



El almuerzo de fideos yakisoba de PPS fue reconocido como una de las mejores comidas escolares de la nación

Una comida que comenzó como una celebración cultural en una de las escuelas de inmersión en dos idiomas de Portland Public Schools ganó reconocimiento a nivel nacional como una de las mejores comidas servidas en una escuela K-12 de Estados Unidos.

Food Management, una organización informativa dedicada a los servicios alimenticios no comerciales, ha designado los fideos yakisoba de PPS como [la mejor comida escolar en la categoría de pastas](#). El almuerzo, que se sirvió en todo el distrito en mayo, incluye fideos hechos localmente con pollo y repollo rallado en una salsa yakisoba, acompañado de frutas y verduras.

“Sentimos que este es un buenísimo ejemplo de dos de nuestros valores: las asociaciones con la comunidad y comprar productos locales”, escribió el Departamento de Servicios de Nutrición de PPS en la descripción del almuerzo.

El Departamento de Servicios de Nutrición, que determinan el menú de comidas para todo el distrito de PPS, [utiliza ingredientes de origen local](#) cuando es factible, aprovechando la [Subvención “De la granja a la escuela” de Oregón](#). La base del almuerzo yakisoba son los fideos de la empresa local [Umi Organic](#). Comenzó como parte de un almuerzo cultural en Richmond Elementary School, que [una o dos veces al año ofrece almuerzos de comida japonesa](#). Richmond es la escuela de inmersión en japonés del distrito, donde los estudiantes aprenden en dos idiomas: inglés y japonés.

Estos almuerzos, que comenzaron en el 2015, han incluido comida japonesa como por ejemplo un curry con pollo y vegetales sobre arroz. El yakisoba fue uno de los almuerzos favoritos de los estudiantes y el Departamento de Servicios de Nutrición quiso añadirlo a su programa Días de almuerzos de origen local en el que una vez al mes ofrecen una comida preparada con ingredientes locales.

“Nos dimos cuenta que era tan popular y tenía tanto éxito en nuestras cocinas y producción que decidimos probar y ofrecerlo en todo el distrito”, dijo la directora principal de los Servicios de Nutrición, Whitney Ellersick.

Antes de poder agregar el almuerzo de fideos yakisoba a la rotación, PPS tuvo que encontrar un fideo que cumplieran con las pautas de nutrición del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), lo cual es un requisito ya que el USDA provee fondos para comidas escolares en PPS. Por lo que los fideos debían ser 50 % ricos en cereales o granos.

La directora general de Umi, Lola Milholland, y su personal aceptaron el reto, y después de hacer muchos intentos sin los resultados deseados, ellos encontraron la fórmula mágica usando una combinación de trigo duro y trigo Edison del molino *Camas Country* en Junction City. Ya que en las cocinas de PPS se cocina principalmente usando hornos, los fideos necesitaban poder aguantar ese calor, y Umi descubrió que al usar una combinación de hervir y enfriar para hacer los fideos permitía que se pudieran preparar en un horno el día que se servían de almuerzo.

Para Milholland, servir sus fideos en PPS fue en cierto modo cómo regresar a un punto de partida. Ella fue estudiante de Richmond, parte del segundo grupo de inmersión en japonés.