

العادات الصديقة للبيئة في المدرسة

ملخص

العادات الصديقة للبيئة في المدرسة تعني تشجيع الممارسات الصديقة للبيئة؛ فإذا كنت تتناول طعامك في مطعم المدرسة، فاسأل المعلمين والطلاب عن أفضل الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم، وإذا كنت تُحضِر طعامك من البيت، فاستعمل أكياساً يمكن إعادة استعمالها للتقليل من النفايات.

زرعت كثير من المدارس في الدول المتقدمة حدائق لها؛ لتحضير وجبات غذائية من محاصيلها، وهناك مدارس أخرى تقدم وجبات غذائية عضوية، وتدور فضلات الطعام.

لقد أصبحت المدارس ذات فائدة في تعزيز خيارات الأغذية المستدامة.

على الرغم من أن كثيراً من مطاعم المدارس توفر للطلاب ممارسات صديقة للبيئة على نطاق محدود، فإن كثيراً من الناس يسعون إلى تحسين هذه الأوضاع في المدارس.

مبادرة مدارس بيركلي لوجبة الغداء

تعدُّ بيركلي في كاليفورنيا المكان المثالي للممارسات المستدامة للأغذية؛ إذ تعيش في هذه المنطقة امرأة من الشخصيات المهمة في حركة الغذاء المستدام، تُدعى (أليس واتر)؛ حيث افتتحت مطعمًا اسمه (تشنز بانيز) عام 1971م لتشجيع على الطعام المحلي الفصلي. وقد أنشأت عام 1996، مؤسسة في الولايات المتحدة الأمريكية لنشر الوعي عن الطعام في المدارس الحكومية. وهناك مشروع المدرسة للطعام؛ حيث يزرع طلاب المرحلة الأساسية الحدائق، ويعدُّون الطعام من المحاصيل على أنه جزءٌ من المنهاج، وقد ساعدت أليس ضمن مبادرة المدرسة لوجبة الغداء، على استئجار طاهية اسمها (آن كوبر) التي أصبحت الآن مديرة برنامج غداء مدرسة بيركلي الحكومية. وعلى الرغم من قوانين البرنامج الوطني للغذاء التي يتعين العمل بها، فإن آن كوبر منعت وجود الطعام المعلب في قائمة وجبة الغداء، وقدمت بدلاً من ذلك الأطعمة العضوية الطازجة.

مدارس أخرى صديقة للبيئة

لقد أدخلت الممارسات الصديقة للبيئة إلى كثير من المدارس في أماكن أخرى في الولايات المتحدة الأمريكية؛ لذا تبنت كثير من الولايات الأمريكية برنامج إعادة المزارع إلى المدارس، حيث يُحضِر المزارعون منتجاتهم مباشرة إلى غرف الطعام، وقد تبنت هذا المشروع أربع وأربعون ولاية منها ولاية أوكلاهوما.

حقيقة

تخصص بعض المدارس في فرنسا، استراحة مدة ساعتين كي يتناول الطلاب وجبة الغداء في منازلهم، وهناك مدارس أخرى توفر وجبة الغداء، ولكنها على غرار الوجبات المنزلية، وليس الوجبات الشائعة في مطاعم كثير من بلدان العالم.

وقد أصبحت الحدائق المدرسية التي تُستعمل للتعليم وإنتاج الغذاء شائعة وشعبية؛ فمشروع المدرسة العضوية الذي أسسه مدير شركة شيكاغو، يعلم الطلاب كيفية الاعتناء بالحدائق العضوية، وإعداد قوائم الطعام وتحضيره. وهناك رابطة الحدائق الوطنية التي لها برنامج للعناية بالحدائق للنشء على الموقع الإلكتروني: www.kidsgardening.com، وهو غني بالمعلومات المهمة والوفيرة والبيانات الحديثة عن الحدائق المدرسية في الولايات المتحدة الأمريكية، بالإضافة إلى أن برامج العناية بالحدائق المدرسية تساعد على تدوير فضلات الطعام لتحضير السماد المنزلي.

توجد حملة في العالم لجعل مطاعم المدارس صديقة للبيئة؛ ففي عام 2000م، أقرت الحكومة الإيطالية قانوناً يلزم المدارس جميعها بتقديم الطعام العضوي، وفي عام 2005م، قاد مدير شرطة بريطاني مشهور يدعى (جيمي أوليفر) حملة لتحسين وجبة الغداء من خلال برنامج تلفزيوني؛ حيث عرض طريقة لتقديم وجبة الغداء في مدرسة جرينتش البريطانية. ومن برامج حدائق المدارس المعروفة في أستراليا، برنامج ستيفاني الكسندر لحدائق المطبخ في ملبورن؛ حيث ساعد أعضاء هيئة التدريس طلاب المدارس على تطبيق البرنامج التعليمي الذي أعدّه لهذا الغرض.

اجعل وجبة الغداء في مدرستك صديقة للبيئة

إذا لم تباشِر مدرستك بهذا العمل حتى الآن، فبلغ المعلمين والإداريين

برغبتك في المساعدة على جعل المدرسة صديقة للبيئة، واكتب مقالات لنشرها في مجلة المدرسة بما يمكن القيام به، وابحث عما تقوم به مدارس مجاورة، وستجد أن ما ستقوم به يعني الكثير.

عندما تُحضِر وجبة الطعام معك إلى المدرسة، فإنك تمارس سلوكاً صديقاً للبيئة، أحضر معك الطعام الطازج الذي أُعدَّ بطريقة مستدامة بدلاً من الأغذية المقلية، وحاول القيام بذلك من دون الحاجة إلى استعمال غُلف تستعمل مرة واحدة فقط، واستعمل كيساً من القماش بدلاً من أكياس الورق والبلاستيك، وغُلف الطعام باستخدام أوراق الشمع أو الألومنيوم بدلاً من البلاستيك، أو ضع الطعام في أوعية يمكن إعادة استعمالها.



في الصورة أدناه، يدرّب (جيمي أوليفر) الطهاة على إعداد وجبات الطعام الغنية بالمواد المغذية.