

COMUNICADO - Nº180/2025

SOLICITADO POR:	CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA
DATA:	30/05/2025
ASSUNTO:	Alimentação escolar - Distribuição de milho verde
INTERESSADOS:	Rede Centralizada

COMUNICADO EXTERNO CONJUNTO SUBSECRETARIA/CISE– 2025 - Nº 131

São Paulo, 30 de maio de 2025

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/1Ly2w8XY1dBWg5mQWKyRSQ4xP6INtvsNW/view?usp=sharing>),

trazemos alguns desses assuntos para auxiliar as escolas e incluímos 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 30/06:

<https://forms.gle/iZy8kGSh1ku36LmVA>

Edilea Medeiros Ulhôa Silva
Diretor Técnico II
Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura

De Acordo:
Bruno Henrique Bertin
RG: 45 832 738-4
Dirigente Regional de Ensino