

### Recordatorios del Programa

#### Octubre 2017 Renovación Anual de Inscripción de Niños

2017-2018 Hoja de trabajo de renovación de inscripción de niños y las instrucciones serán enviadas por correo el 6 de octubre de 2017.

Asegúrese de leer atentamente las instrucciones y devolver las hojas de trabajo actualizadas y firmadas antes del **25 de octubre de 2017**.



Las Hojas de renovación de inscripción se utilizan para reinscribirse todos los niños existentes el 1 de octubre de 2017. **Los padres deben firmar y colocar la fecha de renovación de inscripción con el mes de Octubre.** Los niños que no sean re-registrados en Octubre serán retirados del programa a partir de 9/30/17.

**IMPORTANTE:** Los niños NUEVOS que se inscriban después del 1 de octubre deben inscribirse como normalmente lo hacen mediante la presentación de un formulario de inscripción firmado (incluso si su nombre aparece en la hoja de renovación de inscripción).



### Actualizaciones de las Políticas

#### Record Retention Policy

Todos los registros de Minute Menu / KidKare (electrónicos o escaneados) del año actual del programa (octubre de 2017 a septiembre de 2018) más 3 años anteriores deben ser retenidos por el proveedor y estar disponible para su revisión por el Patrocinador (Opciones para Niños) o la Agencia Estatal. Sólo el mes actual más los 12 meses anteriores deben ser retenidos en el sitio. Sin embargo, los registros anteriores de 3 años deben ser fácilmente accesibles.



#### Fechas Límites Reclamos Septiembre

Web Kids: enviar por tarde Octubre 1

Scan Forms: Recibidas por tarde Octubre 5  
(Formas enviadas tarde no se aceptan!)

Formas de Registro: Recibidas por tarde Octubre 5

### Noticias en Nutrición



#### **¡Los patrones de comidas para niños y niños de CACFP actualizados están aquí!**

El 1 de octubre de 2017, los patrones de comidas actualizados de CACFP entrarán en vigor! La buena noticia es que el USDA nos ha dado un período de transición para implementar todos los cambios, lo que significa que seguirá viendo “mensajes de advertencia” cuando el patrón de comidas actualizado no se cumple.

**E**

**s importante que revise su reporte de errores del Reclamo cada mes en KidKare después que el reclamo se procesa** (vaya a [Reports>Claim Statements>Claimed Summary & Errors Report](#)) para estar listo cuando el tiempo de transición termine!

#### **Cambios de KidKare después del 1 de octubre de 2017**

- Habrá 5 componentes de la comida: Carne / Carne sustituto, Pan / Pan Alternativa, Fruta, Vegetal, Leche
- Carne / carne Alternativa se puede servir en lugar de pan / pan alternativa (máximo de 3 veces / semana) en el desayuno.
- Habrá un botón para indicar si el pan / pan alternativa servido es de grano entero (un elemento de grano entero se debe servir por día).
- Habrá un componente separado de Frutas y Vegetales (una fruta y verdura o dos verduras para ser servido en el almuerzo y la cena)
- La Tabla de Alimentos tendrá algunos cambios incluyendo la eliminación de postres a base de grano y cereales de desayuno que contienen más de 6 gramos de azúcar. Tofu ahora se agregará como una alternativa de la carne.
- Menús infantiles se verá diferente con dos grupos de edad (**0-5 meses y 6-11mo.**) Con la capacidad de añadir alimentos sólidos cuando sea apropiado para el desarrollo físico y mental de los niños.

#### **Revise sus menús planificados / programados en KidKare**

- Asegúrese de revisar las plantillas de menú (MyMenus) y / o los menús programados en KidKare para asegurarse de que cumplen con los nuevos requisitos de patrón de comida. Puede ver las plantillas de menús en [Informes> Planificación de menús> MyMenus](#).
- Puede ver los menús programados ingresando un menú> Programar menú. Para cambiar las plantillas de menús, vaya a [Introduzca una comida> Agregar / Editar menús> MyMenus](#) y utilice la flecha desplegable para realizar cambios para que estén en línea con el patrón de comidas actualizado.

#### **Rvise el Patron de Comidas Actualizado**

Por ahora todo el mundo debería haber completado la 2017 formación anual en línea sobre los patrones de comidas actualizadas, pero en caso de que necesite revisar los cambios de patrón de comida puede ir a [www.choices4children.org](http://www.choices4children.org) y tomar parte 2 de la formación de Nuevo!

**CONGRATULATIONS!**  
**Providers of the Month**


**JUDY TAYLOR**  
**APRIL FENDER**

**Minute Menu Magic**



<i>All Day with</i>		<b>BREAKFAST</b>		<i>All Day with</i>	
	<b>JUDY TAYLOR</b>			<b>APRIL FENDER</b>	Poached Egg
Plums (36)	<b>Blueberries (06)</b>	Chopped Apples (01)		<b>Blackberries (05)</b>	Tomato Slices (250) & Avocado
HM Persimmon Bread (02)	<b>Corn Chex (153)</b>	Yogurt (157) Chopped Hazelnuts		<b>Waffles (102)</b>	WW English Muffin (23)
1% Milk (6)	<b>1% Milk (6)</b>	1% Milk (6)		<b>1% Milk (6)</b>	1% Milk (6)
<b>SNACK</b>					
Oranges (26)	<b>Peanut Butter (155) Milk</b>	Mulled Cider (50)		<b>Celery (172)</b>	Carrot Coins (170)
Graham Crackers (246)	<b>Bagel (03) Watermelon</b>	Sesame Crackers (255)		<b>Club Crackers (244)</b>	<b>*Kale Dip (157)</b>
<b>LUNCH/DINNER</b>					
<b>*Seared Tofu (175)</b>	<b>Omelet (152)</b>	Ginger Chicken (30)		<b>Pork Roast (62)</b>	<b>*Dilly Salmon Packets (78)</b>
<b>Broccoli (164)</b>	<b>Hash Browns (232)</b>	Eggplant (181)		<b>Cauliflower (171)</b>	Sautéed Collard Greens (175)
<b>Bok Choy (36)</b>	<b>Mushrooms (211)</b>	Kiwi (22)		<b>Pears (32)</b>	Peach Salsa (31)
Brown Rice (120)	<b>WW Bread (56)</b>	Soba Noodles (108)		<b>WW Bread (56)</b>	Garlic Bread (25)
1% Milk (6)	<b>1% Milk (6)</b>	1% Milk (6)		<b>1% Milk (6)</b>	1% Milk (6)



<b>W E E K L Y  G R O C E R Y  L I S T</b>	<b>Refrigerated</b> 1% Milk Plain & Flavored Yogurt Eggs Extra Firm Tofu	<b>Produce</b> Carrots Avocado Blackberries Pears Apples Watermelon Oranges Plums Lime Broccoli Ginger Cilantro Bananas Kiwi Collard Greens Kale Basil Red Onion Eggplant Garlic Potatoes Mushrooms Peaches Dill Tomatoes Cauliflower Bok Choy Celery Persimmons Blueberries	<b>*Seared Tofu with Sweet Chili Sauce</b> 1 (14oz.) package extra-firm Tofu, drained 4 T Sweet Chili Sauce 3 T Rice Vinegar 2 T Soy Sauce 2 tsp. grated peeled Ginger 1 Garlic Clove, grated 2 heads baby Bok Choy, quartered lengthwise 2 C Broccoli florets  Cut tofu in half horizontally; place on a paper towel-lined plate. Top with more towels and let stand 15 minutes. Cut into 3/4" cubes. Combine chili sauce, vinegar, soy sauce, ginger and garlic in a bowl. Fill a large steamer saucepan with water to a depth of 3"; bring to a boil. Add bok choy and broccoli to basket; cover and steam to tender crisp (about 5-7 minutes). Drain. Combine flour and cornstarch in a bowl. Dredge tofu in mixture, shaking off excess. Heat a large skillet over med-high heat. Add 1 T oil to pan; swirl. Add half tofu and cook 5 minutes or until browned on all sides. Repeat with remaining tofu and another 1 T of oil. Add rest of oil and onion to pan; cook 4 minutes. Return all tofu to pan and cook 1 minute. Divide broccoli mixture and tofu among plates. Top with chili sauce mixture, peanuts and cilantro. Serves 4, 3-5 years. <i>Source: Cooking Light magazine</i>	1/2 C Flour 1/2 C Cornstarch 2 1/2 T dark Sesame Oil 1 C vertically sliced Red Onion 2 T chopped roasted unsalted Peanuts 2 T chopped fresh Cilantro 2 T toasted Sesame Seeds	
	<b>Packaged</b> Whole Wheat Bread Club Crackers Soba Noodles WW English Muffins Bagels Corn Chex Brown Rice Hazelnuts Roasted Unsalted Peanuts Graham Crackers French Bread Dark Sesame Oil Sesame Crackers Peanut Butter 100% Apple Cider Sesame Seeds Sweet Chili Sauce Rice Vinegar	<b>*Dilly Salmon Packet</b> Cooking Spray 6-oz. Salmon fillet (about 1" thick) Salt and Pepper to taste  Preheat oven to 425°. Coat 12" square piece of foil with cooking spray; place fillet in center. Top fillet with butter, salt, pepper, and orange slices. Bring edges of foil over fillet; fold to seal. Place packet on a cookie sheet in the oven; bake 15 minutes or until done. Serves 4, 3-5 years. <i>Source: Cooking Light magazine</i>	1 1/2 tsp. Butter 1 T chopped fresh Dill 2 Orange slices		
			<b>*Kale Dip</b> 1 Banana 1 T Lime juice Add all ingredients to a blender and mix until smooth. Serves 4, 3-5 years. <i>Source: www.fieldsofflavor.com</i>	1/2 C blanched Kale leaves 1/2 C fresh Basil leaves 1 C plain non-fat Yogurt	

