

COMUNICADO - N°46/2024

SOLICITADO POR:	CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA
DATA:	25/05/2024
ASSUNTO:	Alimentação escolar – Distribuição do milho verde
INTERESSADOS:	REDE CENTRALIZADA

COMUNICADO EXTERNO CONJUNTO SUBSECRETARIA/CISE - 2024 - N° 136 São Paulo,
24 de maio de 2024

O Departamento de Alimentação Escolar da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares e a Coordenadoria Pedagógica, no uso de suas atribuições, comunica às Diretorias de Ensino que, no mês de junho, as Unidades Escolares receberão duas incidências de milho verde!



O DAESC orienta que as unidades façam atividades pedagógicas sobre o consumo deste vegetal e que ele seja oferecido aos estudantes nos lanches e/ou refeição principal. Trata-se de um alimento de grande importância cultural, extremamente versátil e muito nutritivo!

Há “milho e uma” possibilidades de práticas pedagógicas para estudar o milho! Partindo dele, pode-se discutir história dos povos originários, cultura, festas regionais, preparações culinárias, segurança alimentar, sistemas alimentares, transgênicos, agricultura familiar, economia, subprodutos da indústria, botânica, agricultura, nutrientes, nutrição... e tantos outros assuntos!

No Material de Apoio (disponível aqui:

https://drive.google.com/file/d/1XXfxVfqW7KydejSPiA1my4DolZC1yZmS/view?usp=drive_link
trazemos alguns desses assuntos para auxiliar as escolas e incluímos 6 receitas já testadas para inspirar a equipe da cozinha.

As unidades escolares podem escolher aquela que se adapta melhor a sua realidade ou utilizar o milho em outras preparações culinárias também! Ele fica muito gostoso cozido na própria espiga, refogado e assado!

Atenção: o milho verde será entregue na forma de espiga! Essa é a forma mais natural de consumir esse vegetal, pois ele é apenas colhido e distribuído, sem passar por processos de beneficiamento.

Por isso, é comum encontrar insetos quando retirar a palha e os cabelos da espiga. Se isso acontecer, apenas separe os insetos do milho, lave as espigas em água corrente e, se não levar ao cozimento, higienize com solução de hipoclorito. Dessa forma, estará seguro para o consumo.

No caso de sobras, congele os grãos de milho cru para preparações futuras. Após o recebimento do milho na sua unidade, responda ao formulário. Nele, você poderá compartilhar conosco se realizou ações educativas e como foi a aceitação do milho pelos estudantes.

O formulário ficará aberto até 31/06: <https://forms.gle/2DLiYi4FRjELG3UH9>

De acordo:
Bruno Henrique Bertin
45.832.738-4
Dirigente Regional de Ensino