



### Recordatorios del Programa

#### 2018—2019 Renovaciones de Inscripción de Niños

Las hojas de trabajo e instrucciones para la renovación de inscripción infantil se le enviarán por correo a principios de Octubre. Debe volver a inscribir a TODOS los niños actualmente inscritos actualizando su información en la hoja de trabajo y obteniendo las firmas de los padres y las direcciones de correo electrónico para garantizar su inscripción continua durante el año del programa 2018-2019. Como siempre, los niños recién inscritos necesitan un formulario de inscripción por separado firmado por el padre



#### Registro de las horas de comida en KidKare



KidKare usa un reloj de "tiempo real" cuando registra sus horas de comida, así que asegúrese de verificar dos veces que la hora de comida que registra es correcta para AM o PM. Si obtiene el error "170-No se permitió suficiente tiempo antes / después de esta comida y de la comida anterior / siguiente", puede estar colocando AM en lugar de PM o viceversa.

**IMPORTANT:** Las comidas y la asistencia se registrarán DIARIAMENTE (antes de la medianoche). No puede ingresar sus comidas y asistencia en KidKare con anticipación (antes de que se sirva la comida). Sin embargo, puede programar sus menús con anticipación en KidKare en Calendar > Schedule menus.



### Actualizaciones de las Políticas

#### 2018—2019 Tasas de Reembolso (Julio 1, 2018—Junio 30, 2019)

Las tasas de reembolso de CACFP 2018-2019 para proveedores de guardería para el Nivel 1 y Nivel 2 seguirán siendo las mismas que las de 2017-2018.

	Tier 1	Tier 2
Desayuno	\$1.31	\$0.48
Almuerzo/Cena	\$2.46	\$1.48
Refrigerio	\$0.73	\$0.20



#### Festivos Cierres:

#### Agosto fechas limites

Web Kids: Enviar por tarde Septiembre 1  
Scan Forms: Recibidas para septiembre 5  
(Formas enviadas tarde no se aceptan!)  
Enrollment Recibidas para Septiembre 5



### Noticias de Nutrición



#### Lista de Verificación Actualizada del Patrón de Comidas CACFP

A partir del 1 de octubre de 2018, se deben cumplir los Patrones de comidas actualizados de CACFP (no más mensajes de advertencia por errores cometidos). Por favor, revise cuidadosamente las siguientes listas de verificación para asegurarse de que sigue todos los requisitos del patrón de comidas para que no se le desautorice ninguna comida / refrigerio. Mejor aún, corte los recordatorios actualizados a continuación y publíquelos en su refrigerador con el patrón de comida actualizado.

#### Recordatorios

##### Patrón de Comida para Niños:



- Al menos una porción de granos por día en la comida o merienda son ricos en granos enteros o integrales. (use la barra de cambio KidKare para indicar si un grano es integral)
- Los postres a base de granos ya no están permitidos. (Las galletas Graham y las galletas de animales están bien 2 veces por semana).
- Los cereales para el desayuno no deben contener más de 6 gramos de azúcar por onza diaria.
- El yogur debe contener no más de 23 gramos de azúcar por cada 6 onzas.
- Jugo 100% limitado a una vez al día
- Al menos una verdura debe ser servida en el almuerzo y la cena. Se pueden servir dos vegetales en el almuerzo y la cena. Una verdura y una fruta pueden servir como dos componentes para el refrigerio.
- Leche entera sin sabor es requerida para niños de 1 año.
- Las alternativas de carne / carne se pueden sustituir por el componente de grano entero en el desayuno (un máximo de tres veces por semana).
- El tofu preparado comercialmente (sedoso, blando, firme y extra firme) y los productos de soja (incluido el yogur de soya) pueden considerarse como alternativas a la carne (cuando se reconoce fácilmente como un sustituto de la carne).

#### Recordatorios

##### Patrón de comida Infantes:



- El proveedor puede reclamar comidas para bebés cuando la madre amamanta en el lugar.
- Alimentos sólidos apropiados pueden ser introducidos a los bebés de alrededor de 6 meses según su desarrollo .
- El jugo no está permitido. En su lugar, sirva vegetales o frutas en todas las comidas y meriendas alrededor de los 6 meses según sea apropiado para su desarrollo.
- El yogur y los huevos enteros se pueden servir en el almuerzo y la cena (el yogur no puede tener más de 23 gramos de azúcar por cada 6 onzas).
- Los cereales listos para el consumo se pueden servir en el refrigerio (no más de 6 gramos de azúcar por onza seca).

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

**IRENE PEREYRA**  
**KORIE WARD**

# Minute Menu Magic



2018

BREAKFAST				
		<i>All Day with</i>		
Pistachios		<i>Nut or Seed Butter</i>	<b>KORIE WARD</b>	
HM Zucchini-Nut Muffins	Hawaiian Bread Rolls	<i>*Berry Bites</i>	<b>Bagels</b>	Yogurt
Melon Balls	Kiwi Fruit	<i>Blueberries &amp; Strawberries</i>	<b>Peaches</b>	Fresh Figs
1% Milk	1% Milk	1% Milk	<b>1% Milk</b>	1% Milk
Snack and lunch with SNACK				
Celery	<b>IRENE PEREYRA</b> <b>Mandarin Oranges</b>	Kale Salad	<b>Blueberries</b>	Broccoli
100% Orange Juice	<b>Multi-Bran Chex</b>	1% Milk	<b>Triscuits</b>	Cheddar Cheese
LUNCH/DINNER				
Mushroom & Leek Quiche with	<b>Veal</b>	<i>*Green Chicken Enchilada Pie</i>	<b>Ground Beef</b>	Grilled Tilapia
Wh. Wheat Spaghetti Crust	<b>Spanish Rice</b>	<i>Corn Tortillas</i>	<b>Flour Tortillas</b>	Whole Grain Cornbread
<i>*Granny Smith Kohlrabi Salad</i>	<b>Bok Choy</b>	<i>Pinto Beans, Salsa, Avocado</i>	<b>Cauliflower</b>	Grilled Zucchini
Mushrooms & Leeks	<b>Plums</b>	Jicama & Nopales	<b>Fruit Salad</b>	Summer Melon
1% Milk	<b>1% Milk</b>	1% Milk	<b>1% Milk</b>	1% Milk

<b>W E E K L Y  G R O C E R Y  L I S T</b>	<b>Refrigerated</b>	<b>Meat</b>
	1% Milk	Veal
	Eggs	Ground Beef
	Yogurt	Boneless, Skinless
	Jack & Cheddar Cheese	Chicken Thighs
	<b>Frozen</b>	Tilapia
	100% Orange Juice	<b>Produce</b>
	<b>Packaged/Canned</b>	Blueberries
	Pecans	Granny Smith Apples
	Pistachios	Strawberries
	Corn & Flour Tortillas	Kohlrabi Plums
	Triscuits	Mandarin Oranges
	Whole Wheat Spaghetti	Baby Spinach
	Dried Cranberries	Peaches
	Hawaiian Bread Rolls	Celery Leeks
Pinto Beans	Avocado Radishes	
Whole Grain English Muffins	Summer Melons	
Bagels	Zucchini Figs	
Multi-Bran Chex	Mushrooms	
White Rice	Kale Kiwi Fruit	
Nut or Seed Butter	Bok Choy	
Green Tomatillo Salsa	Broccoli Jicama	
Whole Grain Cornmeal	Nopales (Cactus)	
	Cauliflower	

**Green Chicken Enchilada Pie**  
3 boneless, skinless Chicken Thighs (just under 1 pound)  
Salt and Pepper 8 oz. coarsely grated Monterey Jack  
1 T Safflower Oil 9 corn tortillas (5-inch)  
1 jar (15 ounces) Mild Green Tomatillo Salsa  
3 Radishes, sliced 1 Avocado, sliced  
1 (15oz.) can whole Pinto Beans

Preheat oven to 425°. Lightly season chicken on both sides with salt and pepper. Heat large skillet over medium-high. Add oil and chicken; cook, flipping once, until browned, about 10 minutes. Transfer to a plate and let cool slightly; shred with two forks. Put ¼ cup salsa in 8" baking dish. Layer in 3 tortillas, ½ cup salsa, 1 cup beans, half of the shredded chicken, and ½ of the cheese. Repeat layering. Finish with remaining tortillas, followed by remaining salsa and cheese. Place dish on a rimmed baking sheet. Bake until bubbly and top is golden brown in spots, 15 to 20 minutes. Let cool slightly before serving. Top with radishes and avocado. Serves 8, 3-5 years *Source: www.marthastewart.com*

**Granny Smith Kohlrabi Salad**  
1 Purple Kohlrabi 6 C Baby Spinach 1/2 C Pecan Halves  
1 Granny Smith Apple 1/4 C Dried Cranberries Dressing of your choice

Trim kohlrabi of all its' stem and bottom. Cut kohlrabi and apple into 1/8" thick slices, then cut again into 1/8" matchsticks. Place all ingredients in a large bowl. Drizzle with dressing and toss just prior to serving. Serves 9, 3-5 years *Source: veganvisitor.wordpress.com*

**Berry Bites**  
3 whole grain English Muffins, halved and lightly toasted  
6 T Peanut or Sunflower Seed Butter  
1 C sliced Strawberries ½ C Blueberries

Spread 1 T of nut/seed butter on each English muffin half. Layer strawberries and blueberries on top of each muffin half, covering butter. Serve immediately or chill served. Serves 6, 3-5 years *Source: What's Cooking USDA Mixing Bowl*




