



# KC NEWS

For the Family  
November 2015

## THANKSGIVING HOLIDAY



Now Serving:



### California Food for California Kids!

We may not serve Thanksgiving turkey at San Diego Unified, but we do have delicious antibiotic-free, free-range Mary's Chicken drumsticks! These tasty drumsticks are the featured entrée of our California Thursdays meal.

School holiday  
November 23-27



California Thursdays is a program that allows school districts to serve healthy, freshly prepared meals made with California grown ingredients. The program creates a "triple win:" improving student health and academic achievement, investing in the local economy and benefiting the environment.

San Diego Unified started its California Thursdays program in October 2014 at 27 elementary schools. The program grew to nearly 60 elementary schools during the 2014-15 school year. Following that successful pilot year, Food & Nutrition Services is expanding its California Thursdays program to more than 220 schools – making San Diego Unified the fastest growing California Thursdays district in the state. Now, more than 130,000 students throughout the district have the option to eat a meal made entirely of California-grown food every Thursday.

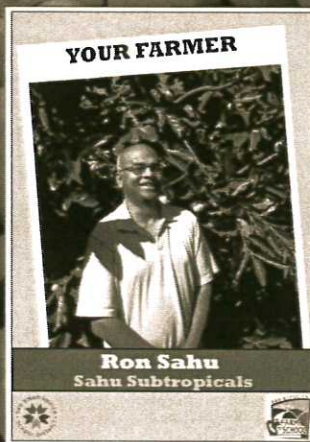
San Diego Unified believes in California food for California kids, and is committed to sourcing as much food as possible from both San Diego and California farmers, ranchers and producers. On any day, not just Thursdays, you can find produce from local farms; tortillas and salad dressing from Green Bellies, a San Diego-based company; tofu from San Diego Soy Dairy; bread rolls and breadsticks from southern California-based Galasso's Bakery; and milk from Hollandia Dairy, also a southern California-based company.

Local farms that San Diego Unified works with include: Suzie's Farm in Imperial Beach, Stehly Farms Organic in Valley Center, Sahu Subtropicals in Rainbow, Go Green Agriculture in Encinitas, Sunrise Farms in Vista, Mountain Meadow Mushrooms in Escondido, and many more.

### Help the chef find his turkey in this Thanksgiving maze!



### November's Harvest of the Month: Organic Fuyu Persimmons



<b>Farm:</b> Sahu Subtropicals
<b>Farmers:</b> Ron and Kathy Sahu
<b>Location:</b> Rainbow, CA
<b>Farm Size:</b> 60 acres
<b>Farm Age:</b> started in 2009
<b>Main Crops:</b> Tropical and rare fruits!
<b>Growing Style:</b> Certified Organic
<b>What's a Fuyu Persimmon?</b> Fuyu Persimmons are very sweet and kind of look like little pumpkins because they are orange on both the inside and outside. They are one of the brightest fall fruits and taste great!



www.yumyummi.com



Healthy food.  
Successful students.  
Food & Nutrition Services

San Diego Unified Farm to School

@SDFarmtoSchool



@SDFarmtoSchool



This institution is an equal opportunity provider and employer.



# KC NEWS

**Para la Familia**  
**Noviembre de 2015**



**Estamos Sirviendo:**

**¡Comida de California para Niños de California!**



**Días Festivos**  
**23-27 de noviembre**



Quizás no sirvamos pavo del Día de Acción de Gracias en el Distrito Unificado de San Diego, ¡pero sí tenemos deliciosas piernas de pollo de granja y libres de antibióticos de Mary's Chicken! Estas sabrosas piernas son el platillo destacado de nuestro alimentos de los Jueves de California.

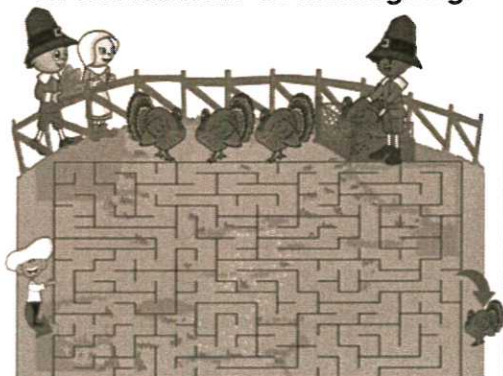
Los Jueves de California es un programa que permite a los distritos escolares servir alimentos saludables y frescos preparados con ingredientes cultivados en California. El programa crea una "triple ganancia": mejorar la salud y el rendimiento académico estudiantil, invertir en la economía local y beneficiar al ambiente.

El Distrito Unificado de San Diego comenzó su programa de Jueves de California en octubre de 2014 en 27 primarias. El programa creció a casi 60 primarias durante el ciclo escolar 2014-15. Después de ese exitoso año piloto, los Servicios Alimenticios y de Nutrición está ampliando su programa de Jueves de California a más de 220 escuelas; haciendo que el Distrito Unificado de San Diego sea el distrito con Jueves de California de mayor crecimiento en el estado. Ahora, más de 130,000 alumnos de todo el distrito tienen la opción de comer cada jueves un alimento formado completamente de productos cultivados en California.

El Distrito Unificado de San Diego confía en la comida de California para los niños de California, y se compromete a obtener todos los alimentos posibles de agricultores, rancheros y productores tanto de San Diego como de California. Durante cualquier día, no sólo los jueves, puedes encontrar productos de granjas locales; tortillas y aderezos de Green Bellies, una compañía basada en San diego; tofú de San Diego Soy Dairy; bollos y palitos de pan de Galasso's Bakery del sur de California; y leche de Hollandia Dairy, una compañía basada también en el sur de California.

Las granjas locales con las cuales trabaja el Distrito Unificado de San Diego incluyen: Suzie's Farm de Imperial Beach, Stehly Farms Organic de Valley Center, Sahu Subtropicals de Rainbow, Go Green Agriculture de Encinitas, Sunrise Farms de Vista, Mountain Meadow Mushrooms de Escondido, y muchas más.

**¡Ayuda al chef a encontrar su pavo en este laberinto de Thanksgiving!**



[www.yumyummi.com](http://www.yumyummi.com)



**Healthy food. Successful students.**  
 Food & Nutrition Services

**Tu agricultor**



**Ron Sahu**  
 Sahu Subtropicals

**Cosecha del Mes de Noviembre:**

<b>Granja:</b> Sahu Subtropicals
<b>Agricultores:</b> Ron y Kathy Sahu
<b>Lugar:</b> Rainbow, CA
<b>Tamaño de la Granja:</b> 60 acres
<b>Edad de la Granja:</b> fundada en el
<b>Cultivos principales:</b> Frutas tropicales y no comunes
<b>Estilo de cosecha:</b> Orgánica certifica-
<b>Qué es un Pésimo Fuyu:</b> Los Pésimos Fuyu son muy dulces y parecen calabazas porque son anaranjadas por dentro y por fuera. ¡Son de las frutas más llamativas del

San Diego Unified Farm to School

@SDFarmtoSchool



@SDFarmtoSchool



Esta institución es un proveedor y empleador de oportunidades equitativas.