

# Boletín de Servicios de Nutrición Estudiantil de PAUSD

## El verano y la escuela de verano están a la vuelta de la esquina.

Para muchos niños, el verano significa comida, amigos y diversión. Sin embargo, para las familias que cuentan con el desayuno y el almuerzo escolar, los meses de verano pueden ser estresantes y los presupuestos familiares para alimentos tienen que ser estirados aún más. Las comidas de verano gratuitas, financiadas por el USDA, están disponibles para niños y adolescentes de 18 años o menos en los sitios de comidas de verano en todo California.

Muchos sitios de comidas de verano ofrecen aprendizaje divertido y actividades recreativas para que los niños y adolescentes puedan comer alimentos saludables mientras se mantienen activos y con sus amigos. Los sitios también están registrados en el USDA y se llevan a cabo en lugares locales seguros como escuelas, iglesias y centros comunitarios.



Sin costo y no requiere inscripción. Abierto a todos los niños menores de 18 años. ¡Diversión de verano en la escuela! para POWERUP! Encuentra un sitio cerca de ti! Llame al: 1-866-348-6479 o visite el: [www.fns.usda.gov/summerfoodrocks](http://www.fns.usda.gov/summerfoodrocks) Text: "SummerMeals" to 97779

USDA | Servicio de Alimentación y Nutrición | USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

## Concurso Anual de Futuros Chefs

Si bien la alimentación saludable puede ser un desafío para los niños y los padres, los estudiantes de escuelas primarias de PAUSD utilizarán su creatividad y sus habilidades culinarias para preparar recetas mexicanas saludables "Fiesta Fit" esto es como parte de los servicios de nutrición estudiantil y la competencia de futuros chefs 2019 de Sodexo, celebrada en el Cafeterium de JLS el 7 de marzo, de 3:30 pm a 5:30 pm.

Esta iniciativa nacional, en su noveno año, fue creada para que los estudiantes piensen en la elección de alimentos saludables, al tiempo que los alienta a ser activos y creativos en la cocina. Se anima a todos los estudiantes de primaria en PAUSD a enviar recetas en este desafío divertido y educativo. Los formularios de envío de recetas están disponibles en cada escuela primaria. Oficina y en el comedor. El plazo de presentación es el viernes 8 de febrero.



Se eligiran Las recetas ganadoras de cada escuela y los finalistas preparan y presentan sus creaciones en el concurso del distrito que se juzgará por su originalidad. Sabor, facilidad de presentación, amabilidad para los niños y uso de ingredientes saludables, y cero desperdicios.

El ganador del Gran Premio de PAUSD será considerado para un premio de finalista regional, y los finalistas regionales seleccionados competirán para convertirse en uno de los cinco finalistas nacionales que compiten por la votación del público en un canal especial de Future Chefs en YouTube.

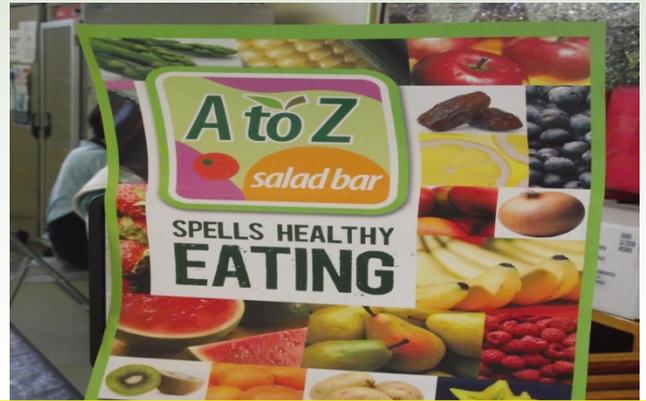
El programa Future Chefs es una de las muchas maneras en que el Departamento de Servicios de Nutrición Estudiantil y Sodexo comparten sus iniciativas de salud y bienestar con los clientes y las comunidades a las que servimos.

¡Que comience la competencia!

# Ensaladas A a la Z y días de degustación

¡Los días de degustación y las variedades de ensaladas A – Z regresan en marzo! El famoso A-Z Salad Bar ofrece frutas y verduras que representan cada letra del alfabeto. Los estudiantes que compran un almuerzo caliente durante el día de A-Z Salad Bar podrán seleccionar frutas y vegetales de temporada, locales y, en algunos casos, frutas y vegetales cultivadas en el distrito. El año pasado, el A-Z Salad Bar presentó a “Kale” por la letra K que se cultivó en el jardín de PAUSD SRC. El menú de marzo contará con los nombres de las escuelas y los días para los sitios seleccionados.

Los días de degustación cuentan con chefs locales que trabajan directamente con los estudiantes en grupos y a estilo de mini práctica/ensamblaje. Los chefs enseñan a los estudiantes sobre preparación, gusto y los alumnos podrán degustar y experimentar diferentes artículos y sabores. La Sra. Rebecca Scholl, introdujo los días de degustación en PAUSD hace muchos años y ahora es el favorita de los estudiantes. Busque más información en los próximos días con respecto a los chefs y los horarios en el portal de internet de su escuela



## Prohibición de utensilios de plástico y de un solo uso de la ciudad de Palo Alto

Para proteger las vías fluviales y los océanos locales de la contaminación plástica, reducir la basura y alentar al desperdicio, la Ciudad de Palo Alto está creando un Plan de Reducción de Empaque de Alimentos. Como primer paso, la Ciudad está considerando prohibir las pajitas/popotes de plástico, los utensilios, los agitadores y otros plásticos de un solo uso.

Artículos afectados:

Utensilios de plástico, pajitas/popotes, agitadores, tapas para bebidas y otros artículos pequeños de plástico para alimentos.

A quien afecta:



Todos los establecimientos de servicio de comida serán afectados. Esto incluye restaurantes, bares, tiendas de delicatessen, tiendas de comestibles, camiones de comida, hoteles, tiendas de conveniencia, cualquier otro negocio que sirva comida en Palo Alto.

Que requiere:

- Use solo utensilios reutilizables o biodegradables, pajitas/popotes, agitadores, tapas para bebidas y otros artículos pequeños de plástico para alimentos.
- Los artículos biodegradables deben ser aceptables en el programa de recolección de biodegradables de la Ciudad. **Detailed list of acceptable materials** La lista detallada de materiales aceptables. Ofrezca estos artículos desechables (es decir, los artículos biodegradables) solo a pedido o por medio de una estación de autoservicio.
- El Departamento de Nutrición Estudiantil actualmente está comprando utensilios biodegradables y vasos para servir y cumplir con la posible aprobación de la Ordenanza de la Ciudad de Palo Alto.