

¡Abril está aquí así como la Primavera! En el Sur de California podemos disfrutar de un clima hermoso durante casi todo el año y muy raramente necesitamos una excusa para salir, pero en caso de necesitar una, tenemos la perfecta. ¡Lleven a los niños afuera a celebrar el Día de la Tierra el cuál se celebra el 22 de Abril! Tomen la oportunidad de enseñar a los niños acerca de nuestro increíble planeta y todas sus maravillas, desde desiertos áridos hasta islas tropicales, desde insectos hasta elefantes, nuestro hogar es definitivamente digno de hablar de él. Visite la página de internet www.earthday.org para más información acerca del Día de la Tierra y eventos relacionados en su área.

Recordatorios

» **¡El Entrenamiento Anual 2017 sigue todavía!** 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 le convenga más a usted. Recuerde, puede asistir a cualquiera de los entrenamientos en cualquier condado, ¡solamente necesita informarnos y nosotros la apuntaremos! Por favor tome en cuenta que los Entrenamientos Anuales son obligatorios y deben de completarse antes de Julio 31, 2017.

» **Reclamando Exitosamente** ¡comienza con usted! Su monitora o un auditor del estado pueden visitarla en cualquier momento por lo tanto es importante que esté preparada asegurando que su Licencia, Patrón de Alimentos, y Construyendo para el Futuro están colocados en un lugar visible; tiene la leche correcta a la mano y sirve los alimentos de acuerdo a su horario registrado; agua está disponible y se ofrece a los niños a través del día; tiene su retención de documentos por 3 años más el año en curso (formas de inscripción, Contrato, visitas de su monitora, etc.) en una carpeta accesible; siempre opera bajo la capacidad permitida en su licencia y mantiene su documentación al corriente diariamente.

» **Visite nuestra página de internet** para ver la lista actualizada de Productos Procesados y asegurar que si ofrece productos procesados, solamente está sirviendo los permitidos en nuestra lista.

» **Cuando reclame niños** fuera de su horario regular es importante hacer anotaciones para recibir reembolso. Si reclama por internet y el niño(a) está inscrito(a):

Vacaciones SOLAMENTE: Oprima la caja de no escuela

- **Antes/Después de Escuela:** Oprima la caja de no escuela
- **Después de Escuela SOLAMENTE:** Registre el horario de entradas/salidas diariamente.

Si reclama en formas para escanear, documente en la hoja verde de CIF. Anote los nombres de los niños que están presentes, su número, los días que tendrán un horario diferente al regular, y el horario de cuidado.

Recordatorios

» **¡USDA** estará desplegando nuestro NUEVO Patrón de Alimentos este año! A partir de Octubre 1, 2017, las proveedoras podrán servir Tofu como una comida reembolsable, carne/sustituto de carne como huevos, y frijoles serán reembolsables un máximo de 3 veces a la semana durante el desayuno, y las proveedoras podrán servir yogur y huevos enteros a infantes de 6 -11 meses ¡ya que estén lo suficientemente desarrollados y listos!

» **Cuando inscriba niños de nuevo ingreso**, los padres deben de firmar la forma de inscripción y fecharla con el primer día de cuidado del niño(a) para evitar que se le descuenten comidas.

Ensalada Cremosa de Pasta con Espárragos

Ingredientes:

- 1 libra pasta penne sin cocinar
- 1 libra de espárragos
- 1 taza de tomates cherry, a la mitad
- ½ cebolla morada, finamente cortada



Para el aderezo:

- 10 onzas yogur Griego
- 4 cucharadas jugo de limón fresco
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de miel
- 1½ cucharita de ajo finamente picado
- ½ cucharita de pimienta
- Ralladura de un limón
- ½ cucharita de sal

Instrucciones:

Hierva agua en una olla grande. Mientras espera, coloque todos los ingredientes para el aderezo en un frasco, con la tapa bien cerrada agite vigorosamente para combinar. Corte la parte dura de los tallos de los espárragos, enjuague, y corte en pedazos de 2 pulgadas. Cuando el agua haya hervido, añada la pasta y cocine hasta que esté casi lista, entonces agregue los espárragos y deje que se cocinen con la pasta aproximadamente por 2 minutos. Ecurra la pasta y espárragos, y enjuague con agua fría hasta que enfríen. Ecurra bien, después coloque en una ensaladera grande y añada cebolla, tomates y el aderezo. Revuelva bien para combinar y refrigere por unas horas o toda la noche. ¡Sirva y disfrute!