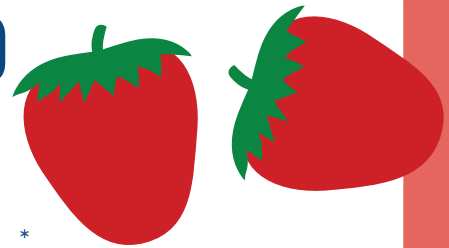




INTEGRATING LOCAL FOODS INTO CHILD NUTRITION PROGRAMS



* * * * *
FRUITS AND VEGETABLES, milk and cheese, whole grain breads and pastas, beans, meats, seafood, and poultry; the opportunities for serving local foods in child nutrition programs are abundant. Not only can local foods span the plate, program operators can serve local foods in all types of programs – summer meal programs (Summer Food Service Program and Seamless Summer Option), afterschool and early childhood settings (Child and Adult Care Food Program), snack programs (Fresh Fruit and Vegetable Program), and school meal programs (National School Lunch Program and School Breakfast Program). From childcare to afterschool settings, through the school year and during summer months, the following steps will help program operators find, buy, and incorporate local foods into any child nutrition programs.

Defining Local

It is up to you to define what local means for your program, and there are many options! Local for one program operator might mean within the county, while local for another might include the entire State and even adjacent States. Definitions of local can vary depending on the season, type of product, and may change by program or event.

Getting Started

When planning how to integrate local items into meals, start by reviewing your menus to see what local foods you are already serving. Talking with suppliers and checking packaging and invoices for the city or State of origin may reveal that some menu items are already local. The next step is to determine how to feature additional local products. Here are several ideas for incorporating local items:

USDA Department of Defense (DoD) Fresh Program: Did you know all USDA DoD Fresh Program vendors label product grown within your State and grown locally (product grown within a State and bordering States)? Check with your local USDA DoD Fresh Program vendor or the web-based Fresh Fruit and Vegetable Order/ Receipt System (FFAVORS) to learn more about local products available to you.

Seasonal cycle menus: Plan what to serve based on the season as an excellent way to keep menus fresh and to find local foods at an affordable price.

New recipe development: Create recipes based on what is in season for a fun way to integrate new foods. For recipe ideas, check out the Institute for Child Nutrition's Child Nutrition Recipe Box (www.theicn.org/icn-resources-a-z/usda-standardized-recipes).

Ingredient substitution: Look for ways to trade out items in recipes to highlight local foods when they are available in your area.

Gardens: Harvest foods from school, day care, or community gardens and feature them in the meals you serve or coordinate garden crops with what you are serving to help introduce children to new foods and understand where their food comes from. Check out a list of school garden resources on USDA's Office of Community Food Systems website (www.fns.usda.gov/cfs/farm-school-resources).

Salad bar: Kids love to help themselves! Feature local foods on salad bars in order to highlight local produce and allow kids to choose new foods on their own.

Themed menus for special events: Celebrate the season! Include local items to compliment special events, such as summer kick-offs, back to school BBQs, holiday harvest meals, or spring flings.

Harvest of the Month program: Pick one seasonal item to highlight each month. Feature special menu items, taste tests, or educational activities to showcase local products.

Learn More:

A list of helpful menu planning and recipe resources can be found on USDA's Office of Community Food Systems website (www.fns.usda.gov/cfs/farm-school-resources).

OFFICE of
COMMUNITY
FOOD SYSTEMS



Developing a Plan

Once you have determined what is available in your area and how you want to offer and feature local foods, it is time to plan how to purchase them. You can plan for buying local items the same way you would any other foods, considering your budget and forecasting what you will need. Think through these important considerations as you develop your plan:

(1) Consider capacity: Review your budget (e.g., labor, equipment, preparation needs), in addition to storage and distribution requirements before reaching out to producers, suppliers, and distributors.

(2) Think about scope: Consider the child nutrition programs you operate, and how the timeframe for those programs aligns with seasonal availability, or could be extended through methods such as canning or purchasing product from producers using season extension techniques like hoop houses in your area.

(3) Make the purchase (using the proper procurement method): You can seek local items from a variety of food suppliers including distributors, food service management companies, processors, producers, food hubs, gardens, and USDA Foods. Proper procurement methods must be followed whether you are buying direct from a farmer or through a distributor. Deciding which procurement method is right for you will depend on a variety of factors; see the **Decision Tree** (www.fns.usda.gov/cfs/local-procurement-decision-tree) and the **Procuring Local Foods for Child Nutrition Programs guide** (www.fns.usda.gov/cfs/procuring-local-foods-child-nutrition-programs) for more information.

Tips From the Field

Start small: Find out what grows in your area. Identify one or two local items that will fit into your menus. This will encourage early buy-in among staff, producers, and partners, and help propel your program forward.

Market and promote your efforts: From signs on the serving line to features on the school menu, parent newsletters, district websites, and fun items like farmer trading cards, getting the word out on what is local on the menu is a key step to building and sustaining the program.

Track your purchases: Keeping tabs on the total dollars spent and pounds purchased is a good indicator of progress, shows economic impact, and is a great tool to illustrate success to your staff and the community at large.

Top Menu Planning Challenges - SOLVED

(1) Hard to find products that are available year round in the volume I need

An item does not have to be fresh to count as local. Freezing, dehydrating, or processing local foods for use later in the year are great ways to offer local items. Serving value-added items, such as salsa or applesauce, made from local produce are additional ways to offer items year round and support local businesses. Consider foods that may be available year round such as grains, meats, and dairy. Explore what local products have been on neighboring school districts' menus, at the grocery store or farmers' market, or contact your State department of agriculture to learn more about the products available in your State. Small volumes of local food can still make a large impact on your program and can be integrated in many creative ways for certain portions of your programming like the Fresh Fruit and Vegetable Program or for taste tests and special events.

(2) Local items are not available from primary vendors

Request that vendors identify local items on invoices or provide lists of products they know are being produced in the State; list source of origin labeling as a vendor requirement in solicitations for goods and services. USDA DoD Fresh Program vendors already label products in FFAVORS with the state of origin or Locally Grown, as applicable. Use geographic preference when procuring unprocessed agricultural products to encourage distributors to carry more local items.

(3) Local foods cost more

If procured competitively and at the right time of the growing season, local foods are often comparable in price to out-of-state counterparts. Forecasting needs in advance for all child nutrition programs will help leverage your buying power and entice vendors to offer competitive pricing.

* * * * *

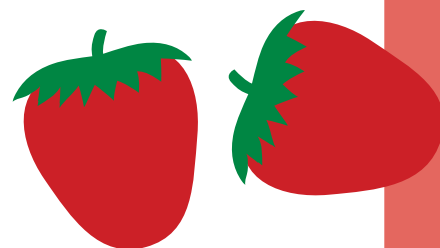
For more information and to sign up for *the Dirt*, the E-letter from the Food and Nutrition Service's Office of Community Food Systems, please visit www.fns.usda.gov/cfs/e-letter-archive. Questions? Email us at FarmToSchool@usda.gov

USDA is an equal opportunity provider, employer, and lender. July 2021. FNS-892

OFFICE of
COMMUNITY
FOOD SYSTEMS



INTEGRACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN LOCAL A LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN INFANTIL



FRUTAS Y VEGETALES, leche y queso, pan y pasta, frijoles, carnes, mariscos y productos avícolas; las oportunidades de servir alimentos provenientes de fuentes locales en los programas de alimentación infantil son numerosas. No solamente los alimentos locales pueden abarcar el plato, los operadores también pueden servir alimentos locales en todos los tipos de programas: programas de verano Summer Food Service Program (SFSP) y Seamless Summer Option (SSO)), programas extracurriculares y para la edad temprana (Child and Adult Care Food Program (CACFP)), programas de meriendas (Fresh Fruit and Vegetable Program (FFVP)), y programas a nivel nacional de desayuno y almuerzo en las escuelas (National School Lunch (NSLP) y School Breakfast Programs (SBP)). Los operadores de los programas, incluyendo desde los programas extracurriculares y para la edad temprana hasta los programas que corren durante todo el año académico y los meses de verano, se pueden auxiliar de los siguientes pasos para encontrar, comprar e incorporar alimentos provenientes de fuentes locales a los programas de alimentación infantil.

Definición de “local”

Lo que el término local significa para su programa lo define usted, y las opciones son ilimitadas. Para un operador de un programa el término local se traduce en los productos provenientes del condado, mientras que para otros puede incluir el estado e incluso los estados adyacentes. La definición de “local” también puede variar dependiendo de la temporada, el tipo de producto e incluso puede cambiar por programa o evento.

Puesta en marcha

Cuando se encuentre planificando el modo de integrar alimentos de origen local a las comidas, comience por revisar el menú para conocer cuales alimentos provenientes de fuentes locales se encuentra actualmente sirviendo. La comunicación con los proveedores y la revisión de los empaques y recibos para conocer la ciudad y estado de proveniencia, le pueden revelar si algunos de los productos que actualmente se encuentra sirviendo provienen de fuentes locales. El siguiente paso consiste en determinar cómo proveer más alimentos de origen local. A continuación se muestran varias ideas para la incorporación de dichos productos:

Cosecha del mes: Escoja un elemento de la estación para resaltar cada mes que su programa se encuentre funcionando. Presente los elementos especiales en el menú, o realice degustaciones o actividades educativas en las que se muestren productos de origen local.

Menús de temporada: Una planificación de lo que servirá atendiendo a la temporada, le permitirá mantener un menú fresco así como encontrar alimentos de origen local a precios asequibles.

Creación de nuevas recetas: Cree recetas que incluyan alimentos de temporada como un modo divertido de integración de nuevos alimentos. En What's Cooking? ([Sitio web USDA Mixing Bowl](#)) podrá encontrar recetas y libros de cocina.

Bar de ensaladas: ¡A los niños les encanta servirse ellos mismos! Disponga los alimentos de origen local en los bares de ensaladas para resaltar dichos productos y permitir que los niños escojan nuevos alimentos por si solos.

Menús temáticos para eventos especiales: ¡Celebre la temporada! Incluya elementos de origen local para complementar los eventos especiales, por ejemplo las actividades de inicio del verano (summer kick-offs), parrilladas por motivo del regreso a clases (back to school BBQs), comidas en días festivos que contengan alimentos de la temporada (holiday harvest meals), o celebración de la primavera (spring flings).

Huertos: Coseche productos del huerto de la escuela, del centro de cuidados infantiles o del huerto comunitario y añádalos a las comidas que sirva, o coordine las cosechas del huerto con las comidas a servir para introducir nuevos alimentos a los niños y ayudarles a entender de donde provienen dichos alimentos. Revise el currículo educativo para la nutrición basado en los huertos en [Team Nutrition](#).

Aprenda más

Podrá encontrar una lista de recursos útiles para la planificación de menús y recetas en el sitio web “Office of Community Food Systems” de USDA, que se localiza en www.usda.gov/farmtoschool

OFFICE of
COMMUNITY
FOOD SYSTEMS



Desarrollo del plan

Una vez que haya definido cómo ofrecer los alimentos provenientes de fuentes locales, necesitará planificar su compra. Puede planificar la compra de alimentos de origen local de la misma manera en la que compraría cualquier otro tipo de alimentos, considerando el presupuesto y prediciendo lo que necesitará. Considere lo siguiente a medida que desarrolle su plan:

1) Considere su capacidad: Revise su presupuesto, equipamiento, así como las necesidades de preparación, en adición a requisitos de almacenamiento y distribución, antes de comunicarse con los agricultores, productores y distribuidores.

2) Tenga en cuenta el alcance: Tome en consideración los tipos de programas de nutrición infantil que opera y la manera en la que el período en que se realizan dichos programas se alinean con la disponibilidad de alimentos estacionales en su área.

3) Identificación de fuentes: Puede solicitar alimentos de origen local a partir de una variedad de proveedores incluyendo distribuidores, compañías de gestión del servicio de alimentos, procesadores, productores, centros de alimentación, huertos y USDA. Deberá seguir los métodos apropiados para la licitación, independientemente del modo de adquisición, ya sea directamente a partir de un agricultor o a través de un distribuidor. La decisión sobre el método de licitación correcto a seguir, dependerá de una variedad de factores (para obtener más información, vea el documento "Decision Tree" y la guía "Procuring Local Foods for Child Nutrition Programs")

Consejos de los expertos

Empiece a pequeña escala: La identificación de uno o dos elementos que, sin mucho esfuerzo, se ajusten al menú cada año, le colocará en el camino al éxito y le incitará a comprar cuanto antes, impulsando de esta manera su programa.

Promocione sus esfuerzos: La clave para construir y mantener el programa radica en dar a conocer los elementos del menú que sean locales. Esto se puede lograr con el uso de señalizaciones en la línea de servicio, presentación de los elementos en el menú escolar, en los boletines dirigidos a los padres o en los sitios web del distrito, o hasta incluyendo elementos de juego como las tarjetas coleccionables de agricultores.

Registre sus compras: El mantenimiento de registros en relación a la cantidad total gastada y las libras compradas es un buen indicador de progreso, muestra el impacto económico y constituye una buena herramienta para ilustrarle a su personal y a la comunidad en general sobre el éxito del programa.

Los mayores retos de planificación del menú: RESUELTOS

1) Es difícil encontrar productos que estén disponibles durante todo el año y en la cantidad necesaria

Un alimento no tiene que estar fresco para que se considere local. Alimentos de origen local congelados, deshidratados o que hayan sido procesados para su uso más tarde en el año, constituyen una excelente manera de ofrecer alimentos locales. Elementos confeccionados a partir de productos locales, como las salsas o las compotas de manzana, constituyen otro modo de ofrecer alimentos de origen local durante todo el año y de apoyar a los negocios locales.

Considere alimentos que se encuentren disponibles durante todo el año como granos, carnes y productos lácteos.

Explore cuales productos de origen local son servidos en las escuelas vecinas del distrito, supermercados o mercados agropecuarios, o contacte al departamento de agricultura de su estado para conocer cuales productos se encuentran disponibles en la región. Pequeños volúmenes de comida de origen local pueden todavía lograr un gran impacto en su programa, y pueden ser integrados de forma creativa en determinadas porciones de su programa como FFVP, degustaciones o eventos especiales.

2) Los elementos de origen local no se pueden obtener a partir de proveedores primarios

Pídale a los proveedores que identifiquen elementos de origen local en las facturas o que le provean con una lista de los productos que son producidos en el estado. También liste, entre los requisitos para la solicitud de servicios, que los proveedores incluyan la procedencia del producto en las etiquetas.

Use la preferencia geográfica durante el proceso de licitación de productos no procesados para exhortar a los distribuidores a obtener y proveer más productos de origen local.

3) Los alimentos de origen local son más costosos

Si son adquiridos de manera competitiva y en el momento adecuado de la temporada de cultivo, los alimentos de origen local son frecuentemente comparables en precio con aquellos provenientes de afuera del estado.

La predicción de lo que necesitará por adelantado en los programas de nutrición infantil que ofrece, le ayudará a fortalecer el poder de compra e incitar a los proveedores a ofrecer precios más competitivos.

* * * * *

Para obtener información adicional y registrarse para recibir la revista quincenal electrónica proveniente de Food and Nutrition Service's Office of Community Food Systems, visite el sitio www.usda.gov/farmtoschool.

¿Preguntas? Envíenos un correo electrónico a farmtoschool@fns.usda.gov.