



PPS 的日式炒面午餐被认为是全国最佳校餐之一

在波特兰公立学校的一所双语沉浸学校中作为文化庆祝而开始的一餐现在已经获得全国认可，被评为美国 K-12 学校最佳膳食之一。

致力于非商业性食品服务的一家新闻机构“Food Management”将 PPS 的日式炒面列为[全国面食类中最佳学校餐点](#)。整个学区在 5 月份提供该午餐，其特征是用日式炒面酱炒本地面条以及鸡肉和碎白菜，加上水果和蔬菜。

PPS 营养服务部在餐食说明中写道：“我们认为这是我们两个价值观的一个好例子-社区伙伴关系和本地采购。”

搭配 PPS 整个学区食谱的营养服务部在可行的情况下[使用当地食材](#)，以利用[俄勒冈州的“农场到学校”补助金](#)。炒面餐以当地公司 [Umi Organic](#) 的面条为基础。它始于 Richmond 小学文化午餐的一部分，该学校[每年举行一次或两次日本午餐](#)。Richmond 是学区的日语沉浸式学校，学生可以在那里学习英语和日语。

午餐始于 2015 年，包括例如咖喱鸡肉和蔬菜盖浇饭等日式餐点。日式炒面是学生的最爱，营养服务部希望将该餐点添加到其“本地午餐日”项目中，该项目以每月使用本地食材烹饪的膳食为特色。

营养服务高级主任 Whitney Ellersick 说：“我们发现它在我们的厨房和运营中是多么受欢迎、多么成功，于是我们决定在全区范围尝试一下”。

在将炒面添加到轮换食谱之前，PPS 必须找到一种符合美国农业部营养指南的面条，这是美国农业部资助 PPS 学校膳食的一个要求。这意味着该面条必须富含 50% 的谷物。

Umi 首席执行官 Lola Milholland 和她的员工接受了这个挑战，经过反复试验和失败后，他们在来自 Junction 市 Camas Country Mill 的 Durum 和 Edison 小麦混合物中找到了一个神奇的配方。PPS 厨房主要使用烤箱烹饪，所以这些面条必须能够承受这样的热度，而 Umi 发现煮沸和冷冻相结合可以使面条在午餐当天经受得住烤箱的热度。

对于 Milholland 来说，能在 PPS 吃上炒面算是一个生命的轮回。她曾在 Richmond 上学，是第二批日语沉浸式学生的一员。