



WAVECREST
CAFE

Nutrition Services | Vista Unified School District

Nutrition Newsletter



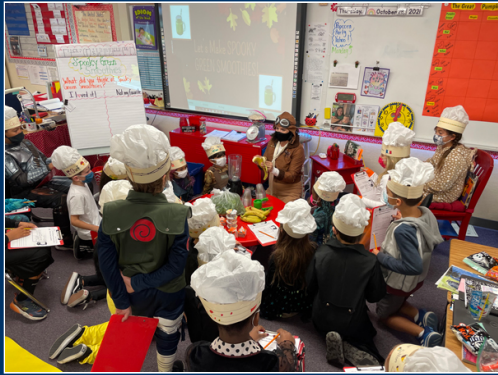
Bring Our Cooking Cart To Your Classroom

Cooking Cart Spices Up Classrooms

On the Friday before Halloween, students in Kim Arvidson's 3rd-grade class at Empresa Elementary School were dressed in their favorite costumes (as was Mrs. Arvidson), looking at a table full of ingredients and a tall blender. They were there to use the things they'd learned in class to help Mrs. Arvidson make Spooky Green Smoothies. The best part about the activity was that the students were able to taste the fresh and healthy smoothie after they helped make it!

As Mrs. Arvidson guided her class through the recipe meant to serve 4 people, she asked students how they would have to adjust the amounts to make samples for all 26 students and staff in the class. Students' hands shot up with answers showcasing their understanding of math, as well as measuring

out the proper amounts of bananas, orange juice, frozen peaches, and the secret ingredient to turn the smoothie green: spinach.



The activity was done using WaveCrest Cafe's Cooking Cart, which is available to any class in the Vista Unified School District. WaveCrest Cafe supplies the ingredients, recipes, and equipment for a variety of lessons, including a green smoothie.

For any teacher or class interested in designing a tasty learning activity, contact our WaveCrest team:

info@wavecrestcafe.com

"We definitely had to use math, and we had to use fractions, too," said Alexa. "And we had to use patience," said classmate Grayson. "It took a lot longer than I thought."

As for lessons learned, Alexa enjoyed the math and learning about the mechanics of the process. "My favorite part was doubling it or tripling it because you don't hear so much of it blending. With more ingredients, it's not so loud."

For Grayson, the final product was his personal highlight. "My favorite part was tasting it." Asked what it tasted like, he said, "I mostly tasted the banana. I made a smoothie with food coloring once and it didn't taste like much."

As to whether there was any difference in the taste of spinach versus food coloring, Grayson and his classmate Mitchel weighed in almost simultaneously. "Absolutely no difference at all in the taste," said Grayson, as Mitchell echoed him, "We didn't taste the spinach at all. I tasted the peaches and bananas."



Students also learned that adding a nutrient-rich ingredient like spinach makes the smoothies more nutritious without affecting the flavor. They also experienced how easy it is to make something like a



fresh fruit smoothie instead of reaching for sugary snacks.

Mrs. Arvidson summed up the Cooking Cart experience this way: "Teaching is about bringing experiences to your students. Experiences bring learning to life! The cooking cart did just that. Who knew spooky green smoothies with spinach would be so delicious!?"

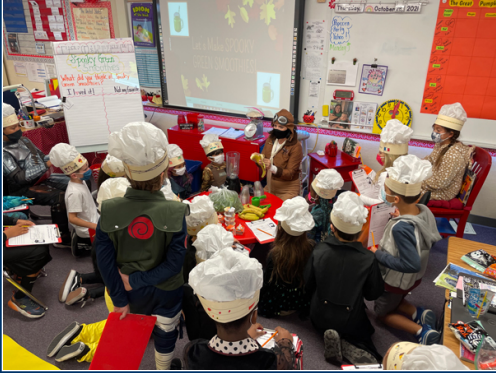
Incorporate the WaveCrest Cafe Cooking Cart into your learning today! For any teacher or class interested in designing a tasty learning activity, contact our WaveCrest team: info@wavecrestcafe.com

Nuestro carrito de cocina les trae sabor a los salones de clases



El viernes antes de Halloween, los estudiantes de 3.^{er} grado de la maestra Kim Arvidson's, de la escuela Empresa, estaban vestidos con sus disfraces favoritos (al igual que la Sra. Arvidson), y miraban una mesa llena de ingredientes y una licuadora alta. Estaban allí para utilizar lo que habían aprendido en la clase para ayudar a la Sra. Arvidson a hacer espeluznantes licuados verdes. Lo mejor de la actividad fue que los estudiantes tuvieron la oportunidad de probar el licuado fresco y saludable después de que ayudaron a prepararlo.

Mientras la Sra. Arvidson guiaba a su clase para seguir la receta, diseñada para servir a cuatro personas, les pregunto a sus estudiantes cómo tendrían que ajustar las cantidades de los ingredientes para hacer muestras para 26 estudiantes y el personal escolar de la clase. Los estudiantes levantaron las manos para responder a la pregunta, lo que mostró su comprensión de las matemáticas, así como de la cantidad adecuada que necesitarían de plátanos, jugo de naranja, duraznos congelados, y el ingrediente secreto para que el licuado fuera verde: las espinacas.



La actividad se realizó utilizando el carrito de cocina de WaveCrest Café, que está disponible para cualquier clase del Distrito Escolar Unificado de Vista. WaveCrest Café proporciona los ingredientes, las recetas y el equipo para realizar una variedad de actividades, que incluyen el licuado verde.

Si algún maestro o clase está interesado en diseñar una sabrosa actividad de aprendizaje, envíe un mensaje a nuestro equipo de WaveCrest Café a: info@wavecrestcafe.com

«Definitivamente tuvimos que usar las matemáticas, y también tuvimos que usar las fracciones», dijo Alexa. «Y tuvimos que ser pacientes», dijo su compañero Grayson. «Tardamos mucho más tiempo en hacerlo del que pensé».

En cuento a las lecciones aprendidas, Alexa disfrutó de las matemáticas y del aprendizaje sobre la mecánica del proceso. «Mi parte favorita fue duplicar o triplicar la receta porque no se escucha tanto la mezcla cuando la estas licuando. Cuando se utilizan más ingredientes el ruido no es tan fuerte».



Para Grayson, el producto final fue su mejor momento. «Mi parte favorita fue probarlo». Cuando se le preguntó a qué sabía, dijo: «Principalmente probé el sabor del plátano. Una vez hice un licuado con colorante para comida, y no tenía mucho sabor».

En cuanto a si había una diferencia entre el sabor de las espinacas frente al colorante para comida, Grayson y su compañero Mitchel opinaron casi al mismo tiempo: «No hay absolutamente ninguna diferencia en el sabor», dijo Grayson, mientras Mitchell lo secundaba: «No reconocí el sabor de las espinacas en absoluto. Yo reconocí el sabor de los duraznos y plátanos».



Los estudiantes también aprendieron que agregar un ingrediente rico en nutrientes como las espinacas hace que los licuados sean más nutritivos sin afectar al sabor. También experimentaron lo fácil que es preparar algo como un licuado de frutas frescas en lugar de recurrir a refrigerios azucarados.

La Sra. Arvidson resumió la experiencia del carrito de cocina de esta manera: «La educación consiste en aportar experiencias a los estudiantes. ¡Las experiencias dan vida al aprendizaje! El carrito de cocina hizo precisamente eso. ¿Quién iba a decir que los espeluznantes licuados verdes con espinacas serían tan deliciosos?».

Incorpore el carrito de cocina WaveCrest Café a su aprendizaje hoy mismo. Cualquier maestro o clase que esté interesado en diseñar una sabrosa actividad de aprendizaje, envíe un mensaje a nuestro equipo de WaveCrest Café a: info@wavecrestcafe.com

WaveCrest Cafe Addresses Supply Chain in Food Service



One of the more significant stories of the past several months has been about the global supply chain. Or simply: how do the things we use every day get from where they are made (or grown) to us? It can

be a complicated issue that is affected by everything from container ships, trucking, crowded ports, and supply and demand challenges that are constantly changing.

Almost every facet of our economy and society has been affected, and foodservice is no exception. Challenges are everywhere, from farmers facing challenges finding enough staff to meet consumer demand, to getting their crops to customers. Fortunately, WaveCrest Cafe's leaders anticipated many of the challenges months ago and have taken steps to minimize as many as possible.

Jamie Phillips, Director of Child Nutrition Services for Vista Unified School District, saw some slowdowns in service in the early days of the pandemic and began planning to shift services to head off potential issues.

"We saw what was happening with many of our suppliers and so we started to shift our processes fairly quickly," says Jamie. "One example is that we have allocated almost all of one segment of our food purchasing budget to purchase with the DOD (Department of Defense), which has a program to source fresh produce. In an average year, we might allocate around 30% of that budget to the DOD, and spread the rest among a variety of other vendors.

"But because we knew that the DOD was a secure source of produce based on its size and scale, we decided to shift more resources there. We can also request that we receive our produce from California farms, which helps us with our commitment to Farm to School and sourcing foods as locally as possible; the DOD almost always does that, and they are a great vendor."

[Read the rest of this story](#) and learn about the expertise and insight our team uses to deliver fresh, healthy, and delicious meals each and every day.

WaveCrest Café soluciona los problemas de la cadena de suministro en el servicio alimentario

Una de las historias más importantes de los últimos meses ha sido la de la cadena de suministro global, o, sencillamente: ¿cómo llegan las cosas que usamos todos los días, desde donde se fabrican (o cultivan) hasta nosotros? Puede ser una cuestión complicada que se ve afectada por todo, desde los buques que transportan contenedores, el transporte de carga por carretera, los puertos abarrotados, y los retos de la oferta y la demanda que cambian constantemente.

Casi todas las facetas de nuestra economía y sociedad se han visto afectadas, y los servicios de la industria alimentaria no son la excepción. Desde los agricultores que se enfrentan a problemas para hacer llegar sus cosechas a sus clientes hasta la contratación de personal suficiente para satisfacer la demanda, los retos están en todas partes. Afortunadamente, los responsables de WaveCrest Cafe anticiparon muchos de estos retos hace varios meses, y han tomado medidas para minimizar tantos como sea posible.

Jamie Phillips, Director de los Servicios de Nutrición Infantil del Distrito Escolar Unificado de Vista, observó que el servicio fue más lento en los primeros días de la pandemia y comenzó a planificar el cambio en los servicios para evitar posibles problemas.

«Vimos lo que estaba pasando con muchos de nuestros proveedores y empezamos a cambiar nuestros procesos bastante rápido», dice Jamie. «Un ejemplo de ello es que hemos destinado casi todo un segmento de nuestro presupuesto de compras de alimentos con el Departamento de Defensa (DOD, por sus siglas en inglés), el cual tiene un programa para abastecer productos frescos de origen vegetal. En un año normal, podríamos asignar alrededor del 30% del presupuesto al DOD, y repartir el resto entre una variedad de proveedores».

«Pero como sabíamos que el DOD era una fuente segura para abastecernos de productos, debido a su tamaño y escala, decidimos destinar más recursos a este departamento. También podemos solicitar que nuestros productos procedan de granjas de California, lo que nos ayuda con nuestro compromiso con el programa *Farm to School* (De la granja a la escuela) y el abastecimiento de alimentos lo más locales posibles; el DOD casi siempre lo hace, y es un gran proveedor».

[Lea el resto de esta historia](#) y conozca la experiencia y los conocimientos que nuestro equipo utiliza para ofrecer comidas frescas, sanas y deliciosas todos los días aquí.

Harvest of the Month Featured Food: Persimmons

The Harvest of the Month featured fruit is

Persimmons



December's featured food in our Harvest of the Month program is the persimmon. This one is full of surprises, as it isn't always familiar to many of our students and staff. Let us tell you, you're in for a treat with this amazing fruit, packed full of flavor and fun.

Persimmon is originally from China, and some species made their way to Japan, where it is the national fruit of Japan. Today, almost all persimmons in the United States are grown in California, making it a fantastic way to support our local and state-wide farmers.

Persimmons are a fantastic source of vitamins A and C, as well as fiber, lycopene, beta-carotene, and other antioxidants that help to boost the immune system. A ripe persimmon has a mild, sweet taste that some have said is similar to honey. The inside fruit texture is close to that of an apricot, and the skin is similar to an apple.

Secret tip: you can eat the skin of persimmon, and combined with the sweet fruit inside it's like a natural version of a sweet tart.

Persimmon Facts

- Fresno and Tulare counties in California produce 53 percent of all of California's persimmons.
- San Diego, Orange, and Riverside counties are also major producers of persimmon in California.
- The Hachiya variety was the most popular persimmon for the first half of the 20th century but has been replaced by the Fuyu variety in the years since.
- Some varieties of persimmon can be ripened faster by putting them in a paper bag with apples or bananas.



Learn more about persimmons, and discover how delicious they are. You can download our Harvest of the Month resources for families [here](#).

If your child's teacher wants to sign up for the program, it's easy. For more information about the program, classroom tasting parties, and more, [click here](#) for our promo flyer.

Alimento destacado de la cosecha del mes: el caqui

The Harvest of the Month featured fruit is

Persimmons



El alimento destacado de diciembre en nuestro programa La Cosecha del Mes es el caqui. Esta fruta está llena de sorpresas, y no todos nuestros estudiantes y personal escolar la conocen. Permítanos decirle que esta fruta increíble, deliciosa y llena de sabor, le va a encantar.

El caqui es originario de China, y algunas especies llegaron a Japón, donde es la fruta nacional del país. En la actualidad, casi todos los caquis en los Estados Unidos se cultivan en California, lo que constituye una fantástica manera de apoyar a nuestros agricultores locales y estatales.

Los caquis son una fantástica fuente de vitaminas A y C, así como de fibra, licopeno, betacaroteno, y otros antioxidantes que ayudan a fortalecer el sistema inmunológico. Un caqui maduro tiene un sabor suave y dulce que, según algunas personas, es similar al de la miel. La textura interior de la fruta es parecida a la de un chabacano (albaricoque), y la piel es similar a la de una manzana.

Recomendación especial: la piel del caqui se puede comer, y combinada con la fruta dulce del interior es como una versión natural de una tarta dulce.

Datos sobre el caqui:

- Los condados de Fresno y Tulare, en California, producen el 53% de todos los caquis de California.
- Los condados de San Diego, Orange, y Riverside son también grandes productores de caqui en California.
- La variedad Hachiya fue el caqui más popular durante la primera mitad del siglo XX, pero ha sido sustituida por la variedad Fuyu en los años posteriores.
- Algunas variedades del caqui pueden madurar más rápido si se ponen en una bolsa de papel con manzanas o plátanos.



Aprenda más sobre los caquis, y descubra lo deliciosos que son. Puede descargar nuestros recursos de la Cosecha del Mes para las familias [aquí](#).

Si el maestro de su hijo quiere inscribirse en el programa, es muy fácil. Para obtener más información sobre el programa, las fiestas de degustación en el salón de clases, y más, [haga clic aquí](#) para ver nuestro folleto promocional.



Come join our team!

We're Hiring!

We have staffing opportunities at most of our schools, and new positions come up regularly. Come be part of a fun, dynamic team and serve our students, staff, and families every day.

With all meals being offered at no charge, we are anticipating even more students will be dining with us, which may result in longer lines. Help us serve our students faster and better - come be part of our team!

[Click here](http://www.wavecrestcafe.com) to learn more about our open positions and apply today.

Estamos contratando

Tenemos oportunidades laborales en la mayoría de nuestras escuelas, y frecuentemente surgen nuevos puestos. Forme parte de un equipo divertido y dinámico y preste servicio a nuestros estudiantes, personal escolar y familias todos los días.

Al ofrecer todas las comidas de forma gratuita, anticipamos que habrá aún más estudiantes comiendo con nosotros, lo que puede resultar en filas más largas. Ayúdenos a prestar un servicio más rápido y mejor a nuestros estudiantes. ¡Forme parte de nuestro equipo!

Haga [clic aquí](#) para obtener más información sobre nuestros puestos de trabajo disponibles y postule hoy mismo.

No Cost for School Meals This Year!

SCHOOL MEALS ARE FREE!

Student meals offered at no cost for the 2021-22 school year.



SEE YOUR SCHOOL'S WEBSITE FOR MENUS & DETAILS

THIS INSTITUTION IS AN EQUAL OPPORTUNITY PROVIDER.
ESTA INSTITUCIÓN ES UN PROVEEDOR DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.



A reminder that all school meals for the 2021-22 school year are offered to students at no cost. That includes breakfast, lunch, and supper if your child's school offers a supper option. We are grateful to the USDA for expanding our ability to offer these meals to our students at no cost and hope that you will make the most of this offer.

Not only can families save plenty of money on food, but with meals ready at school, you'll have more time to spend together as a family when you used to be making lunches! As always, we are committed to serving fresh, healthy, delicious meals, and working with as many local and California-based farms as possible.

**** With meals being offered at no charge, we are anticipating more students will be dining with us. This may affect the availability of some entrees as we learn and adapt to greater numbers and meeting the demand.*

¡Este año las comidas escolares son gratuitas!

¡SIN CARGO PARA COMIDAS ESCOLARES!

El desayuno y el almuerzo se ofrecen sin costo alguno para el año escolar 2021-22



CONSULTE EL SITIO WEB DE SU ESCUELA PARA VER LOS MENÚS Y LOS DETALLES

THIS INSTITUTION IS AN EQUAL OPPORTUNITY PROVIDER.
ESTA INSTITUCIÓN ES UN PROVEEDOR DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES.



Les recordamos que todas las comidas escolares para el año escolar 2021-2022 son gratuitas para los estudiantes. Esto incluye el desayuno, el almuerzo y la cena, si la escuela de su hijo ofrece una opción de cena. Estamos agradecidos al USDA por ampliar nuestra capacidad de ofrecer estas comidas a nuestros estudiantes sin costo alguno y esperamos que aprovechen esta oportunidad.

Las familias no solo pueden ahorrar mucho dinero en comida, sino que, con las comidas preparadas en las escuelas, tendrán más tiempo para pasar juntos en familia cuando jantes acostumbraban a tener que preparar los almuerzos! Como siempre, nos comprometemos a servir comidas frescas, saludables y deliciosas, y a trabajar con tantas granjas de la zona y de California como sea posible.

****Como las comidas son gratuitas, se espera que más estudiantes coman con nosotros. Esto puede afectar a la disponibilidad de algunos platos principales mientras aprendemos y nos adaptamos a una mayor cantidad de estudiantes y a satisfacer la demanda.*

Staff Spotlight: Laura Henry, Lake Elementary



One of the newest members of our team of school cafeteria Leads is Lake Elementary's Laura Henry. A positive, smiling presence from the first time you meet her, Laura brings an enthusiasm and care to her job that radiates to her entire team, not to mention the Lake students and staff who are fortunate enough to interact with her on a daily basis.

We are grateful for Laura's leadership and expertise and wanted to give you a chance to get to know her just a bit more. Thank you, Laura and the Lake team for the amazing job you do!

How long have you been at Lake Elementary? This is my first year.

Favorite Hobbies: Hiking, swimming, kayaking

Favorite TV/Binge Watching: Any crime show

Favorite Music (Bands/Singers): Too many to say

Favorite WaveCrest Entree: French toast

Favorite thing about working at WaveCrest Cafe? My coworkers and the kids

Personal escolar destacado: Laura Henry de la escuela Lake Elementary

Uno de los miembros más nuevos de nuestro equipo encargado de la cafetería escolar de la escuela Lake Elementary es Laura Henry. Laura tiene una presencia positiva y risueña desde la primera vez que la conoce, y

MEET OUR TEAM



LAURA HENRY
LAKE ELEMENTARY

trabaja con tal entusiasmo y cuidado que lo irradia a todo su equipo, y los estudiantes y el personal escolar de la escuela Lake Elementary tienen la fortuna de interactuar con ella todos los días.

Agradecemos el liderazgo y la experiencia de Laura, y queremos darles la oportunidad de que la conozcan un poquito más. ¡Gracias, Laura, y gracias al equipo de la escuela Lake Elementary por el trabajo fantástico que hacen!

¿Cuánto tiempo ha estado trabajando en la escuela Lake Elementary? Este es mi primer año.

Pasatiempos favoritos: el senderismo, la natación y el kayak.

Programa de televisión/maratón de series favorito: cualquier programa de crimen.

Música favorita(bandas/cantantes): demasiados para poder decir cuáles.

Plato principal favorito de WaveCrest Café: pan tostado a la francesa.

¿Qué es lo que más te gusta de trabajar en WaveCrest Café? Mis compañeros de trabajo y los niños.

MENU SPOTLIGHT: Vegetarian Chili Cheese Nachos



Just in time for winter, a new favorite menu item that's sure to keep kids fueled for learning in our (relatively) chillier months.

To make this wintertime comfort food, WaveCrest Cafe starts with a hearty base of scratch-made vegetarian chili, packed with protein and nutrients certain to fill up bellies for a day full of school. The chili is topped with freshly grated cheese and served with a side of gluten-free nacho chips that can be added to the chili or used

to scoop it like a spoon...until they've all been eaten!

For extra flavor and nutrition, add fresh, seasonal fruits & veggies on the side to make it a complete meal. We love this dish and expect to see it as a new favorite across the VUSD community.

Be sure to [check your school's menu](#) to see which day Vegetarian Chili Cheese Nachos are being served, and enjoy this new menu item.

MENÚ DESTACADO: Nachos vegetarianos de chili y queso



Justo a tiempo para la temporada de invierno, una nueva comida favorita del menú que seguramente mantendrá a los niños alimentados para que aprendan en nuestros meses (relativamente) más fríos.

Para preparar esta comida reconfortante para la temporada de invierno, WaveCrest Café empieza con una base sustanciosa de chili vegetariano preparada aquí, repleta de proteína y nutrientes que seguramente mantendrán los estómagos de los estudiantes llenos durante toda la jornada escolar. El chili se cubre con fresco rayado y se sirve con una guarnición de totopos sin gluten, los cuales se pueden añadir al chili o usar para comerse todo como si fuera una cuchara, ¡hasta que se los haya comido todos!

Para tener una comida completa, darle más sabor, y que sea más nutritiva, agregue frutas y verduras frescas de la temporada. Nos encanta este plato y esperamos verlo como una nueva comida favorita en la comunidad del Distrito Escolar Unificado de Vista.

Asegúrese de consultar [el menú de su escuela](#) para ver qué día se sirven los Nachos vegetarianos de chili y queso, y disfrute de este nuevo plato.

Resources & Grants | Recursos y subvenciones



Request A Master Gardener For Your School

The San Diego County Master Gardener Association provides Master Gardeners to help schools set up and maintain gardens. Master Gardeners act as consultants, mentoring parents and teachers who request help with beginning or improving their school gardens. Request a garden consultant [here](#).



Educational Garden Design Grant - Rolling Dates

The California Native Garden Foundation offers grants for school gardens that feature CA native plants. Types of support include garden design services, in-kind donations of plants and landscape materials, volunteer assistance, and direct financial assistance. Click [here](#) to learn more and to apply.

American Heart Association Teaching Gardens Grant - Rolling Dates



The American Heart Association is helping the fight against childhood obesity by planting gardens in elementary schools across the country that become real-life learning laboratories for students to experience what it means to be healthy. Click [here](#) to learn more.



Grant From Children's Obesity Fund - Rolling Dates

The Children's Obesity Fund seeks to educate parents and children about America's rising obesity rates and prevent the next generation from continuing down this unhealthy road. The fund strives to support nonprofit organizations that share the goal of eliminating childhood obesity. Find out more [here](#).



Bonnie's Plants 3rd Grade Cabbage Program - Rolling Dates

Bonnie's provides free mega-cabbage plants to 3rd-grade teachers across the US who want to participate. Students grow the cabbages and submit pictures and measurements of their harvest to be considered for a \$1,000 scholarship. Find out how to participate [here](#).



Captain Planet Foundation Grants - Rolling Dates

Captain Planet Foundation invests in high-quality, solution-based programs that embrace STEM learning and empower youth to become local & global environmental change-makers. Educators who are interested in receiving support for students to design and implement hands-on environmental solutions are eligible for project funding. Learn more [here](#).



Solicite un jardinero experto para su escuela

La asociación *Master Gardener Association* del condado de San Diego ofrece jardineros expertos para ayudar a las escuelas a establecer y mantener un huerto. Los jardineros expertos sirven como asesores aconsejando a los padres y a los maestros que solicitan ayuda con comenzar o mejorar sus huertos escolares. Solicite un asesor de jardinería [aquí](#).



Beca educativa para el diseño de jardines - continua

La fundación California Native Garden Foundation ofrece becas para jardines escolares que exhiben plantas nativas de California. Los tipos de ayudas incluyen servicios de diseño, donaciones de plantas y materiales de jardinería, ayuda de voluntarios y ayuda financiera directa. Haga clic [aquí](#) para solicitar y obtener más información.

Teaching Gardens (Jardines de enseñanza) de American Heart Association - continua



La asociación American Heart Association está ayudando a combatir la obesidad infantil al cultivar huertos en escuelas primarias en todo el país que se convierten en laboratorios de aprendizaje de la vida real para que los estudiantes aprendan lo que significa ser sano. Haga clic [aquí](#) para obtener más información.



Subvención de Children Obesity Fund - continua

El Children Obesity Fund procura educar a padres de familia e hijos sobre las crecientes tasas de obesidad en los Estados Unidos y evitar que la próxima generación continúe por este camino poco saludable. La fundación se esfuerza por apoyar a las organizaciones sin fines de lucro que comparten el objetivo de eliminar la obesidad infantil. Entérese de más información [aquí](#).



Programa Bonnie Plants Cabbage Program de 3er grado - continua

Bonnie provee plantas de repollo gigantes gratis a maestros de 3er grado en los Estados Unidos que deseen participar. Los estudiantes cultivan los repollos y entregan fotos y medidas de su cosecha para ser considerados para una beca de \$1,000. Infórmese [aquí](#) de cómo participar.



Subvenciones de Captain Planet Foundation - continua

La fundación Captain Planet Foundation invierte en programas de alta calidad centrados en soluciones que incluyen el aprendizaje STEM y capacitan a los jóvenes para que se conviertan en creadores de cambios ambientales locales y a nivel mundial. A los docentes que estén interesados en recibir apoyo para que los estudiantes diseñen e implementen soluciones ambientales prácticas pueden solicitar fondos para proyectos. Obtenga más información [aquí](#).

[WaveCrest Cafe | Vista Unified School District](#)

[4680 North Ave. • Oceanside, CA 92056 • \(760\) 726-2170 x 92400](#)

info@wavecrestcafe.com | www.WaveCrestCafe.com



