

## 美國校園的飲食供應新規範

駐舊金山臺北經濟文化辦事處文化組

針對日益嚴重的兒童肥胖問題，歐巴馬總統的執政團隊最近宣布了一項籌劃已久的學校飲食供應規定。法案內容主要是要求在學童的早餐、午餐菜單中，增加水果和綠色蔬菜的供應量，並且減少鹽份與脂肪的比例。

目的類似的澱粉減量法案，在數個月前才在食品工業的壓力下被否決。本次法案的內容和之前被否決的法案，主要差異在於本次的法案不限制馬鈴薯的供應量，而且番茄醬可以用來符合蔬菜供應量的規定。

農業秘書湯姆·維司克 (Tom Vilsack) 和總統夫人密雪兒·歐巴馬 (Michelle Obama)，一同在維吉尼亞州亞歷山卓市 (Alexandria) 的帕克蘭小學 (Tom Vilsack) 宣布了這項法案。歐巴馬夫人並發表了一項聲明：「為人父母，總是希望能夠為孩子準備均衡健康的飲食，避免讓他們吃進太多垃圾食物。我們當然也不希望這些努力會因為學校餐廳販售的餐點而徒勞無功」。

美國大約有 3,200 萬名學童向學校訂購餐點，而這項新法案，可說是歐巴馬夫人成功推廣學童減肥計畫的里程碑，控制營養攝取與推廣運動是這項活動主要的訴求。法案的第一個目標是在 15 年內將學校午餐的蔬菜與水果供應量加倍、只提供未研磨的穀物和低脂牛奶，並且首度提出限制鹽份和反式脂肪的規定。另外，根據學童年齡而設計的最高、最低卡路里攝取量規定也將開始實行。

政府估計這些規定將使原本高達 11 億的午餐經費再提高 3.2 億，而去年度幾乎有一半的新編列預算沒有通過。營養專家們相當支持這個法案，非營利組織皮氏基金會 (Pew Charitable Trusts) 和羅伯特伍德強森基金會 (Robert Wood Johnson Foundation) 共同支持的兒童健康安全食品計畫發言人說：「我們很感謝美國農業部為全美各地的學校提供經費來源，讓校園的飲食規定能符合最新的健康飲食標準」。食品工業對這項法案也多表示支持。美國冷凍食品協會公關部的副總裁可瑞·亨利 (Corey Henry) 提出：「我們認為這項法案提昇了學校供餐的營養成分，並且讓學校可以選用多元的食材，這對食品業和學童健康而言，是一項雙贏的政策」。

馬鈴薯協會\* (the National Potato Council) 曾大力反對歐巴馬以減少馬鈴薯供應為主要訴求的法案，但對這項新措施則表示但持保留態度。他們提出的理由是：儘管國會已表決通過，不應以法令限制馬鈴薯的消費量，我們仍認為美國農業部 (U. S. D. A) 的說法有貶低馬鈴薯營養價值的嫌疑，等於是把馬鈴薯當成了次等的蔬菜」。

這項飲食控制法案的初期版本受到由緬因州民主黨參議員蘇珊·柯林斯 (Susan Collins) 為首的一群農業州參議員杯葛。這個原始版本根據過去 10 年的調查值，

規定食品中的鹽份要減半。另一主要措施是限制馬鈴薯的供應量，也因此遭到主要馬鈴薯產地州的議員、以及與農業和食品相關的企業組織反對。初期版本也要求學校供應的每片披薩上，番茄泥要增量四分之一，但食品公司認為這樣會讓食物變得很難以入口。曾經在馬鈴薯農場工作的柯林斯議員認為這項法案的規定太過死板。美國冷凍食品協會則反對關於鹽份減量，以及番茄泥不能算是蔬菜的規定，此工會組織反對原本的提案，但支持增加披薩上番茄泥的比例。

華盛頓州非營利組織「公共利益科學中心」(Center for Science in the Public Interest) 營養政策部門的主管馬格.伍頓 (Margo Wootan) 認為：「新法案將帶來更健康的飲食，並且將能有效改善兒童肥胖的問題，儘管在推動的過程中受到參議院的杯葛，但這項校園飲食控制法案的立意值得稱許」。

\*馬鈴薯協會 (the National Potato Council) 是由國會立法通過成立的農業組織，參與者皆是種植馬鈴薯的農人，目標在協助農人瞭解技術、政策與市場，提昇銷售量和改善農人的收益。此協會的管理人員由馬鈴薯產區的各州選出，代表協會參與公共事務與對外發言。

資料來源：2012年1月25日 紐約時報

連結網址：

[http://www.nytimes.com/2012/01/26/us/politics/new-school-lunch-rules-aimed-at-reducing-obesity.html?\\_r=1&ref=education](http://www.nytimes.com/2012/01/26/us/politics/new-school-lunch-rules-aimed-at-reducing-obesity.html?_r=1&ref=education)