



Recordatorios del Programa

Compruebe si hay errores en KidKare Antes de enviar su reclamo

Antes de hacer clic en "enviar" para enviar su reclamo mensual en KidKare, asegúrese de revisar su reclamo por errores o puede perder parte de su reembolso o incluso ser alertado por exceso de capacidad. Los errores comunes incluyen el registro de la hora de la comida como A.M. En lugar de P.M. (Y viceversa), la falta de componentes de la comida o el registro de comidas, pero no hay niños en la asistencia. Además, reclamar mas niños por error puede mostrarle como sobrecapacidad y ponerlo en estado de Deficiencia Grave, arriesgando su licencia. Para revisar su reclamo en KidKare, vaya a **Informes > Declaraciones de reclamaciones > Resumen de reclamaciones y Error** y revise cuidadosamente su reclamo. Si ve algún error, por favor llámenos o envíenos un correo electrónico inmediatamente y haremos todo lo posible para ayudarle.



Horas de comida para niños

KidKare utiliza un reloj "en tiempo real" cuando graba sus horas de comida, así que asegúrese de verificar la hora de la comida que usted registra es correcta para AM o PM.

Como siempre, usted tiene hasta el final del día (medianoche) para registrar sus comidas.



RECUERDE: Si graba sus comidas por la tarde o por la noche, el reloj de la hora de la comida se ajustará automáticamente a PM, por lo que tendrá que cambiar la PM a AM al grabar el desayuno o la merienda de la mañana o esta comida será registrada con tiempo incorrecto y sera rechazada.

Actualizaciones de las Políticas

Registrando la atencion en KidKare de Niños en edad escolar cuando estan en la Escuela

Al inscribir a niños en edad escolar en KidKare asegúrese de indicar el Distrito Escolar y el Nivel de Grado. Al indicar el Distrito Escolar, KidKare verificará automáticamente el calendario apropiado del Distrito Escolar para los descansos escolares y los días festivos con el fin de permitir que estos días cualquier merienda y / o almuerzos reclamados para niños en edad escolar bajo su cuidado.

Por favor, tenga en cuenta: Usted debe indicar los Días Mínimos y los Días de Enfermedad usted mismo usando el icono al lado del nombre de cada niño cuando graba un refrigerio o almuerzo en KidKare. Además, asegúrese de indicar el nivel de grado (am K, pm K, todo el día K, edad escolar, etc.) para los niños que asisten a la escuela para que cuenten para su capacidad de edad escolar.



Festivos: Memorial Day—Mayo 29

Fechas Limites Reclamo de Abril

Web Kids: Enviar por tarde Mayo 1

Scan Forms: Ser recibidas por tarde Mayo 5
(Formas enviadas tatrde no se reciben!)

Formas de registro: Recibidas por tarde Mayo 5

Continuing Development, Inc. (Choices for Children) is an equal opportunity provider.

Novedades en Nutrición



La primavera es la hora del mercado de los agricultores

Nuevos cambios del patrón de comidas para frutas y verduras

El nuevo patrón de comidas de CACFP, que entrará en vigencia el 1 de octubre de 2017, apoya la oferta de una mayor variedad de frutas y verduras, ya que ahora tiene un componente separado de frutas y verduras en aperitivos, almuerzos y cenas y limita el jugo a una vez por día para niños 1 año y más. Para fomentar un mayor consumo de vegetales, dos verduras se pueden servir en las comidas en vez de una fruta y un vegetal, y una fruta y un vegetal se pueden servir juntos como los dos componentes para un refrigerio.

Además, se requerirá una fruta o verdura en las comidas y refrigerios para bebés de 6 meses o más (cuando esté listo para el desarrollo) y el jugo ya no será permitido.

El mercado del granjero es un gran lugar para introducir a los niños a una variedad de frutas y verduras, mientras que la enseña lecciones valiosas. Aquí hay algunas cosas que los niños aprenderán:

Qué es comida local?

Entender lo que la comida local da a los niños un sentido de aprecio por sus comidas, y comprar en un mercado local pueden hacer este concepto un poco más concreto. Preguntando a los agricultores donde se encuentran sus granjas, comprenderán que la comida se cultiva localmente donde viven. Usted puede compartir con ellos la importancia de comer alimentos cultivados localmente para apoyar económicamente a la granja familiar y a las comunidades locales.



¿Qué se necesita para hacer una comida? ¿Cómo llega esa comida a la mesa? Comer no es una cuestión de microondas algo o hervir. La comida va del ingrediente a la receta a la mesa, y los niños pueden aprender más acerca de cómo este proceso tiene lugar en el mercado de los agricultores.

Alimentos de temporada

Fresas en enero? Eso no es natural, y los niños pueden aprender si les enseñan acerca de la estacionalidad. Como los niños visitan los mercados de los agricultores de forma regular, verán la disponibilidad de ciertos alimentos en ciertas épocas del año, en lugar de todos los alimentos disponibles en todo momento (como en un supermercado). Pueden preguntar a los agricultores por qué los alimentos crecen mejor en ciertas épocas del año (debido al clima ya las condiciones de crecimiento).

Cómo identificar frutas y verduras.

El simple acto de aprender los nombres de todas las diferentes frutas y verduras puede ser muy poderoso. Si no sabe cómo llamarlo, ¿qué tan probable es que lo coma?



Deje que los niños escojan los mejores productos.

Dígalos lo que necesita, uno a la vez, que examinen las frutas y verduras y hacer sus selecciones. Puede hacer que su viaje tome un poco más de tiempo, pero es una gran manera de enseñar a los niños sobre las muchas frutas y verduras disponibles.

Tomado de: www.sheknows.com/parenting



CONGRATULATIONS!
Providers of the Month
MARISOL CHAVEZ
PAT ALEXANDER

Minute Menu Magic



2017

<i>All Day with</i>		BREAKFAST		<i>All Day with</i>	
Vanilla Yogurt	PAT ALEXANDER	Peanut Butter			MARISOL CHAVEZ
Mixed Dried Fruit (04)	Fruit Cocktail (15)	Orange Slices (26)		Applesauce (03)	Mangos (24)
Sweet Spiced Barley(74)	Sourdough Bread (51)	Buttermilk Biscuits(05)		*Poor Man's Blintzes (101)	Oatmeal (237)
1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)		1% Milk (6)	1% Milk (6)
SNACK					
Blackberries (05)	Refried Beans (125) Tortilla Chips (133)	Sliced Tomatoes (250)		Baby Kale Caesar Salad (202)	Cottage Cheese (135)
1% Milk (6)	1% Milk (6)	Brown Rice Crackers (255)		1% Milk (6)	Blueberries (06)
LUNCH/DINNER					
2-Cheese Southwest Quesadilla (138)	Chicken Breast (30)	*Mexicali Pork Chops (51)		Roast Beef (12) & Provolone Sandwiches	Haddock/Tilapia (74)
Corn Salsa (243), Avocado & Radish	Tossed Salad (254)	with Black Beans (160)		*Collards (175) with Carrots	Broccoli (164)
Chayote Squash (260)	Blueberries (06)	Apricots (03)		Celery Sticks (172)	Cantaloupe (08)
WW Tortilla (134)	Egg Noodles (105)	Fideo (112)		WW Hamburger Buns(32)	Brown Rice (120)
1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)		1% Milk (6)	1% Milk (6)

WEEKLY GROCERY LIST	Refrigerated		*Collards with Carrots, Garlic & Pumpkin Seeds 1 Garlic Clove, cut into lengthwise slices 1/2 C Water 2 T Olive Oil 2 Carrots 8 Collard Greens leaves 2 T shelled raw Pumpkin Seeds Cut away stem and center vein of greens. Fold leaves in half and stack. Cut into 1" strips, turn and cut into 1" pieces. Cut carrots in thin diagonal slices. In a large skillet, heat oil over med. heat. Add seeds and sauté 1 min. Add garlic and sauté 30 seconds. Add collards and carrots and sauté until collards begin to wilt. Stir in water. Cover and steam for 5-7 min. until tender crisp. Uncover and continue cooking ,stirring often, until water evaporates. Season with salt and pepper and serve. Serves , 3-5 years <i>Source: www.aicr.org</i>					
	1% Milk			*Mexicali Pork Chops with Black Beans 4 boneless Pork Chops, 3/4-inch thick 1 15-oz can Black Beans, rinsed and drained 1 4-oz can chopped Green Chiles, undrained 1 T Cilantro, chopped 1 C Picante Sauce 2 tsp. Chili Powder 1/4 tsp. Pepper Vegetable Spray In a med. bowl combine all ingredients except chops. Set aside. Heat a large skillet over med-high heat. Spray pan and brown chops 1-2 min. on each side; remove. Add bean mixture to skillet; bring to a boil. Return chops to skillet; cover tightly and cook over low heat for 5-6 min. Turn off heat and let rest pan 3-min. Serves , 3-5 years. <i>Source: www.porkbeinspired.com</i>				
	Eggs							
	Jack Cheese					*Poor Man's Blintzes (Cottage Cheese Pancakes) 2 C Cottage Cheese 4 Eggs 1/2 tsp. Salt 1/2 C Flour Cooking Spray Mix all ingredients in a bowl. Let rest in the fridge for 1 hour. Heat griddle; spray griddle. (NOTE: Batter should make 12 pancakes so spoon batter accordingly.) Spoon batter on griddle; cook until bubbles on surface remain open; flip and cook until golden brown. Serves 6, 2 pancakes each for 3-5 years. <i>Source: Lemon Meringue Pie Murder by Joanne Fluke</i>		
	Cheddar Cheese						Canned/Bottled	
	Provolone Cheese							Green Chiles
	Cottage Cheese							Picante Sauce
	Vanilla Yogurt							Peanut Butter
	Meat							Corn Salsa
	Chicken Breast							Applesauce
Pork Chops	Fruit Cocktail							
Deli Roast Beef	Black Beans							
Haddock/Tilapia	Refried Beans							
Packaged	Produce							
Mixed Dried Fruit	Cilantro	Celery						
Barley	Collard Greens							
Oatmeal	Garlic	Carrots						
Brown Rice	Apricots	Bananas						
Egg Noodles	Cantaloupe							
Tortilla Chips	Chayote Squash							
Shelled Raw Pumpkin Seeds	Baby Kale							
Fideo (Vermicelli)	Oranges							
Sourdough Bread	Tomatoes	Broccoli						
Brown Rice Crackers	Blueberries							
Whole Wheat Tortillas	Lettuce Greens							
Whole Wheat	Avocado							
Hamburger Buns	Radishes							
	Blackberries	Mangos						
	Blueberries							