

Marzo es el mes para celebrarlas a ustedes, nuestras maravillosas Proveedoras de Cuidado de Niños! Marzo es el **Mes Nacional de la Nutrición** y del 12—18 es la **semana Nacional de CACFP**. El mes Nacional de la Nutrición es una campaña creada por la Academia de Nutrición y Dietética para centrar la atención en la importancia de hacer buenas elecciones referentes a los alimentos y desarrollar buenos hábitos alimenticios y de actividad física, y la Semana Nacional de CACFP, se enfoca en hacer brillar una luz acerca de todos los beneficios de CACFP, y difundir conciencia del programa y de todas aquellas personas que lo usan. Queremos reconocer y darles las gracias por las comidas nutritivas que sirven cada día del año a los niños que están a su cuidado. Ustedes hacen una gran diferencia en las vidas de tantos niños al ofrecerles comidas nutritivas que les ayudarán a crecer y convertirse en unos individuos saludables y felices. Vaya a nuestra página de internet e imprima su certificado y algunos recursos maravillosos para usted y los padres de familia. Pueden también visitar la página www.eatright.org para obtener muy buenos recursos, recetas, información acerca de nutrición e ideas muy divertidas de actividades que pueden hacer con los niños a su cuidado.

Recordatorios

» **Entrenamiento Anual del 2017** ha comenzado! Por favor visite nuestra página de internet para ver el calendario con las fechas de los entrenamientos y llame a la oficina para inscribirse en el entrenamiento que sea más conveniente para usted. Recuerde que puede asistir al entrenamiento en cualquier condado, solamente infórmenos y nosotros la inscribiremos! Por favor tome en cuenta que el Entrenamiento Anual es obligatorio y debe completarse antes de Julio 31, 2017.

» **Reclamando Exitosamente** comienza con usted! Su monitora o un auditor del estado puede visitarla en cualquier momento por lo tanto es importante que esté preparada asegurando que su Licencia, Patrón de Alimentos, y el cartelón Construyendo para un Futuro están a la vista; tiene la leche correcta a la mano y está sirviendo las porciones adecuadas de cada componente de acuerdo al Patrón de Alimentos; tiene la retención de documentos por 3 años más el año en curso—solicitudes de inscripción actualizadas, Contrato Permanente, recibos de visitas de su monitora, etc.—en una caja o carpeta; usted siempre opera dentro de la capacidad de su licencia y registra su documentación diariamente.

» **Reclama en Formas para Escanear?** Si es así, tome un momento de su tiempo para considerar cambiarse al sistema de reclamar por internet el cual es GRATIS! Cuando usa el sistema por internet de Minute Menu, puede inscribir niños, y de igual manera envíar su reclamo de su teléfono inteligente o su tableta! No más pagar estampillas de correo para envíar su reclamo, no más llenar bolitas en sus menús y asistencia, y lo mejor de todo, una disminución de errores al mes en su reclamo! Llame a la oficina o póngase en contacto con su monitora para hacer el cambio ahoral

Avisos

» Este año **USDA** está desplegando su NUEVO Patrón de Alimentos! A partir de Octubre 1, 2017, las proveedoras podrán servir Tofu como parte de una comida reembosable, carne o un sustituto de carne como frijoles y huevos serán reembolsables hasta 3 veces por semana en el desayuno, y las proveedoras podrán servir yogur y huevo entero a infantes de 6-11 meses ya que estén lo suficientemente desarrollados! Asista a uno de nuestros Entrenamientos en vivo para aprender todo acerca del Nuevo Patrón de Alimentos y los cambios que la impactarán.

Sopa de Frijoles Blancos y Pollo Southwestern



• **Ingredientes:**

- 2 tazas pollo cocido y desmenuzado
- 1 cucharada de sazónador para tacos bajo en sal
- 2 (14 oz) latas de consomé de pollo bajo en sal
- 1 (16 oz) latas de frijoles blancos “cannellini”, enjuagados escurridos
- 1/2 taza de salsa verde no picosa
- Crema agria y cilantro para cubrir (opcional)

Instrucciones;

Combine el pollo y el sazónador para tacos, revolviendo muy bien. Caliente una olla grande a fuego medio y rocíe con aceite. Añada el pollo y saltee 2 minutos hasta que esté ligeramente café, después añada el consomé y revuelva bien para quitar todo lo que se haya pegado a la orilla de la olla. Añada los frijoles y salsa y revuelva bien hasta que hierva. Baje el fuego y deje cocinar por 10 minutos. Sirva con crema agria y cilantro.