

ALHAMBRA MEALS TO-GO



Cooking Instructions

Our meal bundles include a variety of "take and bake" items. Some items will need to be reheated at home. Please follow these food safety practices and cooking instructions:

1. Students should wash hands before eating meals.
2. Store all cold items in the refrigerator at or below 40 degrees Fahrenheit
 - Ex: Fresh produce, milk, canned fruits, cheese sticks, yogurt, cream cheese, beans, hummus, condiments.
3. Store all frozen items in the freezer at or below 0 degrees Fahrenheit.
4. Store food separately from raw meats, poultry, or seafood.
5. Eat meals within 5 days after receiving.
6. Always double check expiration dates before eating, and throw away outdated items.

Reheating Instructions:

Frozen Breakfast Sandwiches Frozen Lunch Entrees (Cheese Pull Aparts, Mini Tacos, Mini Corn Dogs, Pizza, Burritos)	Heat in oven at 350 degrees Fahrenheit, about 12–15 minutes. Food temperature should reach 165 degrees Fahrenheit for 15 seconds.
Frozen Waffles, Pancakes, French Toast	Heat in microwave for 45–60 seconds or until warmed.
Frozen French Fries (any type)	Heat in oven at 350 degrees Fahrenheit, about 12–15 minutes. Food temperature should reach 145 degrees Fahrenheit for 15 seconds.
Frozen Vegetables	Heat on stovetop with 2 tsp of water until food temp reaches 145 degrees Fahrenheit for 15 seconds.
Frozen Chicken Products (Chicken Tenders, Chicken Bites)	Heat in oven at 350 degrees Fahrenheit, about 15–20 minutes. Food temperature should reach 165 degrees Fahrenheit for 15 seconds.
Frozen Macaroni and Cheese	Oven: Thaw in refrigerator, place in oven safe container, cover with foil, heat in oven at 350 degrees Fahrenheit for 12–15 minutes. Stir before serving Microwave: Place in microwave safe container, cover with damp paper towel, heat for 90 seconds. Stir before serving. Food temperature should reach 145 degrees Fahrenheit for 15 seconds.
Frozen Bagels	Thaw in refrigerator, or toast in toaster/toaster oven/regular oven until golden brown
Frozen Fruit Cup	Thaw In refrigerator until ready to eat
Frozen Orange Chicken Bowl	Oven: Place bowls on baking sheet. Cook at 350 degrees for 13–15 minutes. Let stand 1–2 minutes. Microwave: Puncture film 3–4 times and microwave 5–6 minutes. Let stand 1–2 minutes. Food temperature should reach 165 degrees Fahrenheit for 15 seconds.
Homemade Dinner Roll / Muffins	If frozen, thaw in refrigerator or microwave for ~15 seconds before eating.
Black Beans, Pinto Beans	Heat on stovetop until food temp reaches 145 degrees Fahrenheit for 15 seconds.

Questions? Contact the Child Nutrition Department at 602–336–2980
or email childnutrition@alhambraesd.org

This institution is an equal opportunity provider.



ALHAMBRA COMIDAS PARA LLEVAR



Instrucciones de Cocina

Nuestras comidas incluyen una variedad de artículos para "llevar y hornear". Algunos artículos deberán ser recalentados en casa. Siga estas prácticas de seguridad alimentaria e instrucciones de cocción:

1. Los estudiantes deben lavarse las manos antes de comer.
2. Guarde todos los artículos fríos en el refrigerador a 40 grados Fahrenheit o menos
Ej: productos frescos, leche, frutas enlatadas, palitos de queso, yogurt, queso crema, frijoles, hummus, condimentos.
3. Almacene todos los artículos congelados en el congelador a 0 grados Fahrenheit o menos.
4. Almacene los alimentos por separado de las carnes, aves o mariscos crudos.
5. Coma comidas dentro de los 5 días posteriores a la recepción.
6. Siempre revise las fechas de vencimiento antes de comer y deseche los artículos vencidos.

Instrucciones de Recalentamiento:

Sandwiches de desayuno congelado, Almuerzos congelados (Cheese Pull Aparts, Mini Tacos, Mini Corn Dogs, Pizza, Burritos)	Calentar en el horno a 350 grados Fahrenheit, unos 12-15 minutos. La temperatura de los alimentos debe alcanzar los 165 grados Fahrenheit durante 15 segundos.
Waffles congelados, panqueques, tostadas francesas	Calienta en el microondas durante 45-60 segundos o hasta que se caliente.
Papas Fritas Congeladas (cualquier tipo)	Calentar en el horno a 350 grados Fahrenheit, unos 12-15 minutos. La temperatura de los alimentos debe alcanzar los 145 grados Fahrenheit durante 15 segundos.
Vegetales congelados	Caliente en la estufa con 2 cucharaditas de agua hasta que la temperatura de la comida alcance los 145 grados Fahrenheit durante 15 segundos.
Productos de pollo congelado (Chicken Tenders, Chicken Bites)	Calentar en el horno a 350 grados Fahrenheit, unos 15-20 minutos. La temperatura de los alimentos debe alcanzar los 165 grados Fahrenheit durante 15 segundos.
Macarrones con queso congelados	Horno: descongelar en el refrigerador, colocar en un recipiente apto para horno, cubrir con papel de aluminio, calentar en el horno a 350 grados Fahrenheit durante 12 a 15 minutos. Revuelva antes de servir Microondas: Coloque en un recipiente apto para microondas, cubra con una toalla de papel húmeda, caliente durante 90 segundos. Revuelva antes de servir. La temperatura de los alimentos debe alcanzar los 145 grados Fahrenheit durante 15 segundos.
Bagels congelados	Descongelar en el refrigerador, o tostar en tostadora / tostadora / horno normal hasta que estén doradas
Taza de fruta congelada	Descongele en el refrigerador hasta que esté listo para comer
Tazón de pollo congelado a la naranja	Horno: Coloque los tazones en una bandeja para hornear. Cocine a 350 grados durante 13-15 minutos. Deje reposar 1-2 minutos. Microondas: Perfore la película 3-4 veces y cocine en el microondas 5-6 minutos. Dejar reposar 1-2 minutos. La temperatura de los alimentos debe alcanzar los 165 grados Fahrenheit durante 15 segundos.
Panecillos caseros o muffins	Si está congelado, descongele en el refrigerador o en el microondas durante ~ 15 segundos antes de comer.
Frijoles Negros, Frijoles Pintos	Calienta en la estufa hasta que la temperatura de la comida alcance 145 grados Fahrenheit durante 15 segundos.

Preguntas? Póngase en contacto con el Departamento de Nutrición Infantil
al 602-336-2985 o envíe un correo electrónico a childnutrition@alhambraesd.org

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.

