

¡Por fin ha llegado Octubre! ¡Es tiempo para hacer oficial el cambio al Nuevo Patrón de Alimentos! Hemos estado ocupadas entrenando, enseñando, y preparándonos para este momento, y aunque sabemos que habrá algunos tropiezos en el camino, estamos 100% confiados de que las proveedoras de CDA harán un magnífico trabajo para hacer esta transición lo más fácil posible. Estamos comprometidos con ustedes para que tengan éxito y ayudarlas a través de este proceso de aprendizaje. Por favor visite frecuentemente nuestra página de internet para que se mantenga al día con información reciente referente al Patrón de Alimentos y para ver nuestro material de entrenamiento que la puede ayudar. Por último, recuerde que no está sola. Cada proveedora en la nación que pertenece a CACFP está pasando por esto junto con nosotros, así que ¡recuerde y respire hondo! ¡Estamos juntas en esto!

Avisos referentes al Patrón de Alimentos

Infantes:

- » **Jugo** no es reembolsable para infantes menores de 1 año.
- » **Cereales para el desayuno** (listos-para-comer) como Cheerios son ahora reembolsables para infantes de 6-11 meses de edad durante el bocadillo.
- » **Yogur** es reembolsable durante el desayuno, comida y cena para infantes de 6-11 meses de edad.
- » **Huevos enteros** son reembolsables para infantes de 6-11 meses de edad.
- » **Infantes en leche materna** – Proveedoras pueden reclamar la comida para el infante cuando la madre viene a su guardería a darle la leche materna a su bebé (debe reclamar la comida que sea consistente al margen de tiempo en que la leche materna fue proporcionada al niño(a). Ejemplo: Se le dio la leche materna a la 1pm, se reclama como comida).
- » **Comidas sólidas** se requiere cuando el infante está listo(a) de acuerdo a su desarrollo (siempre platique con los padres antes de ofrecer comidas sólidas).

Niños Mayores:

- » **Jugo** se limita a 1 servicio al día por guardería.
- » **Leche** que ofrece a niños de 1 año debe ser leche entera para poder ser reembolsable. A niños de 2 años y mayores debe ofrecerles leche de 1% o descremada.
- » **Postres a base de grano entero** ya no son reembolsables. Galletas, pasta (crust) de pies dulces, donas, barras de cereal, barras para desayuno, barras de granola, rollos de pan dulce, pastelillos para el tostador, pastel o pastelitos individuales (cupcakes), y biscochos de chocolate y nuez (brownies) ya no pueden reclamarse.
- » **Galletas Graham y de Animalitos** son todavía reembolsables y pueden reclamarse durante el bocadillo.
- » **Cereal para el Desayuno** debe contener 6 gramos de azúcar o menos por onza seca (vea en nuestra página de internet la lista de cereales que son permitidos).
- » **Yogur** debe contener 23 gramos de azúcar o menos por cada porción de 6 onzas.
- » **Huevos** u otros sustitutos de carne pueden ser reclamados para reembolso en lugar de un componente de grano durante el desayuno hasta 3 veces por semana.

Avisos referentes al Patrón de Alimentos

- » **Grano Entero** o pan de grano entero-rico/sustitutos de pan deben ofrecerse por lo menos una vez al día por guardería (Cheerios, avena, pan integral, arroz café, quinua, y tortillas de harina integral son ejemplo de alimentos de grano entero).
- » **Una fruta y un vegetal** o dos vegetales diferentes deben ofrecerse en porciones iguales durante la comida y cena para que la comida sea reembolsable. Además, una fruta y un vegetal deben ofrecerse durante el bocadillo como su elección de 2 componentes (Ejemplo: ½ taza de rebanadas de manzana y ½ taza de zanahorias pequeñas para un niño de 5 años).
- » **Tofu & yogur de soya** pueden servirse como un componente de carne/sustituto de carne (productos que califican solamente; visite nuestra página de internet para más detalles).
- » **Minute Menu KidKare** es ahora la única manera en que puede reclamar por internet. Si actualmente tiene sus menús en plantillas en WebKids o KidKare, por favor revise que llenan los requisitos para el Nuevo Patrón de Alimentos y evitar que se le descuenten comidas debido a sus menús.

Bollos de Huevo

Ingredientes:

- 7 huevos
- 2-3 Cucharadas de leche
- Vegetales para relleno, cortadas
- Sal & Pimienta al gusto
- Charola para 12 bollos

Instrucciones:

Pre-caliente el horno a 375°. Rocíe la charola ligeramente con aceite aerosol. En un recipiente mediano, bata los huevos, leche, y sal & pimienta. Divida el relleno de vegetales en partes iguales en la charola para bollos usando una taza de ¼ para medir. Vierta suficiente mezcla de huevo en cada uno de los bollos hasta llenar hasta arriba. Espolvoree con una pizca de queso rallado si gusta. Hornee de 15-20 minutos. Algunas ideas son broccoli con un poco de queso cheddar en la parte superior; tomates y cebolla verde; o frijoles negros y pico de gallo fresco. Sirva con fruta fresca.

