

¡Es verano y vivir es fácil! Sabía que el mes de Agosto es el mes Nacional del Pez Bagre? Esta declaración la hizo el Congreso a fines de 1980 para dar tributo a un producto Americano que contribuye a la economía de la nación y da al consumidor una fuente de proteína sana, segura y deliciosa. Para mayor información y recetas visite la página www.UScatfish.com

Recordatorios

¡Felicidades! ¡Se ha terminado el Entrenamiento Anual 2015!

Una solicitud de inscripción actualizada se requiere cada año para cada niño que esté a su cuidado. La re-inscripción de solicitudes continúa este mes. Si reclama por internet, recibirá una carta con instrucciones indicándole como imprimir su reporte de renovación. Para quienes reclaman en formas escaneables se le enviará el reporte y una carta con instrucciones. Debe fechar y enviar su reporte en el mes que le corresponde, no antes o después.

Si su apellido comienza con la letra:

A - F: Su reporte de renovación está tarde. Por favor mándelo inmediatamente.

G - L: Su reporte de renovación se vence Agosto 15. La información se le mandó a finales de Julio

M - R: Vence Sept. 15 (se enviará a finales de Agosto)

S - Z: Vence Oct. 15 (se enviará a finales de Septiembre)

Importante! Asegúrese de mandar las formas de re-inscripción a tiempo para evitar descuentos en su reclamo.

Solicitudes de inscripción para niños de nuevo ingreso, incluyendo niños que están con usted ocasionalmente, deben llenarse el primer día que el niño esté a su cuidado. Debe enviar la inscripción a CDA dentro de los primeros 5 días, y mantener una copia firmada en su hogar para cada niño. No se le reembolsará por ningún niño por el cual la inscripción esté pendiente.

Reclamar niños durante las vacaciones es fácil! Para recibir reembolso por niños (incluyendo niños propios) que están inscritos como:

- ▽ **Vacaciones ÚNICAMENTE:** Oprima el botón de “school out”.
- ▽ **Antes y Después de Escuela:** Oprima el botón de “school out”.
- ▽ **Después de Escuela ÚNICAMENTE:** Llenar registro de **entradas/salidas (in/out times)** todos los días.

Documentación: debe registrarse diariamente. El no mantener su documentación al corriente diariamente, tendrá como resultado que se le descuenten comidas, se le mande cartas de aviso o sea declarada en “deficiencia seria” lo cual puede tener como resultado el ser dada de baja del programa.

Avisos

La Leche que sirve en su guardería debe llenar los requisitos del departamento de licencias y USDA. Para que se le pueda reembolsar por comidas, debe servir solo leche de 1% o descremada a niños de más de dos años. Se recomienda servir leche entera a niños de 12—23 meses.

Oportunidades para Familias que Califiquen para Etapa (Stage) 2 - CDA tiene disponibilidad inmediata en el Programa de Pago Alternativo para familias que actualmente reciben ayuda monetaria de CalWORKS o la han recibido durante los últimos 24 meses. Si conoce a padres que puedan calificar, por favor pídale que llamen al (619) 427-4411, ext 525 para tomar sus datos y ver si califican.

Quesadillas de Bagre

con cilantro-limón, crema agria

Ingredientes:

- 1 libra de bagre sin piel y deshuesado
- 2 tazas queso Monterey jack
- 10 tortillas de maíz
- 1 cucharada de aceite de olivo
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza crema agria
- ¼ taza cilantro, picado
- Jugo de 1 limón
- Rayadura de limón



Instrucciones:

Unte el pescado con aceite de olivo, agregue sal y pimienta. Hornee o ase el pescado hasta que esté bien cocido y déjelo enfriar. En un recipiente, mezcle la crema agria, jugo de limón, rayadura de limón, cilantro y sal al gusto. Refrigere hasta que lo vaya a usar. Una vez que el pescado se haya enfriado, córtelo en trozos pequeños. Caliente un sartén a fuego mediano, luego ponga la tortilla (una por una) en el sartén caliente y agregue aproximadamente un 1/8 taza de queso y un 1/8 de taza de pescado. Una vez que el queso se derrita, doble la tortilla a la mitad y continúe cocinado hasta que el pescado se caliente totalmente, volteando la quesadilla si es necesario. Retire del fuego y sirva con la mezcla de cilantro-limón y crema agria.