

Ha escuchado del Mes Global de Nutrición en los Niños? Se celebra anualmente en Abril para hacer conciencia del hambre en los niños. Las metas e ideales del Mes Global de Nutrición en los Niños es reconocer que el hambre a nivel global puede combatirse si combinamos el deseo y recursos de individuos y organizaciones. Librar a los niños del hambre les permite convertirse en personas auto suficientes y ciudadanos que contribuyen y es un paso más para construir un mundo estable y pacífico. El mes Global de Nutrición en los Niños proporciona una oportunidad única para demostrar responsabilidad social y ayuda a hacer conciencia del hambre en los niños globalmente a través de la campaña GCNF Cambia Nuestro Mundo. Visite [www.gcnf.org](http://www.gcnf.org) para más información. No se olviden acerca del Día de la Tierra el 22 de Abril! Visite [www.earthday.org](http://www.earthday.org) para conocer que eventos especiales hay en nuestra área para celebrar el Día de la Tierra!

### Recordatorios

Los Entrenamientos Anuales están en vigor. Todavía tenemos algunos entrenamientos en vivo y nos encantaría verlas ahí, así que asegúrese de apartar la fecha para el entrenamiento en su área.

#### **Condado de Orange—Abril 23**

CHOC Children's Hospital (\$7 costo de estacionamiento)

Sábado 10:00 AM - Inglés

#### **Condado de Los Angeles—Mayo 14**

Children's Hospital LA (\$7 costo de estacionamiento)

Sábado 10:00 AM - Español

Sábado 1:00 PM - Inglés

#### **Condado de San Diego - Julio 16**

Oficina de Educación del Condado de San Diego

Sábado 9:30 AM - Inglés

Sábado 1:00 PM - Español

#### **Entrenamiento por Internet - Marzo 1 - Julio 31**

Vaya a nuestra página [www.cdanutrition.org](http://www.cdanutrition.org) y oprima en *Recursos* (Resources) vaya al final de la página para encontrar el entrenamiento del 2016.

Hay cupo limitado para nuestros entrenamientos en vivo, así que llame a la oficina al 619-427-4922 o al 1-800-698-9798 y reserve su lugar hoy! Usted puede tener acceso a nuestro volante con información acerca de los entrenamientos a través de nuestra página de internet o pregunte a su monitora para detalles y direcciones de cada entrenamiento.

» Proveedoras, tienen alguna receta que llene los requisitos del Patrón de Alimentos y que a sus niños les encanta comer? Envíenos la receta para tener la oportunidad de publicarla en nuestros avisos mensuales!

» Si reclama por internet pregunte a su monitora por *Registro el Mismo Día* (Same Day Entry)! Evite ser declarada en Deficiencia Seria por estar atrazada en su documentación.

### Recordatorios

» La Asociación Nacional para Hogar/Guarderías (NAFCC) llevará a cabo una conferencia nacional en San Diego del 6 al 9 de Julio en el Hotel Town & Country y Centro de Convenciones. Usted puede elegir dentro de una variedad de talleres y escuchar a maravillosos presentadores. Para más información sobre la conferencia, visite [www.nafcc.org](http://www.nafcc.org).

» Tiene alguna amiga que sea proveedora de Hogar/Guardería y no pertenece a un programa de nutrición? Comparta con ella su éxito en el Programa de Nutrición de CDA y la oportunidad que tienen de recibir dinero extra por las comidas que sirven en su hogar! Pídale que nos llamen hoy!

» De acuerdo a los reglamentos del Programa de Nutrición, recuerde seguir el Patrón de Alimentos cuando planee las comidas en su guardería. Siempre sirva en las comidas principales el porcentaje correcto de grasa en la leche de acuerdo a la edad de los niños y sirva al mismo tiempo todos los alimentos requeridos. Usted puede ofrecer leche y agua en las comidas principales siempre y cuando el agua se sirva en vaso por separado a un lado de un vaso de leche.

### Ensalada de Lentejas y Tomates

#### Ingredientes

- 15 oz. bote de lentejas
- 1 1/2 tazas de tomatitos (cherry)
- 1/4 taza de vinagre de vino blanco
- 1/8 taza de cebolletas (chives)
- Sal al gusto



#### Instrucciones

Enjuague y escurra las lentejas. Corte los tomatitos cherry en cuartos. Corte las cebolletas. Añada todos los ingredientes en un recipiente pequeño y revuelva para combinar. Añada sal al gusto, y más vinagre si es necesario. Sirva inmediatamente o refrigere en un recipiente cerrado para que suelte los sabores.