



Servicios de Nutrición mantiene un sabor local al alimentar a los estudiantes de PPS

Portland tiene la reputación de ser una gran ciudad para la comida, con restaurantes que usan ingredientes locales y sostenibles. Así que tiene sentido que las comidas en las Escuelas Públicas de Portland también reflejen esos valores.

El departamento de Servicios de Nutrición del distrito opera dos programas – Días de Almuerzo Local (mensualmente) y Cosecha del Mes (semanalmente) – que usan ingredientes cultivados localmente.

“Definitivamente es uno de nuestros valores, apoyar a nuestros campesinos y ganaderos locales,” dijo Whitney Ellersick, directora senior de Servicios de Nutrición.

El primer Día de Almuerzo Local se llevó a cabo la semana pasada y presentó piernas de pollo orgánicas locales. El próximo mes es el martes 15 de octubre, y presentará hamburguesas de carne de res alimentada con pasto de Carman Ranch, un socio de toda la vida de PPS, de Wallowa del Este de Oregon.

En septiembre, la Cosecha del Mes- que presenta frutas o vegetales cultivados localmente en las comidas de los jueves – fue melón de Pollock and Sons de Hermiston. La compañía tuvo dificultades para vender sandías en las tiendas después del Día del Trabajo, a pesar de que la fruta tiene el mejor sabor al inicio del otoño, pero PPS fue un comprador dispuesto. Los estudiantes pudieron retener algo del sabor del verano al comenzar el año escolar.

Servicios de Nutrición también tratan usar vendedores que sean conscientes del medio ambiente, por ejemplo, usando harina cultivada sosteniblemente de Shepherd’s Grain para hacer pan.

Ellersick y su equipo usualmente obtienen al menos 32% de los ingredientes de cultivadores locales. Puede ser costoso usar frecuentemente algunas proteínas, pero los Días de Almuerzos Locales que se llevan a cabo mensualmente, muestran que es posible con un poco más de financiamiento.

“Podemos tomar esto para mostrarle a nuestros legisladores y a otros, que la gente respalda nuestros programas de la granja a la escuela,” dijo Ellersick.

El fondo general de PPS no paga las comidas escolares; lo hace el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

“Esto quiere decir que usualmente estamos invirtiendo 2.2 millones de dólares federales en la economía local.” dijo Ellersick.

La programación de los Días de Almuerzos Locales:

- 17 de septiembre de 2019: piernas de pollo orgánicas
- 15 de octubre de 2019: carne de res alimentada con pasto de Carman Ranch
- 22 de noviembre de 2019: pavo Champoeg
- 21 de enero de 2020 : curry con garbanzos y papas
- 14 de febrero de 2020: bacalao de Alaska con hierbas, limón y mantequilla
- 6 de marzo de 2020: tacos de pez de roca de Oregon
- 8 de abril de 2020: Umi Yakisoba orgánico
- 12 de mayo de 2020: carne de res alimentada con pasto de Carman Ranch

Programación de la Cosecha del Mes

- Septiembre: melones
- Octubre: coliflor
- Noviembre: calabacín
- Diciembre: coles de Bruselas
- Enero: tubérculos
- Febrero: peras
- Marzo: bayas de Oregon
- Abril: champiñones
- Mayo: espárragos

Más información acerca del programa de comidas de PPS en la [página web de Servicios de Nutrición](#).