



Bữa ăn trưa mì Yakisoba của PPS được công nhận là một trong những bữa ăn tại trường tốt nhất trên toàn quốc

Một bữa ăn bắt đầu như một lễ kỷ niệm văn hóa tại một trong những trường song ngữ hội nhập của Sở học chánh Portland giờ đây đã được công nhận là một trong những bữa ăn ngon nhất được phục vụ tại trường K-12 ở Hoa Kỳ.

Quản lý Thực phẩm (Food Management), một tổ chức thông tin dành riêng cho dịch vụ thực phẩm phi thương mại, đã đặt tên bữa ăn mì yakisoba của PPS là bữa ăn trường học hàng đầu trên toàn quốc trong danh mục mì ống [top school meal in the pasta category](#). Bữa trưa, được phục vụ trên toàn sở học chánh vào tháng Năm, có mì được làm tại địa phương với thịt gà và bắp cải thái nhỏ trong nước sốt yakisoba, cùng với trái cây và rau quả

“Chúng tôi cảm thấy đây là một thí dụ tuyệt vời về hai trong số các giá trị của chúng tôi - quan hệ đối tác cộng đồng và mua hàng tại địa phương,” Dịch vụ Dinh dưỡng của PPS, viết trong phần mô tả bữa ăn.

Dịch vụ Dinh dưỡng, thiết lập thực đơn bữa ăn toàn sở học chánh PPS, sử dụng các nguyên liệu địa phương khi khả thi, tận dụng tài trợ [Oregon’s Farm to School Grant](#). Bữa ăn yakisoba được cung cấp bởi mì từ một công ty địa phương, [Umi Organic](#). Nó bắt đầu như một phần của bữa trưa văn hóa tại Trường Tiểu Học Richmond, nơi tổ chức bữa trưa Nhật bản hàng năm hoặc hai lần một năm [annual or twice-a-year Japanese lunches](#). Trường Richmond là trường song ngữ hội nhập tiếng Nhật của sở học chánh, nơi các học sinh học bằng cả tiếng Anh và tiếng Nhật.

Các bữa ăn trưa, bắt đầu vào năm 2015, bao gồm các thức ăn Nhật như món cà ri với thịt gà và rau và cơm. Yakisoba là món ăn yêu thích của học sinh và Dịch vụ Dinh dưỡng muốn thêm bữa ăn vào chương trình Ngày Ăn Trưa Địa Phương là bữa ăn hàng tháng được chế biến từ các nguyên liệu địa phương.

Whitney Ellersick, Giám đốc Cao cấp Dịch vụ Dinh dưỡng cho biết, “chúng tôi thấy nó rất phổ biến và thành công và bữa ăn được chế biến ở trong nhà bếp và hoạt động của chúng tôi nên chúng tôi quyết định cung cấp trên toàn sở học chánh”

Trước khi yakisoba có thể được thêm vào thực đơn, PPS đã phải tìm một món mì tuân theo các hướng dẫn dinh dưỡng của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ, một đòi hỏi vì USDA tài trợ cho các bữa ăn tại trường trong PPS. Điều đó có nghĩa là mì phải có 50% ngũ cốc.

Giám đốc điều hành của Umi là cô Lola Milholland và nhân viên của cô đã đón nhận thử thách, và sau rất nhiều thử nghiệm và sai sót, họ đã tìm thấy công thức kỳ diệu trong sự kết hợp giữa lúa mì Durum và Edison từ Camas Country Mill ở Thành phố Junction. Bởi vì bếp PPS chủ yếu nấu bằng lò nướng, mì phải chịu được sức nóng đó, và Umi đã tìm thấy sự kết hợp giữa luộc và làm lạnh trong cách làm mì cho phép chúng được chế biến trong lò nướng vào ngày ăn trưa.

Đối với cô Milholland, có mì của cô ấy trong PPS mang cô ấy lại điểm xuất phát. Cô đã đi học Trường Richmond, một học sinh của nhóm thứ hai của các lớp học song ngữ hội nhập tiếng Nhật.