



Обед из японской лапши «якисоба» признан наилучшим школьным обедом в стране

Обед, который изначально был празднованием культуры в одной из двуязычных школ Портлендского школьного округа, получил национальное признание и был назван наилучшим обедом, который когда-либо подавали в школе США.

«Food Management» – новостная организация, посвященная некоммерческому продовольствию, назвала обед из лапши «якисоба» в Портлендском школьном округе [наилучшим школьным обедом в категории макаронных изделий](#). Обед подавался во всех школах в мае и состоял из местно приготовленной лапши с курицей и шинкованной капусты в соусе «якисоба» вместе с фруктами и овощами.

«Нам кажется, что это хороший пример наших главных ценностей – сотрудничество с общиной и местная закупка продуктов», – написали представители служб питания в описании блюда.

Службы питания составляют меню обедов для всего школьного округа и по возможности используют [местные ингредиенты](#) благодаря [гранту «Oregon's Farm to School»](#). Лапша «якисоба» была доставлена из местной компании «[Umi Organic](#)». Все началось в рамках [традиционного японского обеда](#) в начальной школе «Ричмонд», который проводят ежегодно. В школе «Ричмонд» дети обучаются на английском и японском языках по двуязычной программе погружения в японский язык.

Традиционные обеды начали проводить в 2015 г. Обычно подавали курицу «карри» и овощи с рисом. Лапша «якисоба» понравилась ученикам больше всего, поэтому службы питания добавили это блюдо в список блюд, который подают на обед из местных продуктов. На таких обедах раз в месяц ученики обедают местными продуктами.

«Мы узнали, насколько популярным стало это блюдо и приняли решение подать его во всех школах округа», – сказала Витни Эллерсик (Whitney Ellersick), директор служб питания.

До того, как лапшу «якисоба» можно было добавить в меню, Портлендский школьный округ должен был найти лапшу, которая бы соответствовала стандартам Министерства сельского хозяйства США (United States Department of Agriculture), так как USDA финансирует школьные обеды в Портлендском школьном округе. Это означает, что лапша должна быть на 50% из зерна.

Главный управляющий компании «Umi» Лола Милхоланд (Lola Milholland) вместе со своими сотрудниками приняли вызов и после нескольких испытаний они нашли нужную формулу, совместив твердые сорта пшеницы с белозерной пшеницей из «Samas Country Mill» в г. Джанкшон. Так как в столовых школьного округа готовят в духовках, то лапша должна была выдержать высокую температуру, так что компании «Umi» пришлось найти комбинацию варки и охлаждения, при которой лапшу можно было бы приготовить в духовке.

Увидеть свою лапшу в меню Портлендского школьного округа стало для Милхоланд пиком карьеры, так как она посещала школу «Ричмонд» и была во второй группе детей, изучающих японский в рамках двуязычной программы погружения в иностранный язык.