



## Dịch Vụ Dinh Dưỡng giữ gìn hương vị địa phương trong bữa ăn học đường của PPS

Portland nổi tiếng là một thành phố với những món ăn tuyệt vời, các nhà hàng sử dụng các nguyên liệu có nguồn gốc địa phương và mang tính bền vững. Điều đó mang lại cảm giác hoàn hảo khi những bữa ăn tại Portland Public Schools cũng được chế biến để phản ánh những giá trị đó.

Bộ phận Dịch Vụ Dinh Dưỡng của học khu đang vận hành hai chương trình – Local Lunch Days (Ngày Bữa Trưa Món Địa Phương) mỗi tháng và Harvest of the Month (Thu Hoạch Tháng) hàng tuần – nhằm sử dụng và giới thiệu các nguyên liệu cây nhà lá vườn tại địa phương.

“Đó chắc chắn là một trong những giá trị của chúng tôi, khi hỗ trợ các nông dân địa phương và chủ trang trại,” Whitney Ellersick, Giám Đốc Cấp Cao của Dịch Vụ Dinh Dưỡng cho biết.

Ngày Local Lunch Day đầu tiên đã được tổ chức vào tuần trước và giới thiệu món đùi gà làm từ loại gà tươi sạch hữu cơ được nuôi tại địa phương. Ngày này vào tháng tới là Thứ Ba, 15 tháng 10, và sẽ giới thiệu món hamburger làm từ thịt bò được cho ăn cỏ từ Carman Ranch, một đối tác lâu năm của PPS từ Wallowa tại Đông Oregon.

Vào tháng 9, sự kiện Harvest of the Month – nhằm giới thiệu một loại hoa quả hoặc rau củ được trồng tại địa phương ăn kèm với bữa ăn vào các ngày Thứ Năm – là món dưa hấu của Pollock and Sons của vùng Hermiston. Công ty này đã gặp khó khăn khi bán dưa hấu tại các cửa hàng sau Ngày Lễ Lao Động, dù loại quả này vẫn còn hương vị tươi ngon lúc mới vào thu, nhưng cũng đã tìm được người mua tại PPS, nơi các học sinh có thể giữ lại chút hương vị mùa hè để bắt đầu năm học.

Dịch Vụ Dinh Dưỡng cũng cố gắng sử dụng các nhà cung cấp quan tâm đến môi trường, ví dụ như sử dụng loại bột mì được trồng bền vững của Shepherd's Grain để làm bánh mì.

Ellersick và đội ngũ của bà thường nhận được ít nhất 32% các nguyên liệu từ người nuôi trồng địa phương. Một vài loại protein có thể hơi đắt đỏ nếu dùng thường xuyên, nhưng các ngày Local Lunch Days mỗi tháng sẽ cho thấy những gì có thể làm được với nguồn tài trợ nhiều hơn một chút.

“Chúng ta có thể lấy đó để cho các nhà lập pháp và những người khác biết rằng mọi người vẫn luôn ủng hộ các chương trình từ nông trại đến trường học của chúng tôi,” Ellersick nói.

Các bữa ăn tại trường đều không phải do quỹ chung của PPS chi trả; thay vào đó, Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ sẽ tài trợ các bữa ăn này.

“Điều đó nghĩa là có khoảng 2.2 triệu đô-la của liên bang mà chúng ta đang tái đầu tư vào nền kinh tế địa phương”, Ellersick cho biết.

Lịch biểu Local Lunch Days năm nay:

- Ngày 17 tháng 9 năm 2019: Đùi gà tươi sạch hữu cơ
- Ngày 15 tháng 10 năm 2019: Thịt bò nuôi bằng cỏ Carman Ranch
- Ngày 22 tháng 11 năm 2019: Gà tây Champoeg
- Ngày 21 tháng 1 năm 2020: Cà-ri nấu đậu xanh và khoai tây
- Ngày 14 tháng 2 năm 2020: Cá tuyết Alaska kèm rau mùi sốt bơ chanh
- Ngày 6 tháng 3 năm 2020: Bánh taco từ cá Quân Oregon
- Ngày 8 tháng 4 năm 2020: Mì xào Yakisoba Umi hữu cơ
- Ngày 12 tháng 5 năm 2020: Thịt bò nuôi bằng cỏ Carman Ranch

Lịch biểu Harvest of the Month

- Tháng 9: Dưa hấu
- Tháng 10: Súp lơ
- Tháng 11: Bí đao
- Tháng 12: Bắp cải Brussels
- Tháng 1: Rau củ
- Tháng 2: Lê
- Tháng 3: Dâu Oregon
- Tháng 4: Nấm
- Tháng 5: Măng tây

Tìm hiểu thêm về các chương trình bữa ăn PPS tại [trang web Dịch Vụ Dinh Dưỡng](#).