

La patronal de comedores escolares adopta medidas para hacer frente a la creciente obesidad infantil

Madrid, 18 septiembre 2005 (E.P.)

La FEADRS (Federación de Asociación de Restauración Social), patronal de las empresas dedicadas a servir los menús en los comedores escolares, a los que asisten uno de cada cinco alumnos, ha decidido adoptar medidas para hacer frente a la creciente obesidad infantil, que afecta ya al 18 por ciento de los niños españoles. Se fomentará el consumo de frutas y verduras, la disminución de las grasas saturadas y el empleo de sal yodada.

El vicepresidente de FEADRS, Juan Cueto, ha anunciado esta semana el compromiso de elaborar menús variados, saludables y equilibrados, de acuerdo a la edad y actividad física de los alumnos. Para ello, la Federación proporcionará a los centros escolares la información nutricional de sus menús, fomentará el consumo de fruta, ensaladas y verduras, disminuirá la proporción de grasas saturadas y sustituirá progresivamente las grasas animales por las vegetales.

Asimismo, la Federación no usará en frituras, aceites ricos en ácidos grasos saturados y, por el contrario, añadirá sal yodada en aquellos alimentos en los que haya déficit de la misma.

A través del menú escolar, se trata de fomentar el consumo de todo tipo de alimentos como legumbres, pescado, lácteos, carne, frutas y verduras, basándose en la frecuencia recomendada para conseguir una dieta sana y equilibrada, que contribuya al correcto desarrollo y crecimiento de los niños.

Según esta entidad, el equilibrio dietético no se consigue solo con la comida del día, aunque ésta suponga cerca del 35% de la energía diaria que necesitan los niños, sino que es responsabilidad de los padres inculcar buenos hábitos alimentarios a sus hijos, que pasan por un consumo variado de alimentos en las tres comidas principales: desayuno, comida y cena.