

¡En Mayo celebramos muchos eventos especiales durante todo el mes! Comenzamos con el 5 de Mayo, que celebra la victoria de México contra Francia en la Batalla de Puebla en 1862 (no hay que confundirnos con la celebración de la Independencia de México, la cual se ganó el 16 de Septiembre de 1810). El 12 de Mayo celebramos el Día Nacional de Apreciación a las Proveedoras, un día muy especial para reconocer a nuestras maravillosas proveedoras de cuidado infantil (visite nuestra página de internet para imprimir su certificado). El domingo 14 de Mayo celebraremos el Día de las Madres, y por último pero no por eso menos importante el 29 de Mayo celebraremos "Memorial Day." ¡Tome un momento durante cada uno de estos días tan especiales para decirle a sus seres queridos lo importante que son para usted!

Recordatorios

» **¡El Entrenamiento Anual Obligatorio** para el 2017 está a punto de terminar! El último entrenamiento en vivo se llevará a cabo el 13 de Mayo en San Diego. Nuestro entrenamiento por internet estará disponible hasta el 31 de Julio pero por favor no espere hasta el último día para completar su entrenamiento. Vaya a nuestra página de internet y oprima en donde dice *Entrenamiento* para completarlo ahora!

» **El Nuevo Patrón de Alimentos** será efectivo a partir de Octubre 1, 2017. Visite nuestra página de internet y oprima en *Recursos* para ver e imprimir guías de USDA que la orientarán a elegir cereales, yogures y leche que son reembolsables. Este material está designado con el propósito de aprender los nuevos reglamentos para que esté bien preparada cuando llegue Octubre 1ro.

» **Leche** que sirve como parte del menú de CACFP debe de ser de 1% o descremada para niños de 2 años y mayores. Esto es un requisito de USDA, y *no es opcional*. La leche entera se recomienda para niños de 1 año por el momento. Si el niño(a) por cualquier razón requiere un sustituto de la leche, llame a la nutrióloga de CDA para hablar sobre cuales opciones son reembolsables y para adquirir la documentación necesaria.

» **Minute Menu** ha actualizado su programa de internet para simplificar el proceso diario de reclamar comidas. El nuevo sistema para reclamar, KidKare, le permite reclamar fácilmente de cualquier dispositivo que tenga acceso a internet. ¡Puede inscribir a niños de nuevo ingreso, reclamar sus menús y asistencia, y enviar su reclamo desde su computadora, tableta, o celular! Para cambiar a KidKare, visite www.kidkare.com y entre usando el mismo nombre de usuario y contraseña de Minute Menu. Por favor tome en cuenta que KidKare será el único sistema para reclamar por internet en Minute Menu a partir de Octubre. ¡Cámbiese ahora para que ya sea desde ahora toda una experta!

Recordatorios

» **¡Reclamando Exitosamente** comienza con usted! Puede recibir una visita inesperada en cualquier momento y por eso es importante que esté preparada asegurando que su Licencia, Patrón de Alimentos, y Construyendo para el Futuro estén a la vista; que tenga la leche correcta a la mano y que está sirviendo sus comidas de acuerdo al horario registrado; tiene agua disponible y se ofrece a los niños a través del día; en una carpeta de fácil acceso tiene retención de documentos por 3 años más el año en curso (inscripciones actualizadas, Acuerdo Permanente, visitas de su monitora etc.); y opera siempre dentro de la capacidad permitida en su licencia y completa su documentación diariamente.

Panecillos de Grano Entero para el Desayuno

Ingredientes:

- 1½ taza harina de trigo entero
- ½ taza de avena
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Pizca de sal
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 huevo grande
- ½ taza de "buttermilk"



Instrucciones:

Pre-caliente el horno a 400° y forre una charola para hornear con papel de pergamino o rocíe con aceite para que no pegue. En un recipiente mediano combine la harina de trigo, avena, azúcar, polvo para hornear, y sal. En un recipiente pequeño con un tenedor bata los huevos y el aceite de olivo con "buttermilk" hasta que estén bien combinados. Vierta la mezcla líquida con los ingredientes secos hasta formar una masa con grumos. Amase en un recipiente hasta que forme una bola con la masa. Coloque la masa en la charola para hornear y forme una rueda de 6 pulgadas y 1 pulgada de grueso. Usando un cuchillo filoso, corte la masa en 6 rebanadas. Hornee por 15 minutos o hasta que los panecillos estén ligeramente dorados. ¡Sirva con fruta fresca y leche de 1% para tener un desayuno saludable a base de grano entero!