

**Informativo da Diretoria de Ensino nº 38, de 27 de maio de 2024.**

Taubaté, 27 maio de 2024.

**COMUNICADO NCS/CAF Nº 35/2024**

**Retransmitindo o Comunicado do Departamento Alimentação Escolar - DAESC**

Assunto: Alimentação escolar – Entrega de Milho

Prezados,

Informamos as unidades escolares que no mês de junho, receberão duas incidências de milho verde.

O Departamento Alimentação Escolar, 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/1XXfxVfqW7KydejSPiA1my4DoIzC1yZmS/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1XXfxVfqW7KydejSPiA1my4DoIzC1yZmS/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>

Dúvidas favor ligar 3625-0747 e e-mail [detauncs@educacao.sp.gov.br](mailto:detauncs@educacao.sp.gov.br)

Atenciosamente,

Lucimary Marcondes Vieira Lopes  
Diretor I – NCS – TAU

Regiane Prado de Barros  
Diretor Técnico II – CAF – TAU

De acordo

Lidiane da Silva Cesar Gonçalves  
Dirigente Regional de Ensino