

JUNIOR KUTATÓK

Szerző:

Kiss Tibor
Pécsi Tudományegyetem
Bölcsészet- és Társadalom-
tudományi Kar – Oktatás és
Társadalom Neveléstudományi
Doktori Iskola, Pécs

Cikkadatok:

DOI: [10.58701/mej.22414](https://doi.org/10.58701/mej.22414)

Beküldve: 2026. 03. 29.
Elfogadva: 2026. 04. 27.
Megjelentetve: 2026. 06. 08.

2026. 4. évfolyam 2. szám

Copyright © 2026 Kiss Tibor.
Kiadó: Magyar
Népegészségügy Megújításáért
Egyesület. Ez egy nyílt
hozzáférésű cikk a CC-BY-SA-
4.0 licenstszerződés alapján.

A közétkeztetés szerepe az egészségfejlesztésben és a fenntartható táplálkozásban: egy havi iskolai étlap dokumentumelemzése

*The Role of School Catering in Health Promotion and
Sustainable Nutrition: A Document Analysis of a Monthly
School Menu*

Kulcsszavak: iskolai közétkeztetés; egészségfejlesztés; fenntartható
táplálkozás; dokumentumelemzés; iskolai étlap

Keywords: *school meals; health promotion; sustainable nutrition;
document analysis; school menu*

Kulcsüzenetek

Miért fontos a közleményben tárgyalt téma?

A közétkeztetés kulcsszerepet játszik a gyermekek egészségmagatartásának alakításában és a krónikus betegségek megelőzésében, valamint a fenntartható táplálkozási minták közvetítésében.

Mit lehetett eddig tudni erről a témáról?

Korábbi kutatások igazolták, hogy az iskolai étkeztetés befolyásolja a táplálkozási szokásokat, ugyanakkor a fenntarthatósági szempontok gyakran háttérbe szorúlnak.

Ez az írás mivel járul hozzá a téma jobb megértéséhez?

Jelen vizsgálat komplex dokumentumelemzéssel mutat rá az étlap táplálkozástudományi és fenntarthatósági erősségeire, valamint azokra a fejlesztési pontokra, amelyek javíthatják a közétkeztetés minőségét.

ABSZTRAKT

Bevezetés: A gyermek- és serdülőkori táplálkozás meghatározó szerepet játszik az egészséges fejlődésben, az egészségmagatartás kialakulásában, valamint a későbbi életkorban megjelenő krónikus, nem fertőző betegségek megelőzésében. Az iskolai közétkeztetés nemcsak az energia- és tápanyagbevitel biztosításának eszköze, hanem az egészségnevelés és a fenntartható táplálkozási minták közvetítésének kiemelt színtere is.

Módszertan: Jelen tanulmány célja egy magyarországi általános iskola felső tagozatos tanulói számára összeállított, 2026. március havi közétkeztetési étlap komplex elemzése volt. A vizsgálat leíró jellegű dokumentumelemzés módszerével történt, táplálkozástudományi, népegészségügyi és fenntarthatósági szempontok integrálásával. Az elemzés kiterjedt az energia- és makrotápanyag-tartalomra, a só- és cukortartalomra, a feldolgozott élelmiszerek előfordulására, valamint a különböző eredetű főételek – különösen a húsalapú, halas, vegetáriánus és hüvelyes fogások – arányára.

Eredmények: Az eredmények alapján a vizsgált étlap több elemében megfelel a kiegyensúlyozott táplálkozás alapelveinek, különösen a zöldségköretek, a teljes kiőrlésű gabonatermékek és egyes hüvelyes alapú fogások jelenléte révén. Ugyanakkor népegészségügyi szempontból kedvezőtlen tényezők is azonosíthatók voltak, különösen a magasabb só- és cukortartalom, valamint a feldolgozott húskészítmények gyakori megjelenése. A fenntarthatósági elemzés rámutatott arra, hogy az étlapon az állati eredetű fogások dominálnak, míg a növényi alapú és alacsonyabb környezeti terhelésű ételek aránya mérsékelt.

Következtetések: Összességében a vizsgált menüsor részben támogatja az egészséges és fenntartható táplálkozás céljait, azonban a növényi alapú fogások arányának növelése, valamint a só-, cukor- és feldolgozott élelmiszer-tartalom mérséklése tovább javíthatná annak minőségét. Az eredmények hangsúlyozzák az iskolai közétkeztetés fejlesztésének fontosságát mind egészségügyi, mind fenntarthatósági szempontból.

ABSTRACT

Introduction: Nutrition in childhood and adolescence plays a crucial role in healthy development, the formation of health behaviour, and the prevention of chronic non-communicable diseases later in life. School meals are not only important for ensuring adequate energy and nutrient intake but also represent a key setting for health education and the promotion of sustainable dietary patterns.

Methodology: The aim of the present study was to provide a complex analysis of a monthly school menu prepared for upper primary school students in Hungary in March 2026. A descriptive document analysis was conducted using integrated nutritional, public health, and sustainability-related criteria. The analysis covered energy and macronutrient content, salt and

sugar levels, the presence of processed foods, and the proportion of different main dish categories, with particular attention to meat-based, fish-based, vegetarian, and legume-based meals.

Results: The findings indicate that the examined menu met several principles of balanced nutrition, particularly through the inclusion of vegetable side dishes, whole grain products, and some legume-based meals. At the same time, several unfavourable public health-related characteristics were identified, including higher salt and sugar content and the frequent presence of processed meat products. The sustainability analysis revealed that animal-based dishes predominated, while the proportion of plant-based and lower environmental impact meals remained moderate.

Conclusions: Overall, the analysed menu partly supports the aims of healthy and sustainable nutrition; however, increasing the proportion of plant-based dishes and reducing salt, sugar, and processed food content could further improve its quality. The findings highlight the importance of further development of school catering systems from both public health and sustainability perspectives.

BEVEZETÉS

A gyermek- és serdülőkori táplálkozás meghatározó szerepet játszik az egészséges fejlődésben, valamint a későbbi életkorban kialakuló krónikus, nem fertőző betegségek megelőzésében (WHO, 2020; FAO, 2019). A kiegyensúlyozott étrend hozzájárul a megfelelő testi és kognitív fejlődéshez, az immunrendszer működéséhez, valamint a tanulási teljesítményhez is (Nyaradi és mtsai, 2013; UNICEF, 2019). A modern népegészségügyi megközelítések ezért kiemelt jelentőséget tulajdonítanak a gyermekkorban kialakuló táplálkozási szokásoknak, mivel ezek hosszú távon meghatározzák az egyén egészségmagatartását és későbbi életmódbeli döntéseit (Járomi & Vitrai, 2017; WHO, 2020). Az egészséges

életmód alapjainak kialakulása szoros összefüggést mutat az oktatási intézményekben megvalósuló egészségfejlesztési programokkal is (Járomi & Vitrai, 2017).

Az iskola mint kiemelt szocializációs tér fontos szerepet tölt be az egészségnevelésben és az egészséges életmódra nevelésben (Story, Kaphingst és French, 2006).

Az iskolai közétkeztetés ebben a folyamatban nem csupán az energia- és tápanyagbevitel biztosítását szolgálja, hanem pedagógiai eszközként is értelmezhető, amely hozzájárulhat az egészséges táplálkozási minták kialakulásához és megerősítéséhez (FAO, 2019). A rendszeres, szervezett étkezések lehetőséget terem-

tenek arra, hogy a tanulók változatos, tápanyagokban gazdag ételekkel találkozzanak, miközben megismerik a kiegyensúlyozott étrend alapelveit is (Story és mtsai, 2006; FAO, 2019). A diákok táplálkozási attitűdjei és egészségmagatartása jelentős mértékben összefügg a környezeti hatásokkal, valamint az oktatási környezetben közvetített mintákkal (Kiss, 2025; Kiss, 2026a). Az elmúlt évtizedekben az iskolai közétkeztetés vizsgálata egyre inkább összekapcsolódott a fenntartható táplálkozás koncepciójával is (Willett és mtsai, 2019). A fenntartható étrendek olyan táplálkozási mintázatokat jelentenek, amelyek egyszerre támogatják az emberi egészséget, mérséklik a környezeti terhelést, és hozzájárulnak az élelmiszer-rendszerek hosszú távú fenntarthatóságához (FAO, 2019; Willett és mtsai, 2019). E megközelítésben különös hangsúlyt kap a növényi alapú élelmiszerek fogyasztása, a feldolgozott élelmiszerek mérséklése, valamint az erőforrás-hatékony élelmiszer-előállítás támogatása (Willett és mtsai, 2019). A hazai kutatások szintén arra utalnak, hogy a fenntartható táplálkozási attitűdök és az egészséges étkezési szokások alakulása szoros kapcsolatban áll az iskolai környezettel és az egészségnevelési programokkal (Kiss, 2025; Kiss, 2026b).

A közétkeztetés ebben az összefüggésben stratégiai jelentőségű, hiszen nagyszámú gyermek napi táplálkozását befolyásolja, miközben lehetőséget biztosít a fenntartható táplálkozási minták bemutatására és erősítésére is (FAO, 2019).

A menük összeállítása során ezért egyre inkább megjelennek azok a szem-pontok, amelyek egyszerre veszik figyelem-be a táplálkozástudományi ajánlásokat, a népegészségügyi célokat és a környezeti fenntarthatóságot (Willett és mtsai, 2019; Kiss, 2025). Jelen tanulmány célja egy magyarországi általános iskola felső tagozatos tanulói számára összeállított havi közétkeztetési étlap komplex elemzése. A vizsgálat dokumentumelemzés módszerével értékeli az étlapot táplálkozástudományi, népegészségügyi és fenntarthatósági szempontból. Az elemzés alapját a 2026. március hónapra vonatkozó iskolai étlap képezi (Hungast 2026) amely napi bontásban tartalmazza a tízórait, az ebédmenüket és az uzsonnát, valamint az egyes fogások tápértékadatait és allergénjelöléseit.

Kutatási kérdések

A vizsgálat arra keresi a választ, hogy a vizsgált iskolai közétkeztetési menüsor milyen mértékben felel meg az egészséges és fenntartható táplálkozás alapelveinek. Ennek megfelelően az elemzés az alábbi kutatási kérdések mentén szerveződik:

1. Milyen energia- és makrotápanyagösszetétel jellemzi a vizsgált havi iskolai étlapot?
2. Milyen népegészségügyi szempontból releváns jellemzők figyelhetők meg az étlapban, különös tekintettel a sótartalomra, a cukortartalomra és a feldolgozott élelmiszerek jelenlétére?
3. Milyen mértékben jelennek meg a fenntartható táplálkozás szempontjai a vizsgált menüsorban, például a növényi

alapú ételek, hüvelyesek, halételek vagy húsmentes fogások arányában?

4. Milyen arányban szerepelnek az étlapon egészségvédő, illetve potenciálisan kedvezőtlen táplálkozási elemek?

Hipotézisek

A vizsgálat során a következő hipotézisek kerültek megfogalmazásra:

1. H1. A vizsgált iskolai étlap energia- és makrotápanyag-ellátottsága alapvetően megfelel a gyermekek napi táplálkozási szükségleteinek.
2. H2. A menüsorban több alkalommal jelennek meg népegészségügyi szempontból kedvezőtlen elemek, különösen magasabb sótartalmú ételek és feldolgozott húskészítmények.
3. H3. A fenntarthatósági szempontok csak részben érvényesülnek az étlapon, mivel az állati eredetű fogások aránya meghaladja a növényi alapú ételek arányát.

MÓDSZERTAN

A kutatás leíró jellegű dokumentumelemzés, amely egy magyarországi általános iskola közétkeztetési étlapját vizsgálja táplálkozástudományi, népegészségügyi és fenntarthatósági szempontból. A vizsgálat alapját egy dunai városi általános iskola felső tagozatos tanulói számára összeállított, 2026 márciusára vonatkozó havi közétkeztetési étlap képezi. Az étlap heti bontásban tartalmazza a napi étkezéseket,

beleértve a tízórait, az ebéd kétféle menüopcióját (A és B menü), valamint az uzsonnát. Az étlapon minden fogás mellett feltüntetésre kerültek a tápértékek, így az energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukor- és sótartalom, továbbá az allergéninformációk is. Az elemzés során az egyes napi menüsorok szolgáltak elemzési egységként. Az ebédek esetében az A és B menü külön került értékelésre annak érdekében, hogy összehasonlíthatóvá váljanak a különböző ételválasztási lehetőségek. A vizsgálat három fő dimenzió mentén történt. A táplálkozástudományi elemzés során az energia-, fehérje-, zsír-, telített zsírsav-, szénhidrát- és cukortartalom került értékelésre. A népegészségügyi szempontú vizsgálat kiterjedt a sótartalomra, a feldolgozott húskészítmények jelenlétére, a panírozott vagy rántott ételek gyakoriságára, a desszertek és cukrozott élelmiszerek előfordulására, valamint a zöldség- és gyümölcsfogyasztás gyakoriságára. A fenntarthatósági elemzés során a vörös hús alapú fogások, a baromfi alapú ételek, a halételek, a vegetáriánus fogások, a hüvelyes alapú ételek és a teljes kiőrlésű gabonatermékek jelenléte került vizsgálatra. Az egyes főételek a becsült környezeti terhelés alapján alacsony, közepes és magas környezeti terhelésű kategóriákba kerültek. Az adatok feldolgozása leíró statisztikai módszerekkel történt. Az elemzés során meghatározásra kerültek az egyes tápértékek átlagai, minimum- és maximumértékei, valamint a különböző ételkategóriák előfordulási gyakoriságai.

EREDMÉNYEK

A vizsgált iskolai ebédmenük átlagos tápértékjellemzői

Az iskolai ebédmenük tápértékjellemzőinek minimum-, maximum- és átlagértékeit a vizsgált időszakra vonatkozóan az 1. táblázat tartalmazza.

A tápértékadatok alapján megállapítható, hogy a vizsgált iskolai ebédmenük energiaértéke összességében megfelel egy iskolai főétkezéssel szemben támasztható várható energiatartománynak. Ugyanakkor az egyes napok között jelentős különbségek mutatkoztak, ami arra utal, hogy a menüsor

energia- és tápanyag-ellátottsága nem minden esetben egyenletes. Külön figyelmet érdemel, hogy a cukortartalom több napon viszonylag magasnak bizonyult, valamint a sótartalom is több esetben megközelítette vagy meghaladta a kedvezőnek tekinthető értékeket. Mindez népegészségügyi szempontból arra utal, hogy a menüsor bizonyos elemei fejlesztésre szorulhatnak. A szórásértékek alapján megállapítható, hogy a napi tápanyagbevétel jelentős ingadozást mutat. Különösen az energia- és szénhidrátértékek esetében figyelhető meg nagyobb variabilitás, ami arra utal, hogy a menüsor tápanyag-ellátottsága nem minden esetben egyenletes.

Mutató	Minimum	Maximum	Átlag	Szórás
Energia (kcal)	448	950	676	130,0
Fehérje (g)	16,8	39,5	24,6	5,8
Zsír (g)	11,3	32,6	21,5	5,4
Telített zsír (g)	2,7	10,1	5,4	2,0
Szénhidrát (g)	59,3	149,6	92,4	23,5
Cukor (g)	3,4	55,3	19,6	14,8
Só (g)	0,60	3,04	1,86	0,73

1. táblázat: A vizsgált iskolai ebédmenük átlagos tápértékjellemzői, 2026. március (Forrás: Saját szerkesztés)

Fenntarthatósági elemzés

A főételek fenntarthatósági kategóriák szerinti gyakorisági és aránybeli megoszlását a 2. táblázat tartalmazza.

A főételek fenntarthatósági szempontú értékelése alapján a menüsorban az állati eredetű ételek dominanciája figyelhető meg. Különösen jelentős a sertéshús alapú fogások aránya, míg a baromfialapú ételek

szintén nagy gyakorisággal szerepelnek. Ezzel szemben a halételek és a növényi alapú fogások előfordulása korlátozott. Fenntarthatósági szempontból ez arra utal, hogy a menü csak részben támogatja az alacsonyabb környezeti terhelésű étrendi mintázatokat. Pozitívként értékelhető ugyanakkor, hogy a menüsorban megje-

lennek hüvelyesek, teljes kiőrlésű gabonák és rendszeres zöldségköretetek is. Ezek a komponensek mind táplálkozástudományi, mind fenntarthatósági szempontból kedvező irányba mutatnak. A menüsor egészét tekintve azonban a növényi alapú fehérjeforrások és a húsmentes fogások nagyobb arányú megjelenése indokolt lenne.

Étel típusa	Előfordulás	Arány
Sertéshús alapú fogás	9	36%
Baromfi alapú fogás	8	32%
Halétel	2	8%
Vegetáriánus fogás	4	16%
Hüvelyes alapú fogás	2	8%

2. táblázat: A főételek fenntarthatósági kategóriái

MEGBESZÉLÉS

Táplálkozástudományi összegzés

A dokumentumelemzés alapján a vizsgált iskolai étlap több szempontból megfelel a kiegyensúlyozott táplálkozás alapelveinek, ugyanakkor bizonyos területeken fejlesztési lehetőségek is azonosíthatók. Pozitív jellemzőnek tekinthető, hogy a menüsor rendszeresen tartalmaz zöldség- és gyümölcsfélétet, teljes kiőrlésű gabonatermékeket, valamint több alkalommal hüvelyes alapú fogásokat is. A levesek és főételek kombinációja hozzájárul a változatos étkezési struktúra kialakításához, amely támogatja a gyermekek megfelelő tápanyagbevitelét. Ugyanakkor a menüsorban viszonylag

gyakran szerepelnek feldolgozott húskészítmények, például párizsi, virsli vagy szalámi. A tízórai és az uzsonna esetében több alkalommal jelennek meg cukrozott tejtermékek és édes pékáruk, amelyek növelhetik a napi cukorbevitel mértékét. Néhány étel esetében a sótartalom is viszonylag magasnak tekinthető. (A 2026.03.02–03.06. heti étlapon például a virsli sárgaborsó főzelékkel (csütörtök, 2026.03.05.) 2,63 g, valamint a panírozott halrúd körettel és coleslaw-val (péntek, 2026.03.06.) 2,36 g sót tartalmazott. Ugyanezen a héten a hamisgulyás mákos nudlival (hétfő, 2026.03.02.) 2,12 g sót biztosított. A 2026.03.09–03.13. heti étlapon a gyökérkrémleves levesgyönggyel és csirkeraguval (hétfő, 2026.03.09.) 2,78 g sót tartalmazott. A 2026.03.16–03.20. hé-

ten a pincepörkölt csalamádéval (hétfő, 2026.03.16.) 2,42 g, míg a baconös csirkemáj bulgurral (csütörtök, 2026.03.19.) 2,67 g sót tartalmazott. A 2026.03.23–03.27. heti étlapon a rántott sajtgolyó tartármártással (szerda, 2026.03.25.) 3,04 g, valamint a tarhonyaleves csirkés paellával és csemegeuborkával (hétfő, 2026.03.23.) 3,17 g sót biztosított. A 2026.03.30–04.03. héten az óvári sertésszelet zöldséges bulgurral (hétfő, 2026.03.30.) 3,29 g sót tartalmazott.) Összességében megállapítható, hogy a menüsor minősége akkor tekinthető megfelelőnek, ha az egészséges táplálkozás irányelvei mellett a fenntarthatósági és népegészségügyi szempontok egyaránt érvényesülnek.

Fenntarthatósági összegzés

A vizsgált iskolai étlap fenntarthatósági szempontú értékelése során az egyes főételek kategorizálása történt a felhasznált alapanyagok becsült környezeti terhelése alapján. Az elemzés külön figyelmet fordított az állati eredetű és a növényi alapú ételek arányára, valamint az alacsonyabb környezeti terheléssel járó élelmiszer-csoportok, így különösen a hüvelyesek és a halételek előfordulására. A dokumentumelemzés eredményei alapján megállapítható, hogy a menüsorban az állati eredetű fehérjeforrások dominálnak, különösen a sertés- és baromfihúsból készült ételek. A vizsgált időszakban a főételek mintegy kétharmada tartalmazott húsalapú fogást. A sertéshús alapú ételek aránya különösen magasnak bizonyult, míg a baromfihús valamivel kisebb, de szintén jelentős

arányban volt jelen az étlapon. A fenntartható táplálkozás szempontjából kedvezőbbnek tekinthető növényi alapú fogások viszonylag alacsony arányban fordultak elő. Bár a menüsorban megjelentek vegetáriánus ételek, például főzelékek, tésztaételek vagy hüvelyes alapú fogások, ezek aránya lényegesen alacsonyabb volt az állati eredetű fogásokhoz képest. A halételek előfordulása szintén korlátozott volt, jóllehet számos táplálkozástudományi ajánlás indokoltnak tartaná ezek gyakoribb megjelenését. Pozitív elemként emelhető ki, hogy az étlap több alkalommal tartalmazott hüvelyes alapú fogásokat, például bablevest vagy sárgaborsó-főzeléket, amelyek a fenntartható táplálkozás fontos elemei. Emellett rendszeresen megjelentek teljes kiőrlésű gabonatermékek is, amelyek mind táplálkozástudományi, mind fenntarthatósági szempontból kedvező választásnak tekinthetők. Összességében a vizsgált menüsor részben tükrözi a fenntartható táplálkozás alapelveit, azonban az állati eredetű ételek dominanciája miatt a menü környezeti terhelése várhatóan magasabb, mint egy nagyobb arányban növényi alapú ételeket tartalmazó étrend esetében. A menüsor fenntarthatósági szempontú fejlesztése érdekében célszerű lenne növelni a növényi fehérjeforrások, a hüvelyesek, valamint a húsmentes fogások arányát az iskolai közétkeztetésben.

KÖVETKEZTETÉSEK

A vizsgált iskolai étlap részben megfelel az egészséges táplálkozás alapelveinek, ugyanakkor népegészségügyi és fenntarthatósági szempontból fejlesztésre szorul. A növényi alapú fogások arányának növelése, valamint a só-, cukor- és feldolgozott élelmiszerek mennyiségének csökkentése hozzájárulhat az iskolai közétkeztetés minőségének javításához. A közétkeztetés tudatos fejlesztése kulcsszerepet játszhat az egészséges és fenntartható táplálkozási minták kialakításában. A jövőbeni kutatásoknak érdemes a fenntartható táplálkozástudományi szempontok mélyebb integrációjára és az intervenciók lehetőségei vizsgálatára fókuszálni.

HIVATKOZÁSOK

FAO. (2019). *School food and nutrition framework*. Rome: Food and Agriculture Organization. <https://openknowledge.fao.org/items/679d1e4a-a5e0-4eba-9758-e76dd7cf376b>

Hungast 2026 <https://api.hungast.hu/storage/2026/02/13/110757-Vvaab.pdf>

Járomi, É., & Vitrai, J. (2017). Az iskolai egészségfejlesztés hazai és nemzetközi szemléletének bemutatása. *Egészségfejlesztés*, 58(1), 36–48. <https://doi.org/10.24365/ef.v58i1.145>

Kiss, T. (2025). Fenntarthatóság és egészség: Szisztematikus irodalmi áttekintés. *Tudásmenedzsment*, 26(2), 96–107. DOI: 10.15170/TM.2025.26.2.7

https://epa.oszk.hu/02700/02750/00070/pdf/EPA_02750_tm_2025_02-096-107.pdf

Kiss, T. (2026a). *Egészség- és táplálkozási magatartás különbségei dunaujvárosi és országos diákpulációkban*. XVII. Tanítási Tudományos Konferencia. <https://m2.mtmt.hu/gui2/?mode=browse¶ms=publication:36944083>

Kiss, T. (2026b). *Fenntartható egészség és táplálkozási szokások a diákok körében*. SZOFIKON 2026. <https://uni-milton.hu/wp-content/uploads/2026/02/SZOFIKON-2026.-absztrakt-kotet.pdf>

Nyaradi, A., Li, J., Hickling, S., Foster, J., & Oddy, W. (2013). The role of nutrition in children's neurocognitive development. *Frontiers in Human Neuroscience*, 7. DOI: 10.3389/fnhum.2013.00097 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23532379/>

Story, M., Kaphingst, K., & French, S. (2006). The role of schools in obesity prevention. *The Future of Children*, 16(1), 109–142. DOI: 10.1353/foc.2006.0007 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/16532661/>

UNICEF. (2019). *The State of the World's Children 2019: Children, food and nutrition*. <https://www.unicef.org/reports/state-of-worlds-children-2019>

WHO. (2020). *Healthy diet*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J.,

Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Sibanda, L. M., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on healthy diets from

sustainable food systems. *The Lancet*. [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/abstract](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/abstract)

INFORMÁCIÓK A SZERZŐRŐL

Kiss Tibor

Pécsi Tudományegyetem Bölcsész- és Társadalom-tudományi Kar - Oktatás és Társadalom Neveléstudományi Doktori Iskola, Pécs

University of Pecs, Faculty of Humanities and Social Sciences, Education and Society Doctoral School of Education, Pécs

<https://orcid.org/0009-0002-3466-8618>

kisstibor444@gmail.com
