



**Octubre** ha llegado, y con él todo con un sabor a calabaza! Visitas a parcelas de calabazas y paseos en carretas con heno; esculpir calabazas y tostar semillas; y la promesa de otoño, un clima más fresco, y el cambio en las hojas. Octubre es también Mes Nacional de La Granja a la Escuela, pero no es solamente para niños de edad escolar. Una nutrición adecuada y educación referente a nutrición es también importante para niños pequeños y es en donde entra Granja a Preescolar para ayudar a conectar proveedores de educación temprana y educadores con productores de alimentos locales. El 15 de Octubre celebre el día de Granja a Escuela visitando la página de internet [www.farmtoschool.org](http://www.farmtoschool.org) para obtener recursos maravillosos y ponerse en contacto con granjas locales.

### Recordatorios

**Renovación de Inscripciones** continúan este mes, y es el último mes que tendrá para enviar su renovación de inscripciones. Si usted reclama por internet, le enviaremos una carta con instrucciones de como completar su renovación. Para aquellas proveedoras que reclaman en formas escaneables recibirán el *Reporte de Renovación Anual* con instrucciones de como completar su renovación.

Si su apellido comienza con la letra:

**A – R:** Si usted no ha enviado su renovación, ya está tarde. Por favor envíela inmediatamente. No podremos reembolsarle por comidas servidas hasta que hayamos recibido su renovación.

**S – Z:** Vence Oct. 15<sup>th</sup> (se envió a fines de Septiembre)

**Importante!** Enviar su renovación de inscripciones a tiempo para evitar descuentos en su reembolso.

**Inscriba Niños Nuevos** el primer día de cuidado. De acuerdo a reglamentos del programa: antes de que se proporcione cuidado, una solicitud de inscripción deberá llenarse por la proveedora y firmada por el padre/tutor para el Programa de Nutrición. La proveedora deberá guardar una copia y la inscripción original deberá enviarse a la Oficina de Nutrición. La solicitud de inscripción para un niño(a) nuevo deberá estar en la oficina antes de que su reclamo sea procesado. No se le reembolsará por inscripciones que se encuentren pendientes.

**Visitas Inesperadas de las Monitoras** se llevan a cabo por lo menos 3 veces al año. Durante cada visita, se requiere que su monitora verifique que su documentación (reclamo) se encuentre al corriente. Su documentación debe completarse diariamente, y debe de estar disponible en su hogar al momento que su monitora la visite. Si usted reclama por internet y comparte su computadora con algún otro miembro de la familia quién algunas veces se lleva la computadora fuera de su hogar, usted es responsable de asegurar que tiene documentos impresos del programa de Minute Menu, u hojas diarias de alimentos completas, verificando que su documentación se encuentra al corriente.

### Avisos

**Importante:** Para asegurar la salud y seguridad de los niños a su cuidado, por favor tenga disponible para su ayudante/ asistente una lista de los niños con información de a quién contactar en caso de una emergencia. Ella/él deberán saber el nombre de todos los niños y poder comunicarse con los padres/tutores en caso de emergencia.

**2do “CACFP Family Child Care Leadership Institute”:** El Domingo, 25 de Octubre en el Sheraton Universal de Hollywood, se le invita a asistir a un evento maravilloso designado para vigorizar e inspirar a proveedoras de hogar/guarderías en el Programa de Nutrición. Aprenda como ayudar a los niños a ser más saludables, individuos más activos, y como obtener lo que usted desea de su negocio de guardería de parte de expertos en la materia. Visite la página de internet [www.ccfproundtable.org](http://www.ccfproundtable.org) para más detalles y como registrarse hoy!

### Calabaza Rostizada con Feta y Cilantro

#### Ingredientes:

- 2 lbs calabaza, pelada y sin semillas, cortada en rebanadas de 1/2 pulgada
  - 1 cucharada de aceite de olivo
  - ½ cucharadita de sal y una de pimienta
  - 3 oz de queso feta desmoronado
  - ¼ taza de hojas de cilantro
  - Vinagre de manzana (para dar sabor, opcional)
- Aceite de semillas de calabaza (opcional)



#### Instrucciones :

Pre-caliente el horno a 450 grados F

Revuelva la calabaza con el aceite de olivo, sal y pimienta. Rostize por 20 minutos, volteando ocasionalmente, hasta que suavice. Saque del horno y permita que enfríe. Ya que la calabaza haya enfriado, coloque en un recipiente grande y revuelva con el queso feta, el aceite de semilla de calabaza y el vinagre de manzana a su gusto. Espolvoree hojas de cilantro y sirva.