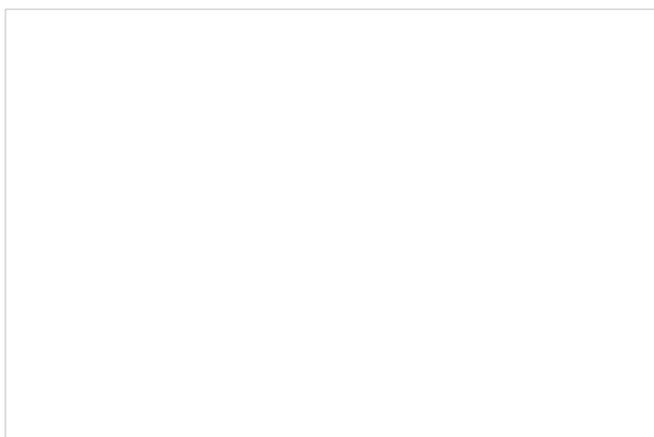


Estrogonofe é eleita refeição predileta da merenda por estudantes da rede estadual de ensino de Minas Gerais; veja pódio

Seg 23 outubro

As escolas da rede pública estadual de ensino trazem muitas memórias afetivas, seja por um professor inesquecível, pelas amizades feitas, pelo despertar de uma profissão ou pelos pratos que são servidos durante os intervalos das aulas. Esses sabores remetem sempre às boas recordações, da comida caseira feita pela família, principalmente aquelas dos almoços de domingo.

Na rede estadual de ensino, a alimentação escolar é prioridade para o [Governo de Minas](#), que aumentou, desde o início desta gestão, em mais de 200% os investimentos para beneficiar os cerca de 1,6 milhão de estudantes matriculados.



Com recursos da ordem de R\$ 1,4 bilhão aplicados em educação de 2019 a 2023, a realidade, hoje, é que em todas as unidades são servidos, por dia, aproximadamente 1,7 milhão de refeições, e, por mês, mais de 35

milhões de pratos, entre almoços e lanches. Tudo isto, vale lembrar, entre 98 opções de preparo nutritivas e balanceadas previstas nos "Cardápios da Alimentação Escolar" .

Preferidos pelos alunos

Neste mês, a [Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais \(SEE/MG\)](#) realizou uma pesquisa amostral para saber dos estudantes quais são suas refeições preferidas. Foram ouvidas 545 escolas de todas as 47 Superintendências Regionais de Ensino (SREs) do estado.

Em primeiro lugar, a refeição predileta dos estudantes é o estrogonofe (ou *stroganoff*) de frango, acompanhado de arroz, batata e salada. Em alguns casos, também vem com feijão, trazendo um toque de mineiridade e mais nutrição ao prato de origem russa.

Completando os pratos de que os estudantes mais gostam estão a feijoada e o feijão tropeiro, comidas típicas da culinária mineira que ficaram, respectivamente, na segunda e terceira posições do ranking.

O governador Romeu Zema, acompanhado pelo secretário de Estado de Educação, Igor de

Alvarenga, foi até a Escola Estadual Técnico Industrial Professor Fontes, em Belo Horizonte, para conferir de perto como o prato preferido dos estudantes é preparado.

“É um salto muito positivo conquistado pela educação mineira. Acredito que todos podem comemorar porque, antes, as escolas não tinham recursos necessários para ter essa variedade, oferecer merenda de qualidade. Investimos de maneira significativa na educação. O resultado está aí para todos verem: alimentação saborosa e nutritiva para nossos estudantes”, ressaltou Romeu Zema.

Para o secretário Igor de Alvarenga, a alimentação adequada tem importância significativa também para o aprendizado. “A rede estadual de ensino vive uma nova realidade. Trabalho que é fruto desta gestão que, desde o início, está comprometida com a educação. Por isso, Minas tem alcançado ótimos resultados em avaliações nacionais, como, por exemplo, nas provas do Enem nos últimos três anos”, enfatizou.

Destaques da Alimentação Escolar

*Pesquisa feita pela SEE/MG com 545 escolas
de todas as 47 SREs*

Prato preferido

1º lugar - Estrogonofe de frango

2º lugar - Feijoada

3º lugar - Feijão tropeiro

Vegetal favorito

1º lugar - Batata inglesa

2º lugar - Alface

3º lugar - tomate

Fruta predileta

1º lugar - Banana prata

2º lugar - Melancia

3º lugar - Maçã

SEE / Divulgação

Ingrediente especial

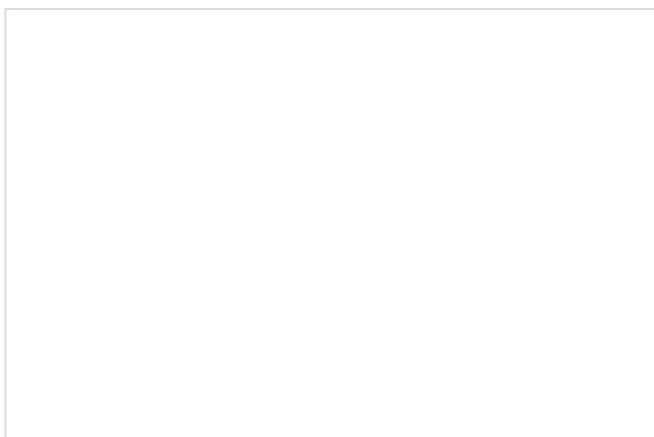
A refeição servida aos alunos foi feita com muito carinho pela auxiliar de Serviços de Educação Básica (ASB), Nilce Pereira da Silva Santos, que trabalha há quatro anos na cantina da escola.

“O amor é o principal ingrediente para fazer uma refeição gostosa. Eu e mais dois colegas da minha

equipe, quando estamos preparando os pratos, dedicamos nosso carinho e amor. Por isso os alunos amam a nossa comida: este é o segredo”, revelou Nilce.

A degustação da refeição na unidade de ensino marcou também o Dia Nacional da Alimentação Escolar, celebrado anualmente em 21/10. A data tem como objetivo chamar atenção para a importância de uma alimentação saudável no desempenho escolar dos estudantes de todas as etapas da educação básica.

Anna Clara Miranda Resende, que é estudante do curso técnico de eletrotécnica, do 1º ano do Ensino Médio em Tempo Integral (EMTI) da E.E. Técnico Industrial Professor Fontes, disse que uma boa refeição na escola é fundamental para se desenvolver nos estudos. Ela faz três refeições por dia, e os pratos são acompanhados de sucos e frutas.



A aluna gosta da maioria das refeições, mas garante que, assim como os demais, colegas que participaram da pesquisa, também 'ama' o estrogonofe de frango, prato que conquistou seu paladar. “A nossa comida lembra muito o gostinho

Marco Evangelista / Imprensa MG das que são feitas em casa. As cantineiras usam um temperinho que é uma delícia, além de fazerem tudo com muito carinho”, enfatizou a jovem.

Cardápio da Alimentação Escolar

A merenda, que é nutritiva e saborosa, segue critérios nutricionais rigorosos, além de padrões de higienização dos alimentos que são bem armazenados, e limpeza da cantina, onde se prepara a comida. A execução dos pratos é acompanhada por nutricionistas da rede que trabalham nas 47 SREs.

A cartilha de [Cardápios da Alimentação Escolar](#) foi elaborada por uma equipe técnica de nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na SEE/MG. São 98 opções de pratos que integram a cartilha, entre almoços, lanches e frutas.

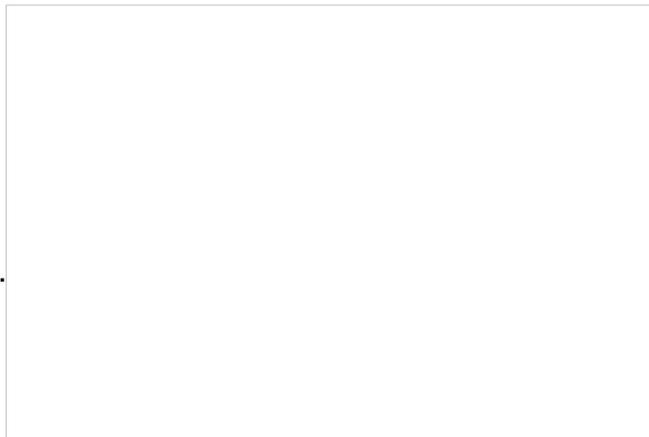
Para o ensino integral, são disponibilizadas 72 opções variadas, sendo 32 de lanche e 40 de almoço. Somadas com os números do ensino regular, as refeições atendem, em média, 70% das necessidades nutricionais diárias de calorias, de acordo com o tempo de permanência do aluno na escola, além da oferta de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), micronutrientes (cálcio, ferro, magnésio, sódio e zinco e vitaminas A e C) e fibras.

Respeito à gastronomia regional

As cartilhas do Cardápio possuem diversas opções de preparações, com alimentos variados e típicos de cada região. São três tipos de listas para atender às especificidades de cada modalidade de ensino, do regular, da educação quilombola e da educação indígena.

De acordo com a nutricionista responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na SEE/MG, Tatiane Guimarães Perri Maciel, que também criou o atual cardápio da rede, os gestores são orientados a selecionar as preparações com maior aceitação e que tenham ligação com a cultura e hábitos locais.

“Além dos valores nutricionais pensados para cada prato, nos preocupamos também em preservar os hábitos da cultura regional, já que Minas é bem diversa. Para facilitar essa rotina, há uma lista de substituição para hortifrutis, em que o gestor pode selecionar as frutas, verduras e legumes de maior aceitação”, explicou Tatiana.



Marco Evangelista / Imprensa MG

Incentivo à agricultura familiar

Parte dos alimentos usados na preparação das refeições é comprada da agricultura familiar. A aquisição destes produtos é feita por meio de parceria entre a SEE/MG e a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

Em 2022, a SEE/MG investiu mais do que o percentual previsto em lei, que determina que 30% dos recursos da alimentação escolar sejam aplicados em compras dos produtos da agricultura familiar. Ainda no mesmo ano, as escolas estaduais receberam alimentos produzidos por 16.372 agricultores, 32 agroindústrias, e 31 cooperativas e associações de agricultura familiar.

Desta forma, o Governo de Minas incentiva os pequenos produtores para o fornecimento de alimentos saudáveis às escolas, e ainda fomenta a geração de emprego e renda, além de aquecer a economia em todas as regiões do estado.