

*¡Feliz Día del Trabajo de parte de CDA! Además de celebrar el Día del Trabajo, ¡Septiembre es el Mes para Tomar Conciencia Acerca de la Obesidad! Como proveedoras pertenecientes al Programa de Nutrición (CACFP por sus siglas en inglés), usted ayuda a prevenir la obesidad en los niños sirviendo frutas frescas y vegetales y animando a los niños a que coman alimentos saludables. Muchas gracias por todo lo que hacen para hacer una gran diferencia en la vida de los niños que están a su cuidado! En un esfuerzo para hacer una mayor diferencia en la salud de los niños, el Patrón de Alimentos de CACFP ha sido actualizado y tomará efecto a partir de Octubre 1<sup>ro</sup>. ¡Visite nuestra página de internet para que revise el material de entrenamiento que hemos proporcionado para asegurar que esté lista para el Nuevo Patrón de Alimentos!*

### Recordatorios

» **Renovaciones Anuales** continúan este mes. Debe de fechar y enviar su reporte en el mes en que vence. No detenga su renovación esperando por una o dos firmas; envíe la renovación para la fecha límite y envíe las renovaciones de los niños que faltan cuando regresen a su cuidado. Si su apellido comienza con la letra:

**A - F:** Su renovación se venció el 15 de Julio.

**G – L:** Su renovación se venció el 15 de Agosto. Si no la ha enviado, por favor hágalo lo más pronto posible.

**M – R: Su renovación vence el 15 de Septiembre. Su información se envió a fines de Agosto.**

**S – Z:** Su renovación vence el 15 de Octubre (se enviará a fines de Septiembre)

» **Minute Menu** estará cambiando todas las cuentas de las proveedoras a KidKare a partir de Octubre 1<sup>ro</sup>. Si reclama por internet y no se ha cambiado todavía a KidKare, ¡por favor hágalo ahora! Con todas las actualizaciones en el Patrón de Alimentos, usted quiera estar segura de como reclamar en KidKare. Minute Menu estará actualizando las formas para escanear y KidKare para acomodar los nuevos requerimientos. Las estaremos entrenando en esto en cuanto nosotros recibamos el entrenamiento.

» **Leche** se requiere en todas las comidas principales. A niños de 2 años y mayores se les debe ofrecer leche de 1% o descremada. A partir de Octubre 1ro, a niños de un año se les debe ofrecer leche entera en las comidas principales para que esas comidas reclamadas sean reembolsables. Por favor asegúrese de tener siempre a la mano la leche correcta. Si algún niño a su cuidado requiere un sustituto de leche como leche de soya, llame a la oficina y hable con la Nutrióloga para recibir las formas requeridas.

### Avisos

» **¡Concurso de Proveedoras de CDA!** ¿Usted ama el Programa de Nutrición de CDA? Díganos por que en el próximo concurso de videos para tener la oportunidad de ganarse una **¡Mini Tableta!** ¡Pronto enviaremos más detalles!

» **Visita para observar un servicio de alimentos** en la cual su monitora no pueda verificar la asistencia normal de los niños, requiere una visita adicional al siguiente mes. Las monitoras deberán poder validar la asistencia normal de los niños para todas las comidas y días en que son reclamados, incluyendo fines de semana y comidas durante el día.

» **Huevos** y cualquier otra carne/sustituto de carne como yogurt y queso serán reembolsables en lugar de un componente de grano entero durante el desayuno hasta 3 veces por semana a partir de Octubre 1<sup>ro</sup>! A continuación le damos algunas ideas para desayunos reembolsables:

- ▽ Tortilla de huevo y queso (omelet), melón fresco, y leche
- ▽ Yogurt, fresas frescas, y leche
- ▽ Huevos revueltos con frijoles negros, y leche
- ▽ Cottage Cheese con manzanas & canela, y leche
- ▽ Huevos en pimienta verde con tomates, fruta y leche

#### Ingredientes:

- Huevos
- Pimientos verdes
- Tomates
- Sal & Pimienta

#### Instrucciones:

Corte los pimientos verdes en rebanadas redondas de ½ pulgada y el tomate en rebanadas redondas de ¼ de pulgada. Coloque en la estufa en un sartén grande a fuego medio y rocié con aceite aerosol para que no pegue. Coloque las ruedas de pimientos verdes primero, después coloque las ruedas de tomate adentro de las rebanadas de pimientos verdes. Deje cocinar de 1-2 minutos, después rompa un huevo en cada de las rebanadas redondas de pimiento verde. Cuando las claras comiencen a endurecer, voltee cada rueda y continúe cocinando hasta que los huevos estén cocidos. Sirva con leche y ¼ taza de fruta.

