

Delícias da Escola: Paraná incentiva receitas inovadoras para variar cardápio escolar

24/11/2025

Institucional

Mostrar que é possível preparar receitas saudáveis, acessíveis e saborosas com os alimentos que compõem o cardápio escolar. Esse é o propósito do “Delícias da Escola”, programa criado pelo Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), autarquia vinculada à Secretaria de Estado da Educação (Seed-PR).

Desde o início do programa, em junho de 2024, já foram produzidas quase 80 receitas, como doce de quixerinha, farofa d’água, polenta com fortaia, maionese de inhame, escondidinho de canjica, patê de ovo, torta salgada com ricota e soro de leite, barreado, feijoada poveira e macarronete.

A proposta, conforme explica a diretora-presidente do Fundepar, Eliane Teruel Carmona, é incentivar o uso integral dos alimentos, diversificar o cardápio e tornar as refeições mais atrativas para os estudantes da rede estadual. “A alimentação escolar evoluiu muito, tanto na quantidade quanto na variedade dos alimentos. Unir nutrição e sabor é fundamental, porque além de ser essencial para o desenvolvimento dos alunos, a comida também tem esse lado afetivo”, destaca.

A gastróloga do Fundepar, Jussara Baggio, responsável pela criação e realização das receitas, conta que tudo começou por causa do composto de coco. “As merendeiras estavam com dificuldade para usar o produto e pediram sugestões. Fizemos manjar, sagu e arroz-doce. Aí pensamos: por que não criar um programa voltado aos produtos que vão para as escolas, trazendo novas possibilidades, saindo do tradicional? Assim nasceu o Delícias.”

Atualmente, a gastróloga pesquisa uma receita especial de Natal e já planeja, para o cardápio do próximo ano, um sanduíche colorido com pastas de beterraba, cenoura e couve.

A nutricionista do Fundepar Paloma Isfer, que apresenta os vídeos do “Delícias da Escola”, explica que as receitas são pensadas para unir valor nutricional e praticidade, e também para ensinar algo novo, seja uma forma de preparo, uma técnica de cozinha ou um corte diferente.

Segundo ela, no entanto, o aprendizado acaba sendo mútuo. Em diversas ocasiões, são as merendeiras que inventam novas receitas, ou aprimoram aquelas já conhecidas, acrescentando técnicas ou temperos próprios, sempre dentro do cardápio padronizado elaborado pelo Fundepar.

Entre os pratos mais populares do programa está o entrevero de pinhão, receita típica paranaense. “O Delícias mostra que a alimentação saudável e nutritiva pode ser acessível e de qualidade. É na escola que formamos muitos hábitos, por isso queremos tentar fazer com que esses hábitos saudáveis durem a vida toda dos estudantes”, afirma Paloma.

MELHOR MERENDA PARANÁ 2024 – Um dos pratos reproduzidos pelo “Delícias da Escola”, o charuto de arroz cozido em caldo de feijão foi o [vencedor do concurso Melhor Merenda Paraná 2024](#). A receita foi selecionada entre 524 participantes e 32 finalistas de diversas regiões do Estado.

Promovido pelo Governo do Paraná, o concurso teve como objetivo valorizar o trabalho das merendeiras e incentivar o uso de ingredientes regionais, estimulando a criatividade e a sustentabilidade na alimentação escolar.

A criadora do prato, Clarice Iaciuk Costa Rosa, merendeira do Colégio Estadual do Campo Cristo Rei, em Prudentópolis, região central do Paraná, conta que a inspiração veio dos próprios alunos e das tradições regionais da cidade, que tem a maior colônia ucraniana do Brasil e é o maior produtor de feijão do Estado.

“O dia em que vieram aqui gravar o prato para o Delícias foi maravilhoso, me senti muito valorizada. Foi um reconhecimento para a escola e para nossa cultura também, porque esse é um prato que não pode faltar na ceia de Natal na nossa cidade”, relata a merendeira, que está há 12 anos na profissão. “Eu estou sempre acompanhando as receitas do Delícias. Já fiz várias aqui na escola, como a ricota. Deu super certo e todo mundo adorou”.

RECEITAS – Todas as receitas do “Delícias da Escola” estão disponíveis [no site](#) e [nas redes sociais](#) do Fundepar. Os vídeos são publicados no Instagram às quintas-feiras e incluem, além do modo de preparo e ingredientes, orientações de higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos, e dicas para o aproveitamento dos produtos provenientes da agricultura familiar.