



Recordatorios del Programa

2017 Entrenamiento Anual Obligatorio

El entrenamiento anual de nutrición en línea 2017 ya está disponible en nuestro NUEVO sitio web www.choices4children.org. Puede acceder a la capacitación en la página principal haciendo clic en la señal que dice: Programa de Alimentos de Cuidado Infantil En línea Anual Nutrición Formación Junio-Agosto 2017 o ir a Programas > Cuidado Infantil Alimentos Programa y haga clic en el botón Nutrición.

El entrenamiento tiene dos partes:

1. CCFP Regulaciones
2. Patrones de comidas actualizados



Lea atentamente las instrucciones y al final de las partes uno y dos, imprima el Certificado de Logro y envíenoslo a más tardar el **5 de septiembre de 2017**. Recuerde que el Curso de Nutrición Anual en línea es obligatorio para continuar su participación y está solo en **línea Junio a agosto de 2017**.

Las comidas en KidKare

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

Usted tiene hasta el final del día (medianoche) para registrar sus comidas.



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

RECUERDE: Usted no tiene permitido registrar comidas por adelantado.

Actualizaciones de las Políticas

Actualización de Graham Crackers / Animal Crackers

El nuevo patrón de comida limita el consumo de azúcar añadido y grasas sólidas como parte de un patrón de alimentación saludable e identifica los postres a base de grano como fuentes de azúcar añadido y grasas saturadas. Como resultado, los postres a base de grano se eliminaron como componente de grano reembolsable en el nuevo patrón de comida. Originalmente, las galletas dulces (galletas de graham, galletas de los animales) se clasificaron como postres a base de grano, sin embargo el USDA ahora ha revisado la lista de postres a base de grano, excluyendo las galletas dulces.

Por lo tanto, las galletas de graham y las galletas de los animales seguirán siendo permitidas como un componente de grano reembolsable en las meriendas y seguirán estando limitadas a no más de dos veces por semana.

Fechas límites de Reclamo Julio

Web Kids: **Enviar en Agosto 1**

Scan Forms: **Recibidas por tarde en Agosto 5**
(Formas enviadas tarde no se reciben!)

Formas de registro: **Recibidas por tarde en Agosto 5**

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

Novedades en Nutrición

Resumen de los Nuevos Cambios en los Patrones de Comidas del CACFP A partir del 1 de Octubre de 2017

Nuevo Patrón de Comida para Infantes

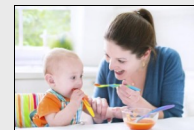


Alentar y Apovar la Lactancia Materna:

- Los proveedores pueden recibir el reembolso de comidas cuando una madre llega a la guardería y amamanta directamente a su bebé
- Solamente leche materna y fórmula infantil se sirven a niños de 0 a 5 meses de edad.

Comidas apropiadas para el desarrollo:

- Dos grupos de edad, en lugar de tres: de 0 a 5 meses de edad y 6 a 11 meses de edad
- Los alimentos sólidos se introducen gradualmente alrededor de los 6 meses de edad, apropiados según el desarrollo del bebé.



Comidas más nutritivas:

- Requiere un vegetal o fruta, o ambos, para ser servido en la merienda para los infantes 6 a 11 meses;
- Ya no permite jugo, alimentos con sabor a queso o untadura de queso para ser servido y se permite huevo entero y yogur
- Permite cereales listos para comer.

Nuevo Patrón de Comida para No Infantes



Mayor variedad de verduras y frutas:

- El componente combinado de frutas y verdura ahora es un componente de vegetal separado y un componente de fruta separado
- El jugo se limita a una vez al día.

Más grano entero:

- Al menos una porción de granos por día debe ser rica en grano entero
- Los postres a base de grano ya no cuentan para el componente de granos

Más opciones de proteínas:

- La carne y los sustitutos se pueden servir en lugar del componente de los granos en el desayuno un máximo de tres veces por semana
- El tofu cuenta como un sustituto de la carne.

Menos azúcar añadido:

- El yogur debe contener no más de 23 g de azúcar por onzas
- Los cereales de desayuno no deben contener más de 6 g de azúcar por onza seca

Hacer contar cada sorbo:

- La leche entera sin sabor debe ser servida a los niños de 1 año; Leche sin sabor al 1% o sin grasa debe ser servida a niños de 2 años o más
- Los sustitutos no lácteos de la leche que son nutricionalmente equivalentes a la leche se pueden servir en lugar de la leche a los niños con necesidades médicas o dietéticas especiales.



CONGRATULATIONS!
Providers of the Month
ROBIN & FRED LEFLEUR
LOZETTA TRANDEM

Minute Menu Magic



2017

<i>All Day with</i>		BREAKFAST		<i>All Day with</i>	
LOZETTA TRANDEM	Ricotta Cheese			ROBIN & FRED LAFLEUR	Chopped Almonds
Apricots (03)	Red Bartlett Pears (32)	Cuties (23)		Honeydew Melon (21)	Nectarines (25)
Corn Flakes (154)	French Toast (26)	Raisin Bread (45)		Banana Bread (04)	Waffles (102)
1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)		1% Milk (6)	1% Milk (6)
SNACK					
Rye Crackers (253)	Edamame (180)	<i>*Rainbow Summer (207)</i>		Hard Pretzels (114)	HM OJ Popsicles (62)
Avocado (154)	1% Milk (6)	<i>Millet Rolls (83)</i>		Grape Juice (57)	Graham Crackers (246)
LUNCH/DINNER					
Scrambled Eggs (153)	Roast Beef (16)	Grilled Chicken Thighs (38)		Ham (55)	Fish Tacos (70)
Potatoes (224)	Spinach (245)	<i>*Summer Squash Ribbons (263)</i>		Broccoli (164)	Jicama(201) & Cilantro
Plums (36)	Blackberries (05)	Fresh Cob Corn (176)		Fruit Salad (16)	Mangoes (24)
Wheat Bread (54)	Brown Rice (120)	Sourdough Rolls (51)		WW Bread (56)	Corn Tortillas (130)
1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)		1% Milk (6)	1% Milk (6)



W E E K L Y G R O C E R Y L I S T	Refrigerated 1% Milk Ricotta Cheese Eggs Hummus Frozen Edamame Orange Juice Grape Juice Meat Roast Beef Ham Fresh Fish Chicken Thighs Packaged Corn Tortillas Wheat Bread Whole Wheat Bread Rye Crackers Sourdough Brad Sourdough Rolls Corn Flakes Millet Brown Rice Hard Pretzels Raisin Bread Graham Crackers	Produce Potatoes Carrots Blackberries Red Bell Pepper Red Onions Zucchini Red Bartlett Pears Nectarines Honeydew Melon Cantaloupe Cuties Avocado Apricots Plums Spinach Red Cabbage Lemons Broccoli Mangoes Jicama Cilantro Bananas Corn	<p>*Summer Squash Ribbons with Lemon Herb Dressing</p> <p>2 T Olive Oil 1 tsp. dried Thyme 2 tsp. Lemon juice 1/2 small Red Onion, thinly sliced 1 tsp. Lemon zest 1 medium Zucchini Squash 1 tsp. dried Oregano Pinch Salt and Pepper</p> <p>In a large bowl, whisk together first 5 ingredients and salt and pepper. Stir in onion; set aside. Cut 1/4" from base of squash (opposite stem end). Holding stem end, place flat cut end on cutting board and with a vegetable peeler, shave squash lengthwise to create ribbons, stopping at seed core. Rotate to shave opposite side, then cut seeds from remaining sides and thinly slice remaining squash. Add to bowl and gently toss to cover with dressing. Serves 6, 3-5 years. <i>Source: www.AICR.org</i></p> <p>*Rainbow Summer Millet Rolls</p> <p>1/2 C dry millet 1 red Bell Pepper, thinly sliced 1 1/2 C water 1/4 head red cabbage, sliced into strips 1 C prepared Hummus 3 Carrots, cut into 3-inch long match sticks</p> <p>4 to 6 large collard leaves, stems removed 2 to 3 C warm water 6 8-inch round rice paper sheets</p> <p>Toast millet in a med. pot over med. heat for about 4 minutes, stirring to prevent burning. When the millet is golden, add water and bring to a boil. Reduce heat, cover, and simmer for 10 minutes. Remove from the heat and let sit for 10 minutes. Then remove lid and fluff with a fork. Add 1 cup of hummus to the millet. Stir and set aside. Cut collard leaves to form 4-inch squares. Reserve the trimmings. Fill a wide bowl with the warm water. Submerge one rice paper sheet and promptly remove. Lay on a dry surface. Place one collard leaf square on the rice paper. Spread 1/4 cup of the millet mixture in a row down the center of the leaf. Then layer on a few pieces of all the veggies. Top with some leaf trimmings. Starting with the edge closest to you, roll the rice paper over the filling, folding the sides over and continuing to roll. Set aside, seam side down. Repeat with ingredients and serve immediately. To serve later, wrap each roll in plastic wrap and chill for 1 to 5 hours. Serves 12, 3-5 years. <i>Source: www.Humanesociety.org</i></p>	  
--	--	--	---	---