



## Службы питания используют местные продукты для приготовления еды

У Портленда репутация отличного города для гурманов с ресторанами, которые используют местные и экологически чистые продукты. Логично, что еда в столовых Портлендского школьного округа отображает эти ценности.

Службы питания округа руководят двумя программами: ежемесячные обеды с использованием местных продуктов и урожай месяца.

«Поддержка наших местных фермеров – один из наших приоритетов», – говорит Уитни Эллерсик (Whitney Ellersick), старший директор служб питания.

На прошлой неделе состоялся первый обед с использованием местных продуктов, основным блюдом которого были органические куриные ножки. В следующем месяце, 15 октября, будут подавать говяжьи котлеты, которые сделаны из мяса коров, выращенных на траве, на ферме «Carman Ranch» из города Валлова, расположенном в восточном Орегоне.

В сентябре урожаем месяца стали арбузы от компании «Pollock and Sons of Hermiston». Фрукты или овощи месяца подаются с обедом по четвергам. Компания не смогла продать все арбузы после Дня труда, несмотря на то, что арбузы сохраняют вкус до осени. Портлендский школьный округ охотно закупил арбузы, чтобы ученики могли насладиться вкусом лета в начале учебного года.

Службы питания также стараются сотрудничать с поставщиками, которые заботятся об окружающей среде, например экологически чистая мука от компании «Shepherd's Grain».

Эллерсик и команда используют по крайней мере 32% ингредиентов, полученных от местных фермеров. Некоторые источники белка достаточно дорогие для частых закупок, но ежемесячные обеды с использованием местных продуктов доказывают, что с увеличением финансирования все возможно.

«Мы можем использовать это для того, чтобы доказать государству, что за нашими программами стоят настоящие люди», – говорит Эллерсик.

Школьные обеды не оплачиваются через основной бюджет школьного округа. Они финансируются Министерством сельского хозяйства США.

«Это означает, что мы инвестируем около 2,2 млн. долл. США в местную экономику», – говорит Эллерсик.

Расписание ежемесячных обедов с использованием местных продуктов:

- 17 сентября 2019: органические куриные ножки.
- 15 октября 2019: говяжьи котлеты из мяса коров, выращенных на траве, на ферме «Carman Ranch».
- 22 ноября 2019: индейка из фермы «Champreog».
- 21 января 2020: карри с горошком и картошкой.
- 14 февраля 2020: треска из Аляска, приправленная лимоном, маслом и травами.
- 6 марта 2020: тако с орегонского окуня.
- 8 апреля 2020: органические макароны якисоба.
- 12 мая 2020: говяжьи котлеты из мяса коров, выращенных на траве, на ферме «Carman Ranch».

Урожай месяца:

- Сентябрь: арбузы
- Октябрь: цветная капуста
- Ноябрь: кабачок
- Декабрь: брюссельская капуста
- Январь: корнеплоды
- Февраль: груши
- Март: орегонские ягоды
- Апрель: грибы
- Май: спаржа

Больше информации о программах питания находится [на веб-сайте служб питания](#).