



营养服务部为 PPS 学生提供保持本地风味的食物

波特兰享有“美食之都”的盛誉，其餐馆使用产于本地的不破坏生物平衡的配料。因此，波特兰公立学校的饮食也是体现了这些价值观，是完全合乎情理的。

学区的营养服务部推行两个项目—每月一次的“本地午餐日”（Local Lunch Days）和每周一次的本月收获（Harvest of the Month）—其均以本地种植的成分为特色。

“这绝对是我们的一个价值观—支持我们本地农民和牧场主。”营养服务部高级主任 Whitney Ellersick 表示。

首个“本地午餐日”在上周举行，其特色是当地饲养的有机鸡腿。下个月的本地午餐日是 10 月 15 日星期二，其特色将是来自 Carman 牧场的食草牛肉制成的汉堡饼，Carman 农场是 PPS 的一个长期合作伙伴，其位于俄勒冈州东部的 Willowa。

9 月的“本月收获”（以当地种植的水果或蔬菜为特色并在周四饮食中提供）是来自 Hermiston 的 Pollock and Sons 的甜瓜。尽管西瓜在初秋时节仍保持原汁原味，但该公司在劳动节后却难以在商店出售该水果。该公司在 PPS 找到了一个自愿的买家，学生可以在学年开始时品尝一些夏季口味。

营养服务部还尝试使用关注环保的供应商，例如使用来自 Shepherd's Grain 的不破坏生态平衡的面粉制作面包。

Ellersick 和她的团队通常从当地种植者那里获取至少 32% 的配料。经常使用某些蛋白质会导致成本昂贵，但每月的“本地午餐日”表明了多投入一点儿资金便可以实现的事情。

“我们可以借此向我们的立法者和他人证明人们在支持我们的农场到学校（farm-to-school）项目，” Ellersick 说。

学校伙食费并不是由 PPS 普通资金支付的；相反，它们是由美国农业部资助的。

“这意味着通常我们向当地经济再投资了约 220 万美元，” Ellersick 说。

今年的“本地午餐日时间表：

- 2019 年 9 月 17 日：有机鸡腿
- 2019 年 10 月 15 日：Carman 牧场食草牛肉
- 2019 年 11 月 22 日：Champoeg 火鸡
- 2020 年 1 月 21 日：咖喱鹰嘴豆和土豆
- 2020 年 2 月 14 日：柠檬黄油香草阿拉斯加鳕鱼
- 2020 年 3 月 6 日：俄勒冈岩鱼玉米卷
- 2020 年 4 月 8 日：Umi 有机炒面

- 2020年5月12日：Carman 牧场食草牛肉

“本月收获” 时间表

- 9月：甜瓜
- 10月：菜花
- 11月：面瓜
- 12月：抱子甘蓝
- 1月：根菜类
- 2月：梨
- 3月：俄勒冈浆果
- 4月：蘑菇
- 5月：芦笋

在[营养服务部网页](#)上了解有关 PPS 饮食项目的更多信息。