszerességű főzés (51,4%). Elvértve, csak minden tizedik családban fordul elő, hogy egyáltalán nem főznek hétköznap. Náluk csak hétvégén van intenzív élet a konyhában. Jellemzően ők a legmagasabb iskolai végzettségű csoport tagjai.

A vizsgált esetek 90%-ában a hagyományos családi munkamegosztás él tovább, azaz még mindig inkább női munkának számít a főzés, de nem kizárólagosan: minden ötödik családban az apa vagy a nagyszülő is kiveszi a részét a feladatokból az anya mellett. A gyermekek 15%-a naponta, 47%-a a hétvégén kapcsolódik be a házimunkákba, így a főzésbe is. Egyharmaduk viszont egyáltalán nem vesz részt ezekben a tevékenységekben.

A szülők társadalmi helyzetétől független, hogy szoktak-e együtt főzni a gyerekekkel. Mindenesetre jól látható, hogy az önállósodás, az ételekről való tényleges tudás szempontjából igen fontos szerepe lehet ezeknek az alkalmaknak. A diákok – tanáraikat is meglepve vele – büszkén sorolták az interjúkban, hogy miben szoktak otthon segíteni, mi mindent tudnak maguk is elkészíteni. Az iskolai oktatásban is helyet, teret kellene adni a főzni tanulásnak, ám a mintánkban nem akadt olyan intézmény, amelynek lett volna tankonyhája.

A megkérdezett családok 75%-ánál a hétvégi étkezések szervezettebbek, mint a hétköznapiak. 11%-nál viszont nincs különbség a hét egyes napjainak étkezései között. A hétvégi ebéd az a kiemelkedő alkalom, amikor a családok 87,5%-a együtt ül le az asztal köré, de a vacsora is közös étkezés 71,6%-uknál. A közös családi reggeli azonban csak az esetek felében jellemző.

A társadalmi háttértől és a foglalkozástól függetlenül a szülők negyede látja úgy, hogy gyermekeik később továbbviszik majd a család étkezési gyakorlatát. 67%-uk viszont nem ennyire biztos ebben. Bizonyos családi szokásokon szívesen változtatnának a válaszadók gyermekeik egészségesebb felnőtté válása érdekében: több zöldség, saláta, gyümölcs, hal, ivóvíz, kevesebb szénhidrát fogyasztását, valamint a kapkodós reggelik megszüntetését tartanák kívánatosnak. A jövedelmi helyzettel nem, de a szülők iskolai végzettségével már összefüggést mutat, hogyan

vélekednek erről a kérdésről. Minden negyedik család (főként a magasabb iskolai végzettségű, magasabb jövedelemmel rendelkező szülők) nagy hangsúlyt fektet az egészséges étkezésre. Az élelmiszervásárlásnál ugyanakkor mindent felülíró szempont, hogy szeretik-e a családtagok. Lényeges továbbá az élelmiszer összetétele, egészségessége, de származási helye már nem annyira. Meglepő módon a termék ára a fontossági sorrend végére került a mintában.

A válaszadó gyermekek és szülei táplálkozási szokásait vizsgálva általánosságban megállapítható, hogy az egészséges életmód részeként megfogalmazott táplálkozási ajánlásoknak a többség gyakorlata csak részben felel meg. Mind a gyerekek, mind a felnőttek többsége naponta négyszer (36%) vagy háromszor (31%) étkezik. Sajnos a gyermekek körében (4%) is előfordul, hogy az ajánlott napi öt helyett csak két (!) alkalommal esznek.

A szülők és a gyermekek válaszaiból egybehangzóan kiderül, hogy a hétköznapokon a reggeli nem számít családi étkezésnek. A hétvégén is csak a válaszadók felénél. A felnőttek kétharmada reggelizik naponta, de közülük minden ötödik csak folyadékot, például kávét, teát fogyaszt első étkezés gyanánt. A gyerekek részben a családi mintát követik. 56%-uk reggelizik mindennap, kétharmaduk otthon, a többiek az iskolában (a tanteremben vagy a menzán). 34 %-nak (az alsósok 30%-ának, a felsősök 39%-ának) nem mindennap jut rá ideje. Minden tizedik gyerek viszont éhesen indul az iskolába. A diákok több mint fele számára a reggeli a családi minta nyomán is, nem ritkán csak folyadékfogyasztást jelent: 6% mindennap, 50% hetente többször is csak teát, kakaót, sőt van, aki energiatalt fogyaszt napindítóként. E tekintetben a fiúk és a lányok között nincs különbség. A reggeli hiánya – élettani kihatásai mellett – a tanulmányi eredményt és a magatartást, hosszú távon pedig az egészséges fejlődést is negatívan befolyásolhatja ez a gyakorlat. Azt találtuk, hogy az alacsonyabb iskolai végzettségűek csoportjában nagyobb a nem reggeliző gyerekek aránya (15%). Ez a szám kétszer akkora, mint a felsőfokú végzettségű szülők esetében. A jövedelmi szint alapján ugyanakkor nem találtunk ilyen különbséget.

A nap közepi étkezés, az ebéd helye és szerepe a szülők és a gyermekek esetében is stabilabb, mint a reggelié. A menzások, mint láttuk, az iskolai keretek között étkeznek. A válaszadók egyötödét kitevő nem menzások nagy része (83%-a) otthon ebédel főtt, meleg ételt, családtagjai (testvér, szülő) társaságában. A válaszadó szülők 37%-a ebédel otthon. Az otthoni étkezés helyszíne főként a konyha vagy az ebédlő, és 15%-ban a nappali. A diákok 6%-a eszik a szobájában. Ez a csoport átfedésben lehet az otthon egyedül étkezőkkel (10%). A nem menzások 13%-a a délutáni edzés vagy különóra miatt az iskolában, de nem a menzán kénytelen ebédelni. Sokan közülük nem is főtt ételt fogyasztanak.

A kísétkelés a felnőttek és a gyerekeknek hétköznapi gyakorlatában is gyakran a nassolást jelenti. A gyerekek háromnegyede visz tízórait az iskolába, amit főként a szülők készítenek össze. 10%-uk a boltban veszi meg magának. A tízórai elsősorban szendvics vagy valamilyen péksütemény. Az uzsonnaidőben zajló nassolás csak az esetek egyharmadában jelenti a nyers, vitaminokban és rostokban gazdag gyümölcsök, még ritkábban zöldségek fogyasztását. Így ezen a téren a gyermekek, illetve a felnőttek nagy részének táplálkozása sem felel meg az ajánlásoknak,<sup>17</sup> mivel csak a gyerekek 49%-a, a felnőttek 41%-a fogyaszt naponta zöldséget vagy gyümölcsöt. Adataink hasonlóságot mutatnak a széles körű mintavételen alapuló Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot vizsgálat<sup>18</sup> eredményeivel. A preferenciák megjelennek a menzán is: a „nem szeretem”-fogások nagy része zöldségalapú étel.

Az egészséges táplálkozás szoros összefüggést mutat a jövedelem és az iskolai végzettség alapján meghatározott társadalmi státusszal. Az egészséges táplálkozásról alkotott szülői elképzelések és a gyakorlatok nem minden esetben fedik egymást. Lakóhelytől függetlenül sokan ismerik a fogyasztási ajánlásokat, de csak egytizedük érzi úgy, hogy valóban azoknak megfelelően táplálkozik a családja. 41% esetében a szándék megvan, de nem mindig sikerül a napi gyakorlatba is átültetni az alapelveket. Az alacsonyabb jövedelmű, alacsonyabb iskolai végzettségű szülők gyakran rosszabbnak ítélik meg a táplálkozási szokásaikat a hosszú távú egészségmegőrzés szempontjából. A mintában szereplő családok egyharmada rendelkezik saját kiskerttel. Ezek művelése, az egészségtudatos magatartás részeként a zöldség és gyümölcs megtermelése inkább a magasabb iskolai végzettséggel rendelkezőkre jellemző mind a városi, mind a falusi környezetben.

A szülők szinte egyöntetű véleménye, hogy a gyermekek táplálkozási szokásainak formálása a család feladata. Ezzel egybecseng, hogy e tekintetben az iskola szerepét nem tartják túlságosan hangsúlyosnak, illetve az a vélekedésük is, hogy az otthoni étkezési szokásokat gyermekek majd tovább viszik.<sup>19</sup> A szülők egyharmada (a magasabban képzettek) gondolja úgy, hogy az iskolának is szerepe van az egészséges táplálkozásra nevelésben. Ezen belül a menzának azért is lehet kiemelten példaadó szerepe a gyerekek egészségtudatos fejlődése szempontjából, mert – mint láthattuk - a családok jelentős része nem táplálkozik megfelelően.

---

<sup>17</sup> Naponta legalább 4 adag zöldség vagy gyümölcs elfogyasztása ajánlott. Ebből legalább 1 adag friss vagy nyers legyen. A burgonya nem számítható be a napi 4 adagba. 1 adag = 7-18 dkg (kb. egy marék) friss, párolt vagy főtt, idényjellegű zöldség, saláta vagy gyümölcs. Lásd bővebben: <https://www.okostanyer.hu> (Letöltés: 2023. 05. 01.)

<sup>18</sup> Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálatok <https://ogyei.gov.hu> › otag (Letöltés 2022. 06. 02.)

<sup>19</sup> Az iskolai közétkeztetés által képviselt értékek és a családi étkezési szokások között húzóódo feszültségekről lásd például: Maher et al. 2020.

## A koronavírus okozta veszélyhelyzet kihatásai

A Covid hullámai miatt az iskolák és a közétkeztetés egésze is hol szigorúbb, hol enyhébb központi előírások mentén működött 2020 márciusától 2022 szeptemberéig. A betegség terjedése miatt eltérő gyakorlatok jöttek létre. Másképp szerveződtek a falvak menzái, mint a városokéi, továbbá az állami és az egyházi fenntartású iskolák mindennapos működése sem volt egységes (Juhász – Báti 2021). A veszélyhelyzet kezelésének legszigorúbb lépésként minden oktatási intézményt több hétre bezártak. A közétkeztetés viszont ez idő alatt is folyamatosan működött, és biztosította a napi háromszori étkezést, a főtt, meleg ételt, a friss gyümölcsöt mindazoknak, akik anyagilag rászorulók voltak.

Bizonyos helyeken mindennap műanyag dobozokba adagolták ki, majd házhoz szállították az ételt. Ez a megoldás nagy többletköltséget és sok műanyag-hulladékot eredményezett. Volt, ahol a főzőkonyhához kellett elmenni az ételért, amit az otthonról hozott ételhordóba adtak ki. A szülők tájékozatlansága miatt az is előfordult, hogy a gyermekeknek szánt adagot meg kellett növelni, mert a fogyasztó kevésnek találta, és reklamált az étel mennyisége miatt a főzőkonyhán. A kisgyermek testalkatának megfelelő 2 dl leves helyett esetenként a felnőtt adagnál (fél liter) is többet adagoltak az ételhordókba, hogy ezzel is támogassák a családok ellátását. A többletköltségeket a konyhák fenntartói finanszírozták.

Az iskolák több hónapos zárva tartása alatt a szülők többsége is új formában, „home office”-ban dolgozott, ami mellett a gyermekekkel is együtt tanultak a „home school” keretében. Ez a helyzet a háztartásszervezés sokrétű megreformálását igényelte.<sup>20</sup> A rendszeres otthoni főzés fellendülő gyakorlatát a közösségi média „házi menzaként”<sup>21</sup> emlegette ebben az időben. Az OGYÉI dietetikusai internetes tanácsadó oldalt<sup>22</sup> indítottak, hogy segítséget nyújtsanak a szülőknek a tudatos, kiegyensúlyozott étrend pandémia alatti megvalósításában, olyan részletekre is kitérve, mint például a bevásárlás, a több napra való főzés megtervezése vagy a napi folyadékszükséglet. Sokan a házi kenyérsütést is megtanulták az internetes oldalak útmutatásai nyomán, részben visszahozva azt a tudást, amely már több mint ötven éve kikopott a mindennapok gyakorlatából. A házi készítésű kenyér a családi összetartozást, a szeretetet, az anyai gondoskodást is szimbo-

---

<sup>20</sup> Az élelmiszerellátás biztonsága, a családok otthoni étkezési szokásainak változása a kutatások új hullámát indította el mind a táplálkozástudomány, mind a társadalomtudomány terén, lásd például: Niels 2021; Hollis-Hansen 2022; Ryan B. 2022.

<sup>21</sup> #HÁZIMENZA | Facebook Letöltés 2022. 02. 10.; 50 ebéd a kamrából – letölthető „házi menza” ötletek (Letöltés 2022. 02. 10.)

<sup>22</sup> <https://merokanal.hu/koronavirus/> (Letöltés 2022. 02. 10.)

lizálta számukra. Volt, ahol a nagyszülők segítettek azzal, hogy főtt ételt vittek külön háztartásban élő gyermekeiknek. A bevásárlás, az élelmiszertárolás otthoni lehetőségeinek korlátozott volta, valamint a napi, rendszeres főzés időigényessége miatt jó néhányan ekkor szembesültek azzal, hogy mekkora segítséget jelent napi szinten a közétkeztetés a család ellátása szempontjából. A korábbiaktól eltérően ezen a ponton pozitív irányban változott a menza általános megítélése.

A „home school” negatív kihatással volt a tanulókra. Sokuk fizikai állapota jelentősen romlott: az elhízás vagy épp a hiányos táplálkozás következtében pedig iskolai teljesítőképességük is csökkent. A gyermekek számára világosabbá vált, hogy mi a jelentősége az étkezések napi ritmusának. Utólag azt is kiemelték, hogy ebben az időszakban több folyadékot ittak, mint egyébként szoktak. (Ami viszont gyakran inkább az anyák tudatosságán múlt, mert rájuk szóltak, hogy igranak, vagy mert odakészítették számukra az innivalót a laptop mellé.)

A veszélyhelyzet enyhébb időszakaiban a gyerekek visszatérhettek az óvodákba és az iskolákba, de egészen 2022 szeptemberéig még bezártak egyes intézményeket, ha arra volt szükség. A mindennapok a közösségi élet és az étkezések szempontjából is átalakultak az iskolákban. A legfőbb cél a betegség terjedésének megakadályozása volt, minden egyéb ennek rendelődt alá. Kötelező volt maszkot viselni. A 1,5 méteres távolságtartást a tantermekben nem lehetett megvalósítani, de a nem azonos osztályba járó gyerekek mozgását igyekeztek korlátozni.

Az ebédlő használatában is új gyakorlatot vezettek be. Ahol mód volt rá, nemcsak a tanórák, hanem az ebédelés rendjét is átírták, hogy elkerüljék a zsúfoltságot, a hosszas sorban állást. Korlátozni kellett a gyerekek önállóságát is: nem vehettek részt például a terítésben. Az ebédlőben nem maradt idő az evés közbeni beszélgetésre, hamar végezniük kellett, mert jött a következő osztály. Volt, ahol a gyerekek átmenetileg a tantermekben ebédeltek, az ételt egyénenként csomagolt műanyag dobozokban szállították ki nekik. Az ebédlő használatának új rendje, a maszkviselés, a korábbinál rövidebb időtartamú, feszültebb hangulatú étkezés nem volt kedvező fejlemény a gyermekek szempontjából. (Részben ezzel magyarázható, hogy sok hulladék keletkezett a menzán ebben a periódusban.) Mindezek ellenére a közétkeztetést igénybe vevő gyermekek létszáma nem csökkent. Ellenkezőleg: folyamatosan növekszik azóta is, ami tükrözi a megítélésében bekövetkezett pozitív fordulatot, amelynek a háttérben egyértelműen a szülők anyagi megfontolása áll a menza kedvező ára miatt.

Az iskolai közétkeztetés jelentőségét a gyermekek fejlődése szempontjából egy megrázó példával érzékeltetjük még. A Covid okozta veszélyhelyzet alatt az egyik gyermek elveszítette az édesanyját. A tragédia következtében nem akart enni.

Vagy ha mégis, akkor csak kézzel, evőeszközök nélkül. Osztálytársai figyelme, biztatása, a tanára „anyai” szeretete, türelme, az iskolai ebéd családias légköre kellett ahhoz, hogy újra megtanuljon késsel és villával enni, hogy vissza tudjon illeszkedni a mindennapokba.

Már 2020-ban elindult a magyarországi élelmiszerárak emelkedése, de a drámai mértéket 2022–23-ban érte el igazán, a Covid, a kedvezőtlen időjárás és az infláció együttesen érvényesülő hatásaként. A gazdasági nehézségek különösen súlyosan érintették (és érintik) a társadalom alsó harmadát, amit az is fokoz, hogy időnként még az alapélelmiszerek is hiánycikkékké válhatnak. A Covid okozta veszélyhelyzet alatt sokakban tudatosult az egészséges táplálkozás jelentősége a család jólléte szempontjából. Ennek gyakorlati megvalósítása viszont egyre nagyobb anyagi ráfordítást igényel a magas élelmiszerárak miatt. Ezért is nagyon nagy a közétkeztetés jelentősége, hiszen kedvező áron, vagy akár térítésmentesen is elérhető. A menza az egészségtudatos táplálkozás jó példájaként áll a gyermekek és a szülők előtt, mert a szabályok értelmében például friss, szezonális zöldségnek és gyümölcsnek mindennap kell szerepelnie a menüben. Pozitív az is, hogy (eddig) a fogyasztók által fizetendő árak sem emelkedtek meg túlzottan a közétkeztetésben, mert inkább a főzőkonyhákat működtető fenntartók nyújtanak nagyobb anyagi támogatást a megemelkedett energia- és alapanyagköltségekhez.

Bemutatott példáink nyomán látható, hogy a közétkeztetés rendszere rugalmasan alkalmazkodott a megváltozott körülményekhez, és helyállt a nehéz időkben is. A fogyasztók érdekeit szem előtt tartva a családok megbízható segítőjeként tudott működni. Szerepe, jelentősége felértékelődött a fogyasztók szemében. Az iskolai közösségi élet, a társas kapcsolatok és a pedagógiai célok szempontjából azonban az a – rendkívüli helyzetben kialakult – gyakorlat, amely korlátozza az étkezési időt és a térhasználatot, nem tartható fenn sokáig. Az ebédlőben eltöltött idő jóval többet jelent egy tányér meleg étel elfogyasztásánál. Az étel és az étkezés mediátor, kommunikációs csatorna is egyben, amely megerősíti a közösség összetartozását. Többek között ezért is lenne hasznos a gyermekek és a szülők aktív bevonása a közétkeztetés rendszerébe.

## Összegzés

*A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című interdiszciplináris kutatás az iskolai közétkeztetés egészségének vizsgálatában egy hazánkban újdonságnak számító megközelítésmódot emelt be a témáról zajló

szakmai és szélesebb körű párbeszédbe. Az iskolai menza „*foodscape*”-szemlélete (vagyis az a megközelítés, hogy nemcsak az ételre, hanem az ebédlői tevékenységekre, az étkezések egészére, továbbá a fogyasztókra, a gyerekekre, illetve szüleikre, és az otthoni étkezésekre is hangsúlyt fektet a vizsgálat) a korábbiaknál árnyaltabb képet alkot a menzai és az otthoni étkezési szokásokról, a gyermekek táplálkozásáról. A kutatás olyan látásmódot javasolt, amely mindeddig nem jelent meg a közétkeztetésre irányuló felmérésekben Magyarországon. Ezzel a menza sikeres, fenntartható működésére vonatkozó kérdések alaposabb mérlegeléséhez, megválaszolásához is szempontokat kívánt adni.

A vizsgálat egyik alaptapasztalata, hogy a közétkeztetés rendszere – változékonysága, a környezeti kihívásoknak való kitettsége ellenére – kulcsfontosságú, és egyre hangsúlyosabb szerepet tölthet be a lokális közösségek életében, a társadalmi egyenlőtlenségek áthidalása terén különösen.

A kutatás megmutatta azt is, hogy – bár a családok oldaláról lenne rá igény – az oktatásban, az iskolai életben csak nyomokban jelennek meg az egészséges életmódhoz, azon belül a táplálkozáshoz kapcsolódó tananyagok, tudáselemek. Valójában nem is a tankönyvből elsajátítható ismeretekről van szó. Inkább arról a – tankönyvi tudásnál fontosabb – gyakorlatról, ami az iskolaévek alatt a naponta ismétlődő étkezésekben, az ételekhez való viszonyulásban, a róluk szóló kommunikációban jelenik meg.

A menzai tapasztalatok színtere az ebédlő, emellett az iskola más tereiben, legtöbbször a tanteremben, sőt az iskola környékén is étkeznek a gyermekek. Többségük mindkét formát használja a nap folyamán. Az iskola, a pedagógusok saját gyakorlatán és a komoly, tudatos szülői háttérmunkán múlik, vannak-e szervezett keretei az evésnek a tanteremben tartózkodás alatt. Elkülönül-e formailag (időben és a tevékenység szintjén is) a tanulás folyamatától? Használják-e a gyerekek asztalkendőket? Tudnak-e kezet mosni? Hozzáférnek-e az ivóvízhez? Milyen élelmiszersomaggal érkeznek az iskolába? Mi történik a a tízórai vagy a bedobozolt ebéd utáni maradékokkal, a hulladékkal? Valamennyi itt felvetett kérdés fontos, amennyiben célunk az egészségtudatos és fenntartható táplálkozás megvalósítása. Az iskolai ebédlő berendezése, bútorzata, az étkezés menete, a rendelkezésre álló elegendő idő szintén a sikeresség nélkülözhetetlen feltételei. Hiányosságainkkal a gyermekek közösségi életét, szocializációját, önállóságát is negatívan befolyásolhatják. (A Covid-időszak korlátozásai alatt ez is jól látszott.) A gyermekek napi táplálkozási gyakorlata semmiképp sem értelmezhető a most felvillantott iskolai összefüggésektől függetlenül.

A gyermekek igényei mellett a rendszer többi tagjának szerepe sem elhanyagolható, ha célunk a közétkeztetés eredményes működtetése. A főzőkonyha, az ételme-

zésvezető, az alapanyagokat biztosító beszállítók, a konyhát működtető fenntartó feladata, hogy a korosztályos igényeknek és a táplálkozási előírásoknak megfelelő ételt biztosítsanak a gyermekek számára. Tennivalóik közé tartozik az is, hogy az étlaptervezésben a fogyasztói igények beemelésére is lehetőséget adjanak. A működés fontos indikátora a keletkező hulladék mennyisége. Ennek dokumentálása, az eredmények kiértékelése is része a menza üzemeltetésének. Ki kell építeni és folyamatosan működtetni kell azokat a kommunikációs csatornákat, amelyek a fogyasztói elégedettséget monitorozzák. A gyerekek nyitottak erre, örülnek, ha játékos formában elmondhatják a véleményüket. Túl kell lépni a korábbi évtizedek gyakorlatán: erősíteni kell a szülőkkel való együttműködést, a folyamatos párbeszédet, a menzabizottságok tevékenységét. A közétkeztetésre, az egészséges táplálkozásra (is) fókuszáló szülői értekezletek, a más fórumokon is zajló tudásmegosztás életképes alternatívát kínálhat az információhiányból adódó szülői érdektelenséggel szemben.

A gyermekek közvetlen iskolai környezetében dolgozó felnőttek mintaadó, nevelési és szocializációs szerepét mindenki magától értetődőnek veszi. Ugyanezek az elvárások az ebédlői folyamatokra, a konyhai dolgozók és a pedagógusok ott zajló tevékenységére viszont már nem igazán terjednek ki. Pedig nagyon fontos lenne, hogy az otthonukon kívüli étkezések alatt is támogató, segítő, szeretetteljes légkör vegye körül a gyerekeket.

Kutatásunk már a munkálatok ideje alatt is közvetlen hatást gyakorolt a vizsgálatba bevont iskolákra és a közétkeztetésre. A gyerekek nagy érdeklődéssel és lelkesedéssel működtek együtt velünk. Örültek, hogy megfogalmazhatták a véleményüket. Még a legkisebbek is széles körű elméleti és gyakorlati tudásról tettek tanúbizonyságot a táplálkozással kapcsolatban. Kérdésfelvetéseinknek, a problémák új megvilágításának köszönhetően az élelmezésvezetők és a pedagógusok is másként kezdték nézni menzájuk napi gyakorlatát. A terepmunka során arra is törekedtünk, hogy megosszuk a jó gyakorlatokat. Igyekeztünk szaktanácsokkal szolgálni, de akár egy-egy helyzet megoldásában is segíteni az intézményeknek. (Csoportunk egyik tagja, aki képzett szakács, például úgy próbálta támogatni egy főzőkonyha munkáját, hogy egy teljes hétre beállt főzni. Eközben új receptek és eljárások bemutatására is sort kerített.)

A kutatás kimeneteként ajánlásokat fogalmaztunk meg az eredmények tükrében. A közétkeztetésben részt vevő felek kommunikációját meglátásaink visszacsatolásával is erősíteni kívántuk tehát. Nemcsak a szolgáltatókkal, hanem – szülői értekezletek keretében – a szülőkkel is megosztottuk tapasztalatainkat. Legfőképpen azt hangsúlyoztuk, hogy a központi döntések és előírások nem mindenhol



adhatnak működőképes és érvényes megoldásokat, ezért célszerű először helyi szinten kiértékelni a közétkeztetés aktuális helyzetét, majd kidolgozni a jövőben tervezett lépéseket.

Van olyan hely, ahol bevontak minket a község egészségfejlődését szolgáló tervek kidolgozásába; meglátásainkat, kérdőíves felméréseink eredményeit beépítették a következő évi programjukba. Gyűjtéseink nyomán egy kérdőívekből, fotókból, interjúkból álló gazdag adatbázis is létrejött a mai táplálkozási szokásokról, ami a további kutatások számára is hasznos lehet. Projektünkhöz kapcsolódó fejlemény továbbá a közétkeztetés múltját feltáró vizsgálatok megindítása is.

Jelen kötet előzményeként interdiszciplináris konferenciát szerveztünk, amely érzékeltette, hogy a közétkeztetés olyan komplex kérdéskör, ami meglepően sok tudományterületet érint. A konferenciáról készült (a youtube csatornán közzétett) filmfelvétel is széles körűen hasznosult: „tananyagként” beépült az élelmezésvezetők továbbképzésébe. A dietetikus- és élelmezésvezető-képzés kapcsán az is felmerült, hogy a néprajztudomány által képviselt látásmódot és tudást az egyetemi oktatásba is be lehetne emelni.

Eddigi eredményeinket számos tanulmányban publikáltuk, többek között nemzetközi konferenciákon is összegeztük. Utóbbiak közül talán a 2022 júniusában a norvégiai Bergenben megrendezett esemény, a *Conference on School meal* volt a legjelentősebb. A tanácskozás az etnográfiai látásmódot előtérbe helyezve, társadalomtudományi és táplálkozástudományi módszerekkel vizsgálta a menzát, ezzel kutatásunk értékével és nemzetközi relevanciájával, szempontjaink érvényességével kapcsolatosan is megerősített bennünket. Számos skandináv példa alapján azt is láthattuk, hogy a néprajztudomány kifejezetten alkalmas lehet a mediálásra a közétkeztetés viszonyrendszerében.

Eddigi munkánk legkiemelkedőbb sikere és elismerése, hogy a BTK Néprajztudományi Intézet és az OGYÉI közös projektjének meglátásai beépülnek abba – az OGYÉI által előkészített – javaslatba, amely a közétkeztetési rendelet módosítását célozza országos szinten. Erre még nem volt példa. Végeterül megemlítjük, hogy kutatásunk eddigi tanulságait – a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeummal együttműködve – a szélesebb közönséggel is megosztjuk a *Menzán innen – menzán túl. Titkok, tények, távlatok a gyermek-közétkeztetésben* című időszaki kiállítás keretében.

Az iskolai közétkeztetés főszereplői a gyerekek. Az ő fogyasztói szemléletmódjuk, „menza-olvasatuk” mégsem volt hangsúlyos az eddigi kutatásokban. A most csak röviden összegzett interdiszciplináris vizsgálat leginkább talán ezen a téren hoz újdonságokat. Projektünkkel a munka éppen csak elkezdődött, és még sok

megválaszolandó kérdés áll előttünk, ami a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás számára is további lehetőségeket tartogat. Társadalmi hasznosításuk viszont már a jelenben is megtapasztalhatóvá teszi a kutatás friss eredményeit, új szempontjait. A különböző szervezeti szinteken a rendszer újragondolására inspirálhatja a szabályozás és a működtetés valamennyi közreműködőjét – a fenntartható, a közösség által elfogadott közétkeztetés érdekében.

## IRODALOM

ANTAL Emese – PILLING Róbert (szerk.)

2020 *A magyar lakosság életmódja járványhelyzet idején: táplálkozás, testmozgás és lélek*. Budapest: TÉT Platform.

ARNAIZ, Mabel Gracia

2009 Learning to Eat. *Food, Culture & Society*, Vol. 12. No. 2. 191–215.  
<https://doi.org/10.2752/175174409X400738>

BÁTI Anikó

2000 Tárgyak – technológiák – szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In: Cseri Miklós – Kósa László – T. Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*. 341–356. Szentendre: Magyar Néprajzi Társaság.

2008 *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. (Néprajzi Értekezések 1.) Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.

2014 Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. *Ethno-Lore*, XXXI. évf. 201–260.

2016 Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változása a konyhában. In: Papp József – Tóth Árpád – Valuch Tibor (szerk.): *Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon*. 619–634. Budapest: Hajnal István Kör.

2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. (Életmód és tradíció 16.) Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet.

2019 Renewal Program for School Food in Hungary. In: Patricia, Lysaght – Antonia, Matalas (eds.): *Tradition and Nutritional Science in the Modern Food Chain*. 190–200. Thessaloniki: American Farm School.

2020a Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon. *Sic Itur Ad Astra*, 72. évf. 25–48.

2020b A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata. In: Cseh Fruzsina – Mészáros Csaba – Borsos Balázs

- (szerk.): *Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században.* 241–260. Budapest: L'Harmattan Kiadó – MTA BTK Néprajztudományi Intézet.
- 2022a A gyermek közétkeztetés interdiszciplináris vizsgálata. Egy budapesti példa. In: Lugasi, Andrea (szerk.): *Tanulmánykötet 2023 a Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLV. Vándorgyűlésén (Szeged, 2022. október 20-22.) elhangzott előadások alapján.* 15–23. Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság.
- 2022b New Opportunities for Ethnographic Research on Food Culture In: Borsos, Balázs – Cseh, Fruzsina – Mészáros, Csaba (eds.): *Reckoning and Framing: Current Status and Future Prospects of Hungarian Ethnography in the 21st Century.* 329–343. Münster – New York: Waxmann Verlag GmbH.
- BÁTI Anikó – JUHÁSZ Katalin – ZENTAI Andrea – VARGHA Anita  
2019 Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségsítés Csömörön. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 81–122.
- BÁTI Anikó – UMBRAI Laura  
2020 Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939) *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 55–96.
- BHATT, Rachana,  
2014 Timing is Everything: The Impact of School Lunch Length on Children's Body Weight. *Southern Economic Journal*, Vol. 80. No. 3. 656–676.  
<https://doi.org/10.4284/0038-4038-2012.102>
- BONI, Zofia  
2015 Negotiating Children's Food Culture in Post-socialist Poland. *Anthropolgy of food*, [online] Vol. 9.  
<https://doi.org/10.4000/aof.7782>  
2021 What's good to eat? Moral economy of Children's food in Poland's capital. *Food and foodways*. Vol. 29.  
<https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1901381>  
2023 Feeding Anxieties. the Politics of Children's Food in Poland. (New Anthropologies of Europe. 6.) New York – Oxford: Berghahn Books.
- CHANSKY, Dorothy – TRACY, Sarah W. (eds.)  
2020 *Conversations With Food*. Wilmington: Vernon Press.
- CRAMER, Janet M. – GREENE, Carlita P. – WALTERS, Lynn M. (eds.)  
2011 *Food as Communication / Communicatoin as Food*. New York: Peter Lang.

- DIASIO, Nicoletta – JULIEN, Marie-Pierre eds.  
2019 *Anthropology of family Food Practices. Constrains, Adjustments, Innovations*. Brussels: Peter Lang.
- DÚLL Andrea – SOMOGYI Krisztina – TAMÁSKA Máté (szerk.)  
2021 *Iskolaépítészeti Magyarországon*. Budapest: Martin Opitz Kiadó
- HART, Caroline Sarojini  
2016 The School Food Plan and the Social Context of Food in Schools. *Cambridge Journal of Education*, Vol. 46. No. 2. 211–231.  
<https://doi.org/10.1080/0305764X.2016.1158783>
- HOLLIS-HANSEN, Kelseanna – FERRANTE, Mackenzie J. – GOLDSMITH, Juliana – ANZMAN-FRASCA, Stephanie  
2022 Family Food Insecurity, Food Acquisition, and Eating Behavior Over 6 Months Into the COVID-19 Pandemic. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, Vol. 54. No. 7. 660–669.  
<https://doi.org/10.1016/j.jneb.2022.04.002>
- HUSZ Ildikó – MAROZSÁN Csilla  
2014 Szociális nyári gyermekétkeztetés – egy rendelet tanulságai. *Esély*, 5. évf. 55–78.
- JOHANSSON, Barbro – MÄKELÄ, Johanna – ROOS, Gun – HILLÉN, Sandra – HANSEN, Gitte Laub – JENSEN, Tine Mark – HUOTILAINEN, Anna  
2009 Nordic Children's Foodscapes, *Food, Culture & Society*, Vol. 12. No. 1. 25–51. <https://doi.org/10.2752/155280109X368651>
- JUHÁSZ, Katalin – BÁTI, Anikó  
2021 Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások]. In: IX. Международный Интердисциплинарный Научно-Практический Симпозиум «Медицинская Антропология Перед Новыми Вызовами: Мир, Люди, Знания И Культуры В Эпоху Пандемии». <https://medanthro.ru/?p=5639&lang=en> (Letöltés 2022. 11. 30.)
- KISBÁN Eszter  
1975 Az étkezések napi rendjének átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*, LXXI. évf. 177–185.  
1997 Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Artilla (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. 417–582. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KISS, Anna – POPP, József – OLÁH, Judit – LAKNER, Zoltán  
2019 The Reform of School Catering in Hungary: Anatomy of a Health-Education Attempt. *Nutrients*, Vol. 11. 0716.  
<https://doi.org/10.3390/nu11040716>

KNÉZY Judit

2007 Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970). *Somogy Megyei Múzeumok Közleményei*, 17. évf. 55–68.

LALLI, Singh Gurpinder

2020 *Schools, Food and Social Learning*. London: Routledge.

2023 *Schools, Space and Culinary Capital*. London: Routledge. (Routledge Advances in Sociology 346.)

<https://doi.org/10.1080/00071005.2023.2171338>

LOSONCZY Ágnes

1977 *Az életmód az időben, a tárgyokban és az értékekben*. Budapest: Gondolat.

MAHER, JaneMaree – SUPSKI, Sian – WRIGHT, Jan – LEAHY, Deana – LINDSAY, Jo – TANNER, Claire

2020 Children, ‘healthy’ food, school and family: the ‘[n]ot really’ outcome of school food messages, *Children’s Geographies*, Vol. 18. No. 1. 81–95.

<https://doi.org/10.1080/14733285.2019.1598546>

MATALAS, Antonia-Leda – LAZAROU, Chrystalleni – B. PANAGIOTAKOS, Demosthenes

2012 Meal Habits of Schoolchildren: Associations with Socio-Economic Factors. In: Lysaght, Patricia (eds.): *Time for Food. Everyday Food and Changing Meal Habits in Global Perspective*. 237–245. Abo: Abo Akademi University Press.

MÁTHÉ Dóra – BIRI Balázs – ÓNODI Bettina – SKALICZKI Judit (szerk.)

2016 *Menza projekt. Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Építőművészeti Doktori Iskola kiadványa*. Budapest: BME Építőművészeti Doktori Iskola. [www.dla.bme.hu](http://www.dla.bme.hu) (Letöltés: 2022. 11. 10.)

MIKKELSEN, Bent Egbert

2011 Images of Foodscapes: Introduction to Foodscape Studies and Their Application in the Study of Healthy Eating Out-of-Home Environments. *Perspectives in Public Health*, Vol. 131. No. 5. September. 209–216.

<https://doi.org/10.1177/1757913911415150>

2013 Can healthy eating at school be considered a human right? In: Röcklinsberg, Helena – Sandin, Per (eds.): *The ethics of consumption: The citizen, the market and the law*. 412–415. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.

MORGAN, Kevin – SONNINO, Roberta

2007 Empowering Consumers: The Creative Production of Schools Meals in Italy and UK. *International Journal of Consumer Studies*, Vol. 31. No. 1. 19–25.

2008 *The School Food Revolution. Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London, Eartscan, Taylor & Francis Group.

NILES, Meredith T. – ALPAUGH, Mattie – BERTMANN, Farryl – BELARMINO, Emily H. – BLISS, Sam – LAURENT, Jennifer – MALACARNE, Jonathan – MCCARTHY, Ashley – MERRILL, Scott – SCHATTMAN, Rachel E. – YERXA, Kathryn

2021 Home Food Production and Food Security Since the COVID-19 Pandemic. *College of Agriculture and Life Sciences Faculty Publications*, Vol. 189. <https://scholarworks.uvm.edu/calsfac/189> (Letöltés: 2023. 05. 10.)

OOSTINDJERA, Marije – ASCHEMANN-WITZELB, Jessica – WANGA, Qing – SKULANDC, Silje Elisabeth – EGELANDSDAL, Bjørg – AMDAM, Gro V. – SCHJØLLC, Alexander – PACHUCKIE, Mark C. – ROZINF, Paul – STEING, Jarrett – ALMLIH, Valerie Lengard – KLEEFI, Ellen Van

2017 Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol. 57. No. 18. 3942–3958.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1197180>

ORSZÁGOS ISKOLAI MENZA KÖRKÉP

2008 Országos iskolai MENZA Körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. [http://oeti.hu/download/iskolai\\_taplalkozas-egeszsegugyi\\_kornyezet\\_felmeresenek\\_elfo\\_eredmenyei.pdf](http://oeti.hu/download/iskolai_taplalkozas-egeszsegugyi_kornyezet_felmeresenek_elfo_eredmenyei.pdf) (Letöltés: 2014. 02. 6.)

2013 Országos iskolai MENZA körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés <http://www.oeti.hu/download/menza2013.pdf> (Letöltés: 2014. augusztus 24.)

2017 Országos iskolai MENZA Körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. <http://www.oeti.hu/download/menza2017.pdf> (Letöltés: 2022. 08. 24.)

ORSZÁGOS HELYZETKÉP AZ ÓVODAI KÖZÉTKEZTETÉSRŐL

2009 Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről. Óvodai táplálkozás-egészségügyi felmérés. <http://www.oeti.hu/download/ovoda2009.pdf> (Letöltés: 2014. 02. 6.)

- 2013 Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről. Óvodai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. <http://www.oeti.hu/download/ovoda2013.pdf> (Letöltés: 2014. 08. 24.)
- PAGLIARINO, Elena – SANTANERA Elena – FALAVIGNA, Greta  
2021 Opportunities for and Limits to Cooperation between School and Families in Sustainable Public Food Procurement. *Sustainability*, Vol. 13. No. 16. 8808. <https://doi.org/10.3390/su13168808>
- RICE, Suzanne – RUD, A. G. (eds.)  
2018 Educational Dimensions of School Lunch. Critical perspectives. London: Palgrave Macmillan.  
<https://doi.org/10.1007/978-3-319-72517-8>
- RYAN, Benjamin J. – TELFORD, Victoria – BRICKHOUSE, Mark – CAMPBELL, Jacqueline – CROWE, Connor – FINK, Rok – HATCH, Kristy – HATCH, Tim – JONES, Reiley – CRUZ, Andrea – ALLEN, Cara – KREY, Kathy – EVERETT, Jeremy – KANITZ, Lori A. – BROOKS, Bryan W.  
2022 Mobilizing and Delivering Essential Meals to Children and Families Affected by School Closures During COVID-19 and Beyond. *Journal School Health*, Vol. 92. 646–655.  
<https://doi.org/10.1111/josh.13188>
- RYAN, D. – HOLMS, M. – ENSAFF, H.  
2022 Adolescents' dietary behaviour: The interplay between home and school food environments. *Appetite*, Vol. 175. No. 1.  
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106056>
- SOMOGYI Krisztina  
2016 Menza, zóna, étterem, közösségi tér, helyszín. In: Kerékgyártó Béla – Szabó Levente (szerk.): *Építészet & Oktatás*. 268–279. Budapest: BME Építőművészeti Doktori Iskola.
- SOMOGYI Krisztina – BALÁZS Mihály – DÜLL Andrea  
2019 Meanings of Symmetry: The Legibility of Symmetry of Historic School Buildings. *Symmetry: Culture And Science*, Vol. 30. 1. 59–90.  
[https://doi.org/10.26830/symmetry\\_2019\\_1\\_059](https://doi.org/10.26830/symmetry_2019_1_059)
- STONE, Samantha – MURAKAMI, Kyoko  
2021 Children subversive interaction in the school mealtime. *Culture & Psychology*. Vol. 27. No. 4. 1–16.  
<https://doi.org/10.1177/1354067X21989952>
- SZARVAS Zsuzsa  
1988 *Tárgyak és életmód. Összefüggések a háztartások eszközkészletének alakulása és az életmódváltozás között.* (Életmód és tradíció 1.) Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.

- 1992 Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések*. 255–261. Debrecen: Ethnica.
- TORRALBA, José. A. – GUIDALLI, Barbara A.  
2014 Developing a Conceptual Framework for Understanding Children's Eating Practices at School. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Vol. 21. No. 3. 275–292.  
<https://doi.org/10.1093/eurpub/ckt126.173>
- VALUCH Tibor  
2013 *Magyar hétköznapok. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig*. Budapest: Napvilág.
- VÁRKONYI-NICKEL Réka  
2020a Előtanulmány Salgótarján közétkeztetésének történetéhez. *NEOGRAD. A Dornya Béla Múzeum Évkönyve*, XLIII. évf. 255–267.  
2020b „Kis kosztosok”, a két világháború között. Előtanulmány az ózdi és a salgótarjáni munkásgyermekek táplálkozásának vizsgálatához. *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 97–112.  
2020c A szocialista üzemi étkeztetés és a gyermek közétkeztetés vizsgálata Salgótarján példáján keresztül. In: Horváth, Gergely Krisztián (szerk.): *Vakvágány 3*. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont – Nemzeti Emlékezet Bizottsága (NEB).  
2021 A palóc étkezési szokások és ételek megjelenése Ózdon egy gyermek közétkeztetési kutatás interjúi során. In: Alabán Péter (szerk.): *Emberrek – Társadalmak – Hagyományok: Tanulmányok a Barkóságról*. (Studia Barkonum VI.) 164–177. Ózd: Alapítvány Szentsimon Fejlesztésére.
- VÁRKONYI-NICKEL Réka – GREINER Erika – VARGA-NAGY Veronika  
2019 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata a XX. században. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 123–144.
- VASTAGH Zoltán – HUSZ Ildikó (szerk.)  
2016 *Gyerekesélyek a végeken I*. Budapest: MTA TK.
- WEAVER-HIGHTOWER, Marcus B.  
2011 Why Education Researchers Should Take School Food Seriously. *Education Researcher*, Vol. 40. No. 1. 15–21.  
<https://doi.org/10.3102/0013189X10397043>



ANIKÓ BÁTI

INTERDISCIPLINARY RESEARCH OPPORTUNITIES  
IN SCHOOL CATERING

**Keywords:** consumer opinion and experience, ethnographic approach, the role of public catering in school life, canteen, communication, family eating habits

In Hungary around half of the 3–18 years old age group has regularly used school food service. This paper focuses on the operation and social embeddedness of school canteens and the at-home eating habits of the families involved. The sources I have used are the findings of my interdisciplinary research group. Ethnographers from RCH Institute of Ethnology and dieticians from the National Institute of Pharmacy and Nutrition has been studying the school food from 2018 to 2023. We selected a few model settlements: in addition to the capital, Budapest, three smaller towns and two villages. Through questionnaires, interviews, and fieldwork observations we investigated cooking, serving, meal courses, meal-time, eating habits, preferences, as well as nutritional knowledge of students, teachers, kitchen staff, and parents. Our goal, among other things, is to collect best practices, to facilitate communication between the participants. Some examples from our research highlight the special role of the centrally regulated school food in the local food culture, and difficulties with social, historical roots which on occasion hamper school lunch to become a socially accepted model of a healthy diet. The school canteen works best at places where cooking takes place in the school building. There is a strong connection between the kitchen staff and the teachers, and they work together in the interest of the children. The value of food and how much it is appreciated is shown by how it is treated and how it is talked about. Communication about food in the canteen should be based on food preparation at home, where parents and children work together. The operation of canteens has become particularly problematic following the measures introduced due to the coronavirus epidemic. A sustainable, enjoyable canteen can only be realized through the regular communication of schools and school kitchens, as well as children and their parents. Our results are presented to our respondents, also providing them with a comparison of different examples.

