



Обед предоставил возможность ученикам школы Ричмонд попробовать японскую кухню

В начальной школе Ричмонд дети обучаются по программе двойного языкового погружения. Ученики погружены в японскую культуру ежедневно. Но в пятницу они сделали еще один шаг вперед и решили попробовать японскую кухню.

В школе провели третий ежегодный день японской кухни. В меню было курино-овощное карри, рис, салаты из огурцов и азиатской капусты, апельсины и свежие яблоки. Меню составила Андреа Обана вместе со Службой питания Портлендского школьного округа.

Ученики должны были говорить «Itadakimasu» – традиционная японская фраза, которая произносится перед едой и часто переводится как «я смиренно принимаю», но выговаривается как «давайте кушать».

Ученики могли кушать палочками для еды и многие их использовали. Ученики, которые ели карри, после еды должны были приклеить наклейку по следующим категориям: «не понравилось», «нормально», «очень понравилось». Большинство выбрало «очень понравилось».

Обед был не просто вкусной едой. Это помогло ученикам привыкнуть к еде, которую они, возможно, будут кушать во время путешествия в Японию, которое спонсируется родителями. Ученики 8-х классов в средней школе Маунт Тейбор, где продолжается программа языкового погружения, ездят в Японию ежегодно.

Аста Гарман, менеджер Службы питания школьного округа, сказала, что округ проведет китайский обед в феврале, а школа Ричмонд планирует еще один японский обед весной, на котором будут подавать лапшу якисоба.

- Майк Токито