



### Recordatorios del Programa

#### 2018 Capacitación Anual Obligatoria en Nutrición

El entrenamiento anual obligatorio de nutrición 2018 está ahora en línea en [www.choices4children.org](http://www.choices4children.org).

Puede acceder a la capacitación yendo a Programas > Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil y haciendo clic en el botón de Entrenamiento Nutricional Anual 2018. La Capacitación Nutricional Anual en línea es obligatoria para continuar su participación en el CACFP y estará disponible en línea desde el 1 de mayo de 2018 hasta el 31 de agosto de 2018.

La capacitación de este año consiste en un paquete de capacitación que puede imprimir y una prueba en línea de 30 preguntas sobre la Capacitación Anual de Nutrición.

Lea atentamente las instrucciones y el paquete de capacitación y luego imprima el Certificado de Logro después de tomar el examen. El Certificado de Logro se debe enviar o email a nosotros a más tardar en Agosto 31.



### Actualizaciones de las Políticas

#### Renovaciones de formularios de beneficios de comidas 2018-2019 para Proveedores y Padres se presentarán en julio

Si usted es un proveedor de Nivel 1 por ingresos o tiene niños que califican como Nivel 1 por los ingresos de sus padres, se le enviará por correo el Formulario de Beneficios de Alimentos correspondiente con instrucciones el 2 de julio de 2018.

La fecha límite para devolver los Formularios de beneficios para comidas con la documentación de respaldo necesaria es el 23 de julio de 2018. Si se aprueban, los Formularios de beneficios para comidas entrarán en vigencia desde el 1 de julio de 2018 hasta el 31 de julio de 2019.

#### Celebrando 50 años de CACFP!

¿Sabía que el 8 de mayo de 2018 marcó el 50 aniversario del CACFP? Todos los días, el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) atiende a más de 4.4 millones de niños. ¡Eres una parte importante de ayudar a los niños de nuestra nación a obtener la nutrición que necesitan para crecer fuerte! ¡Gracias!



#### Fechas Limite Mayo

Web Kids: Eviar por tarde Junio 1

Scan Forms: Recibidas por tarde en Junio 5

(Formas enviadas tarde no se aceptan!)

Enrollment Forms: Recibidas por tarde en Junio 5

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

### Noticias de Nutrición

#### Recordatorio de los requisitos de nutrición para la leche fluida y sustitutos de la leche fluida



##### Niños de un año

A los niños de un año se les debe servir leche entera sin sabor. Esto es consistente con las recomendaciones de la Academia Nacional de Medicina. Además, la leche materna se considera un sustituto de leche líquido permitido para niños de cualquier edad si la madre elige amamantar a su hijo después de un año de edad.

##### Niños de Dos años y mayores

La leche servida a niños de dos años en adelante debe ser baja en grasa (1%) o sin grasa (0%). La leche entera y la leche reducida en grasa (2%) no se pueden servir a los participantes de dos años de edad en adelante.



##### Non-dairy Beverages as Fluid Milk Substitutes

En el caso de niños que no pueden consumir leche líquida debido a necesidades dietéticas especiales, preferencia personal o motivos religiosos, el proveedor puede servir bebidas no lácteas en lugar de leche líquida. **Las bebidas no lácteas deben ser nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca que cumpla con los estándares nutricionales para el enriquecimiento de calcio, proteína, vitamina A, vitamina D y otros nutrientes a niveles que se encuentran en la leche de vaca.**

Los padres o tutores deben presentar una solicitud por escrito para la sustitución de leche no láctea que sea nutricionalmente equivalente a la leche líquida (consulte el Formulario de solicitud de los padres para el sustituto de leche no láctea en nuestro sitio web en [www.choices4children.org](http://www.choices4children.org) bajo **Child Care Food Program > Formularios**).

Los sustitutos de la leche no láctea no deben ser saborizados y están a la opción y el gasto del proveedor de cuidado diurno en el hogar. Si se sirve un sustituto lácteo no lácteo que no cumple con los estándares nutricionales de la leche, entonces la comida no es reembolsable.

#### LOS SIGUIENTES SON ACEPTADOS COMO SUSTITUTOS NO LACTEOS DE LA LECHE

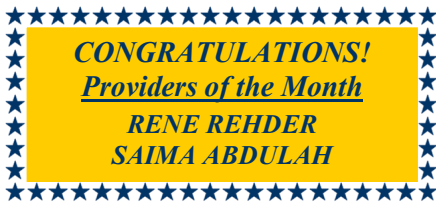
- Commercial/Pasteurized Goat milk
- 8th Continent Soymilk
- Pacific Natural Foods Ultra Soy
- Kikkoman PEARL Organic Soymilk



Se requiere una declaración médica para las sustituciones no lácteas que no cumplan con los estándares nutricionales de la leche de vaca. La declaración médica debe ser completada y firmada por un médico, enfermero practicante o asistente médico autorizado. La declaración médica se puede encontrar en nuestro sitio web en

[www.choices4children.org](http://www.choices4children.org) en **Child Care Food Program > Formularios**.

Source: <https://www.cde.ca.gov/is/nu/cc/mbcc092017.asp>



# Minute Menu Magic



2018

<i>All Day with</i>		<i>All Day with</i>		<b>BREAKFAST</b>	
SAIMA ABDULAH	RENE REHDER				
<b>Yogurt Blueberries</b>	<b>Scrambled Eggs Grapes</b>	Cantaloupe	Strawberries	Plums	
<b>Oats</b>	<b>Whole Wheat Bread</b>	Cheese Scones	Corn Tortilla	Wheat Hearts Cereal	
<b>1% Milk</b>	<b>1% Milk</b>	1% Milk	1% Milk	1% Milk	
<b>SNACK</b>					
<b>Mandarin Oranges</b>	<b>String Cheese</b>	1% Milk	Ricotta Cheese	Cob Corn	
<b>Hard Pretzel</b>	<b>Green Beans</b>	Fresh Fruit Salad	Whole Grain Bagel	1% Milk	
<b>LUNCH/DINNER</b>					
<b>Lentils</b>	<b>Chicken Breast</b>	Canadian Bacon & Cheese	<i>*Baked Egg Rolls</i>	Salmon Salad	
<b>Mixed Vegetables</b>	<b>Broccoli</b>	Spinach & Tomato Slices	<i>Mixed Vegetables</i>	Celery, Onions, Lettuce	
<b>Apples</b>	<b>Carrots</b>	Cucumbers	Mango Wedges	Kiwi Wheels	
<b>White Rice</b>	<b>Spaghetti Noodles</b>	WholeWh.English Muffins	Eggroll Wrappers & Rice	Rye Toast	
<b>1% Milk (6)</b>	<b>1% Milk (6)</b>	1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)	


<b>WEEKLY GROCERY LIST</b>	<b>Refrigerated</b>	<b>Meat</b>
	1% Milk	Ground Beef
	Eggs	Ground Turkey
	Cheddar Cheese	Canadian Bacon
	Ricotta Cheese	Chicken Breasts
	String Cheese	Beef Stew Meat
	Yogurt	
	Eggroll Wrappers	<b>Produce</b>
	<b>Frozen</b>	Grapes Lettuce
	Mixed Vegetables	Blueberries Kiwi
<b>Packaged</b>	Cucumbers Spinach	
Rye Bread	Mangos Onion	
White Rice	Tomatoes Celery	
Spaghetti Noodles	Broccoli Plums	
Whole Wheat	Mandarin Oranges	
English Muffins	Green Beans	
Canned Salmon	Cob Corn Apples	
Whole Wheat Bread	Green Cabbage	
Whole Grain Bagels	Rutabagas	
Corn Tortillas	Strawberries	
Wheat Hearts Cereal	Cantaloupe	
Hard Pretzels	Carrots	
Lentils	Garlic	
Oats		

**Baked Egg Rolls**

Nonstick cooking spray 2 ½ C Green Cabbage, shredded  
 13oz. Ground turkey 2/3 C Carrots, peeled, shredded  
 ½ tsp. Salt 1 Egg  
 ½ tsp. Black pepper 1 tsp. Water  
 ½ tsp. Garlic powder 8 Eggroll wrappers (1 oz. each)

Preheat oven to 425°. Coat med. skillet with cooking spray, add ground turkey, salt, pepper, and garlic powder. Brown turkey on med-high heat for 8-10 minutes. Stir frequently. Stir in cabbage and carrots. Lightly sauté for 2 minutes. Remove from heat and cover. Let cool for 20 minutes. Make egg wash by whisking together egg and water. Assemble egg rolls: Divide turkey veggie mixture into eighths, place 1 portion on the center of each wrapper. Carefully roll each filled wrapper. Place egg rolls, seam side down, on a baking sheet lined with parchment paper and lightly coated with cooking spray. Brush egg wash over the top and on all the sides of each roll. Bake for 20 minutes. Serves 8, 3-5 years.

*Source: <https://whatscooking.fns.usda.gov/recipes>*



**Slow Cooker Beef Stew**

1 1/2 lbs. stew meat – cut into 1 inch cubes  
 1/4 C enriched Flour  
 Salt and pepper to taste  
 2 C water 3 sliced Carrots  
 2 cubes Beef Bouillon 2 diced Rutabagas  
 1 finely chopped Garlic Clove  
 1 chopped Onion 1 sliced Celery Stalk  
 Herbs as desired: bay leaf, basil, thyme, oregano

Place meat in slow cooker. Mix flour, salt, and pepper in a medium bowl and pour over meat; stir to coat. Add remaining ingredients and stir to mix. Cover and cook on LOW for 8 to 10 hours or HIGH for 4 to 6 hours. Stir stew thoroughly before serving. If using bay leaf, discard before serving. Serves 16, 3-5 years. *Source: [www.food.unl.edu](http://www.food.unl.edu)*

