ROSEMEAD SCHOOL DISTRICT

SUPERINTENDENT D'AGOSTINO'S WEEKLY COMMUNIQUÉ

March 10, 2025 Issue № 10

Dr. D's Discovery: Those Nourishing Our Future

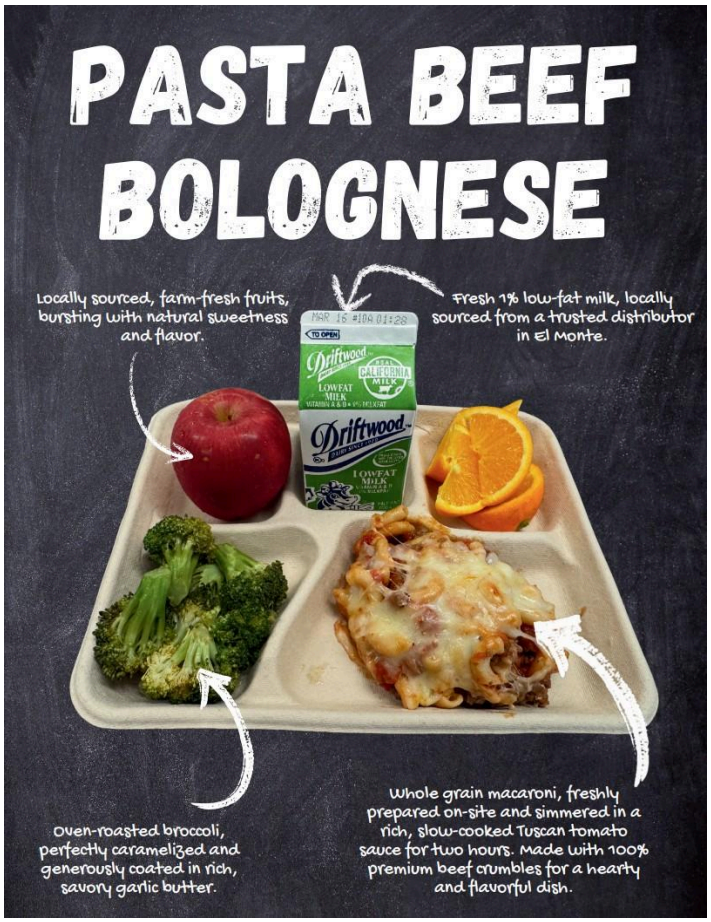
Dear Rosemead Families and Community,

Everyone in our district plays an important role in the education of our students. Whether it is the teachers and aides in classrooms, noon duty supervisors on the playground at recess and lunch, or the front office staff, everyone, by their actions and deeds, helps to educate our students and leave an impression on them for the rest of their lives.

This week, I want to highlight the work done by a small but dedicated group of employees whose work is invaluable to the mission of the Rosemead School District: Our cafeteria workers. These chefs play a vital role in the education and development of students, serving far more than just meals—they provide nourishment, comfort, and a sense of belonging. Every day, they ensure that students have access to healthy, balanced meals that fuel their learning and growth. Their warm smiles and kind interactions create a welcoming environment, often offering a moment of stability in a child's day. Beyond the cafeteria line, they teach responsibility, encourage healthy habits, and contribute to the overall well-being of the school community. Their dedication directly impacts student success, making them an essential part of the educational experience.

According to the Center for Ecoliteracy, school cafeterias play a pivotal role in student nutrition, serving millions of meals daily. With the implementation of the School Meals for All program, all 5.9 million TK–12 students have access to free breakfast and lunch each school day.

This initiative has led to a significant increase in meal participation, with an additional 2 million meals served in the first year and a projected 60 million more in the 2024–2025 school year. Feeding all these students would not be possible without dedicated cafeteria workers in our schools.



The types of food served in our school cafeterias have evolved to emphasize health and variety, and there is much more “scratch cooking” (the practice of preparing food from scratch using fresh ingredients rather than pre-packaged or processed foods) in our kitchens than ever before. We have moved away from traditional options that we found in cafeterias when we were young - like frozen pizza and chicken nuggets - and instead, you will find, as in the case of our Encinita cafeteria team, pasta beef bolognese, freshly cooked vegetables, and locally sourced milk. This shift is supported by nearly $15 billion in state and federal funding, enabling our district to tap into these funds so that we can purchase kitchen equipment, partner directly with local growers, and train staff to prepare high-quality cuisine. Our Director of Nutritional Services, John Rivera, is committed to sustaining all these practices through sound decision-making and responsible fiscal planning. He and his teams at all our schools are the best!

Overall, our school cafeterias and their chefs are making significant strides in enhancing the quality and accessibility of meals, contributing positively to student health and well-being. I am grateful that they are on Team Rosemead! Have a great week, everyone!

With deepest gratitude and hope,
Phil D'Agostino, Ed.D
Superintendent of Schools

ROSEMEAD SCHOOL DISTRICT

達戈斯蒂諾警長每週公報

2025 年 3 月 10 日第 10 期

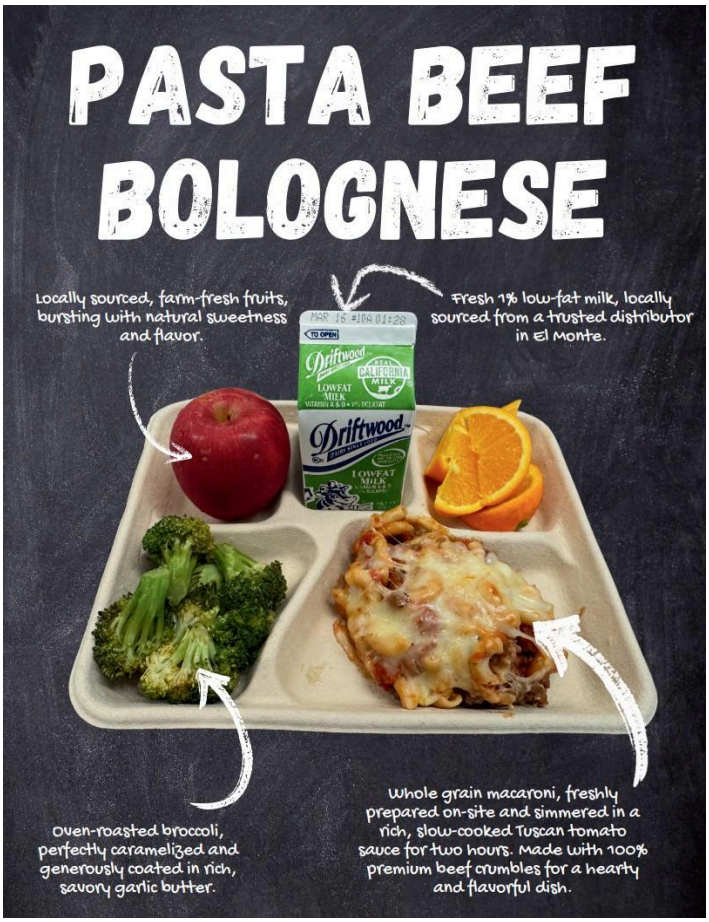
D 博士的發現：那些滋養我們未來的人

親愛的羅斯米德家庭與社區，

我們學區的每個人都在學生教育中發揮著重要作用。無論是課堂上的老師和助手，課間和午餐時操場上的中午值班監督員，還是前台工作人員，每個人都透過自己的行為和事蹟幫助教育我們的學生，並給他們留下終身難忘的印象。

本週，我想重點介紹一小部分但非常敬業的員工所做的工作，他們的工作對於羅斯米德學區的使命來說是無價的：我們的食堂工作人員。這些廚師在學生的教育和發展中發揮著至關重要的作用，他們提供的不僅僅是飯菜，他們還提供營養、舒適和歸屬感。他們每天確保學生們能夠獲得健康、均衡的膳食，為他們的學習和成長提供能量。他們溫暖的笑容和友善的互動營造出一種溫馨的氛圍，常常為孩子的一天帶來片刻的穩定。除了餐廳之外，他們還教導學生責任感、鼓勵健康的習慣，並為學校社區的整體福祉做出貢獻。他們的奉獻精神直接影響學生的成功，使他們成為教育經驗中不可或缺的一部分。

據生態素養中心稱，學校食堂在學生營養方面發揮關鍵作用，每天提供數百萬份餐點。隨著「全民學校用餐」計畫的實施，所有 590 萬名 TK-12 學生都可以在每所學校享用免費早餐和午餐 天。這項措施顯著提高了用餐參與人數，第一年就額外提供了 200 萬份餐食，預計 2024-2025 學年將再提供 6000 萬份餐食。如果我們學校沒有專門的食堂工作人員，我們就不可能為這麼多學生提供餐點。



我們的學校食堂所供應的食物種類已經發展到強調健康和多樣性，而且我們的廚房裡比以往任何時候都有更多的「從頭烹飪」（使用新鮮食材而不是預先包裝或加工的食物從頭開始準備食物的做法）。我們不再吃小時候在自助餐廳裡能找到的傳統食物，例如冷凍比薩和雞塊，而是像我們的恩西尼塔自助餐廳團隊一樣，吃義大利麵牛肉醬、新鮮烹製的蔬菜和當地牛奶。

這一轉變得到了近 150 億美元的州和聯邦政府資金的支持，使我們的地區能夠利用這些資金來購買廚房設備、直接與當地種植者合作並培訓員工準備高品質的美食。我們的營養服務總監 John Rivera 致力於透過合理的決策和負責任的財務規劃來維持所有這些做法。他和我們所有學校的團隊都是最棒的！

總體而言，我們學校食堂及其廚師在提高膳食品質和可獲得性方面取得了重大進展，為學生的健康和福祉做出了積極貢獻。我很感激他們加入了 Rosemead 團隊！祝大家有個愉快的一周！

懷著最深切的感激與希望，
Phil D'Agostino, Ed.D
學校督察

ROSEMEAD SCHOOL DISTRICT

COMUNICADO SEMANAL DEL SUPERINTENDENTE D'AGOSTINO

10 de marzo de 2025 Número 10

El descubrimiento del Dr. D: Aquellos que nutren nuestro futuro

Estimadas familias y comunidad de Rosemead:

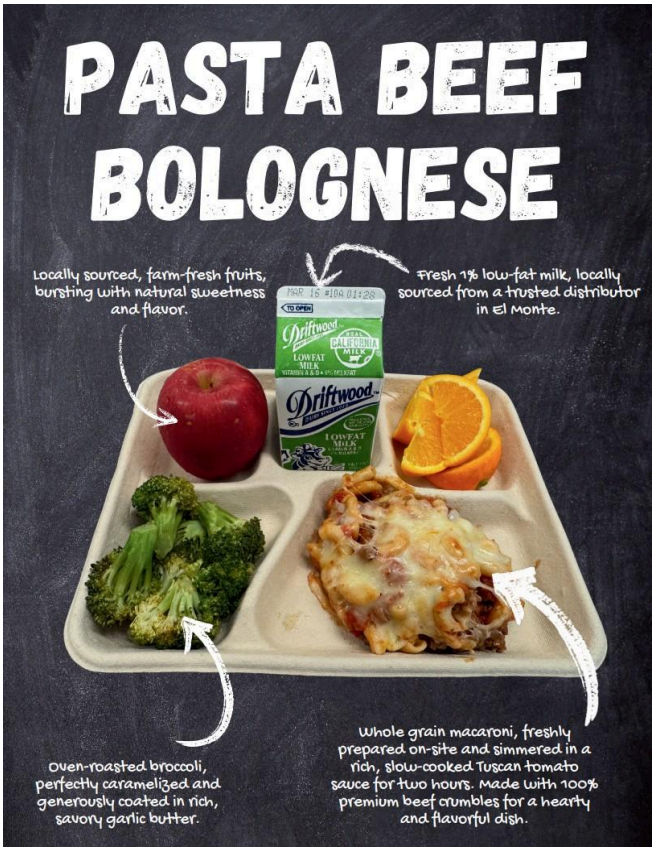
Todos en nuestro distrito desempeñan un papel importante en la educación de nuestros estudiantes. Ya sean los maestros y los asistentes en las aulas, los supervisores de turno de mediodía en el patio de recreo durante el recreo y el almuerzo, o el personal de la oficina principal, todos, con sus acciones y hechos, ayudan a educar a nuestros estudiantes y a dejar una impresión en ellos para el resto de sus vidas.

Esta semana, quiero destacar el trabajo que hace un pequeño pero dedicado grupo de empleados cuyo trabajo es invaluable para la misión del Distrito Escolar de Rosemead: nuestros trabajadores de la cafetería. Estos chefs desempeñan un papel vital en la educación y el desarrollo de los estudiantes, ya que sirven mucho más que solo comidas: brindan nutrición, comodidad y un sentido de pertenencia. Todos los días, se aseguran de que los estudiantes tengan acceso a comidas saludables y equilibradas que impulsan su aprendizaje y crecimiento. Sus cálidas sonrisas e interacciones amables crean un entorno acogedor, que a menudo ofrece un momento de estabilidad en el día de un niño. Más allá de la cola de la cafetería, enseñan responsabilidad, fomentan hábitos saludables y contribuyen al bienestar general de la comunidad escolar. Su dedicación incide directamente en el éxito de los estudiantes, lo que los convierte en una parte esencial de la experiencia educativa.

Según el Centro de Alfabetización Ecológica, los comedores escolares desempeñan un papel fundamental en la nutrición de los estudiantes, ya que sirven millones de comidas al día.

Con la implementación del programa Comidas Escolares para Todos, los 5,9 millones de estudiantes de TK-12 tienen acceso a desayuno y almuerzo gratuitos en cada escuela.

Esta iniciativa ha dado lugar a un aumento significativo de la participación en las comidas, con 2 millones de comidas adicionales servidas en el primer año y una proyección de 60 millones más en el año escolar 2024-2025. Alimentar a todos estos estudiantes no sería posible sin los dedicados trabajadores de la cafetería de nuestras escuelas.



Los tipos de comida que se sirven en las cafeterías de nuestras escuelas han evolucionado para enfatizar la salud y la variedad, y ahora en nuestras cocinas se cocina mucho más que nunca antes, es decir, se preparan alimentos desde cero (la práctica de preparar alimentos desde cero utilizando ingredientes frescos en lugar de alimentos preenvasados o procesados). Nos hemos alejado de las opciones tradicionales que encontrábamos en las cafeterías cuando éramos jóvenes (como la pizza congelada y los nuggets de pollo) y, en su lugar, encontrará, como en el caso de nuestro equipo de cafetería de Encinita, pasta con boloñesa de res, verduras recién cocidas y leche de origen local. Este cambio está respaldado por casi $15 mil millones en fondos estatales y federales, lo que permite a nuestro distrito aprovechar estos fondos para poder comprar equipos de cocina, asociarnos directamente con productores locales y capacitar al personal para preparar platos de alta calidad. Nuestro Director de Servicios Nutricionales, John Rivera, está comprometido a mantener todas estas prácticas a través de una toma de decisiones acertada y una planificación fiscal responsable. ¡Él y sus equipos en todas nuestras escuelas son los mejores!

En general, las cafeterías de nuestras escuelas y sus chefs están haciendo avances importantes para mejorar la calidad y la accesibilidad de las comidas, lo que contribuye positivamente a la salud y el bienestar de los estudiantes. ¡Estoy agradecido de que estén en el equipo de Rosemead! ¡Que tengan una excelente semana, todos!

Con profunda gratitud y esperanza,
Phil D'Agostino, Ed.D
Superintendente de escuelas

ROSEMEAD SCHOOL DISTRICT

THÔNG CÁO HÀNG TUẦN CỦA GIÁM ĐỐC D'AGOSTINO

Ngày 10 tháng 3 năm 2025 Số 10

Khám phá của Tiến sĩ D: Những người nuôi dưỡng tương lai của chúng ta

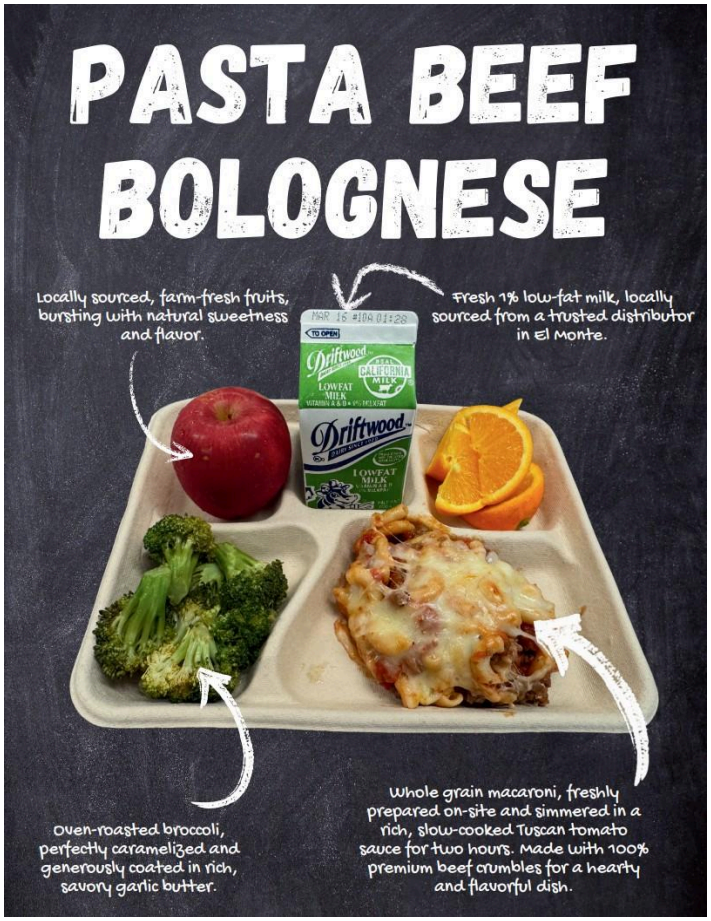
Kính gửi Gia đình và Cộng đồng Rosemead,

Mọi người trong quận của chúng tôi đều đóng vai trò quan trọng trong việc giáo dục học sinh. Cho dù đó là giáo viên và trợ lý trong lớp học, giám sát viên trực ca trưa trên sân chơi vào giờ ra chơi và giờ ăn trưa, hay nhân viên văn phòng, mọi người, bằng hành động và việc làm của mình, đều giúp giáo dục học sinh và để lại ấn tượng cho các em trong suốt quãng đời còn lại.

Tuần này, tôi muốn nhấn mạnh đến công việc được thực hiện bởi một nhóm nhân viên nhỏ nhưng tận tụy, những người có công việc vô cùng quý giá đối với sứ mệnh của Học khu Rosemead: Nhân viên căng tin của chúng tôi. Những đầu bếp này đóng vai trò quan trọng trong việc giáo dục và phát triển học sinh, phục vụ nhiều hơn là chỉ các bữa ăn—họ cung cấp dinh dưỡng, sự thoải mái và cảm giác được gắn bó. Mỗi ngày, họ đảm bảo rằng học sinh có thể tiếp cận các bữa ăn lành mạnh, cân bằng để thúc đẩy việc học và phát triển của các em. Nụ cười ấm áp và những tương tác tử tế của họ tạo ra một môi trường chào đón, thường mang đến khoảnh khắc ổn định trong ngày của trẻ. Ngoài hàng căng tin, họ dạy về trách nhiệm, khuyến khích các thói quen lành mạnh và đóng góp vào phúc lợi chung của cộng đồng trường học. Sự tận tâm của họ tác động trực tiếp đến thành công của học sinh, khiến họ trở thành một phần thiết yếu của trải nghiệm giáo dục.

Theo Trung tâm Sinh thái học, căng tin trường học đóng vai trò quan trọng trong dinh dưỡng của học sinh, phục vụ hàng triệu bữa ăn mỗi ngày. Với việc triển khai chương trình Bữa ăn học đường cho tất cả, tất cả 5,9 triệu học sinh từ mẫu giáo đến lớp 12 đều được ăn sáng và ăn trưa miễn phí tại mỗi trường

ngày. Sáng kiến này đã dẫn đến sự gia tăng đáng kể trong việc tham gia bữa ăn, với thêm 2 triệu bữa ăn được phục vụ trong năm đầu tiên và dự kiến sẽ có thêm 60 triệu bữa ăn nữa trong năm học 2024–2025. Việc nuôi sống tất cả những học sinh này sẽ không thể thực hiện được nếu không có những nhân viên căng tin tận tụy trong trường học của chúng tôi.



Các loại thực phẩm được phục vụ trong căng tin trường học của chúng tôi đã phát triển để nhấn mạnh vào sức khỏe và sự đa dạng, và có nhiều "nấu ăn từ đầu" (thực hành chế biến thực phẩm từ đầu bằng cách sử dụng các nguyên liệu tươi thay vì thực phẩm đóng gói sẵn hoặc chế biến sẵn) trong bếp của chúng tôi hơn bao giờ hết. Chúng tôi đã tránh xa các lựa chọn truyền thống mà chúng tôi tìm thấy trong căng tin khi chúng tôi còn nhỏ - như pizza đông lạnh và gà viên - và thay vào đó, bạn sẽ tìm thấy, như trường hợp của nhóm căng tin Encinita của chúng tôi, mì ống thịt bò bolognese, rau nấu chín tươi và sữa có nguồn gốc tại địa phương. Sự thay đổi này được hỗ trợ bởi gần 15 tỷ đô la tiền tài trợ của tiểu bang và liên bang, cho phép quận của chúng tôi khai thác các khoản tiền này để chúng tôi có thể mua thiết bị nhà bếp, hợp tác trực tiếp với những người trồng trọt địa phương và đào tạo nhân viên để chế biến các món ăn chất lượng cao. Giám đốc Dịch vụ Dinh dưỡng của chúng tôi, John Rivera, cam kết duy trì tất cả các hoạt động này thông qua việc ra quyết định sáng suốt và lập kế hoạch tài chính có trách nhiệm. Ông và các nhóm của ông tại tất cả các trường của chúng tôi là những người giỏi nhất!

Nhìn chung, căng tin trường học và các đầu bếp của họ đang có những bước tiến đáng kể trong việc nâng cao chất lượng và khả năng tiếp cận các bữa ăn, đóng góp tích cực vào sức khỏe và hạnh phúc của học sinh. Tôi biết ơn vì họ thuộc Đội Rosemead! Chúc mọi người một tuần tuyệt vời!

Với lòng biết ơn sâu sắc và hy vọng,
Phil D'Agostino, Ed.D
Tổng giám đốc trường học