

PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS Memorándum



ABRIL 2017

RECORDATORIO - ¡Los Informes de Renovación de Inscripción se deben entregar en la oficina de 4-C para el 30 de abril de 2017! Todos proveedores fueron enviados información por correo postal o por correo electrónico sobre cómo completar este formulario. Si usted no lo ha recibido o si tiene alguna pregunta, por favor comuníquese con la oficina de 4-C CACFP.

El reembolso para el reclamo de marzo será depositado o los cheques serán enviados antes del viernes 5 de mayo.

PROVEEDOR CENTRO DE ATENCIÓN

Este mes pondremos el foco en una proveedora de 4-C CACFP - Salimeh Shurrush - quien después de 41 años de proveer cuidado infantil familiar, se jubilará en abril de este año. ¡Salimeh fue la 8^o proveedora que se unió al Programa de Alimentos 4-C cuando empezó! La Especialista en Nutrición de 4-C, Jan Howe, ha tenido el placer de visitar a Salimeh por más de 25 años. Según Jan, una de las cosas que más le impresionó de Salimeh es su maravillosa manera de hablar con los niños de manera alentadora.



Salimeh es una excelente cocinera y sus comidas son siempre caseras de ingredientes frescos. Salimeh creció en Israel, por lo que la comida que ella sirvió a sus niños del cuidado infantil era muy diferente de la comida que estaban acostumbrados a comer en casa. Sin embargo, a los niños les encantó porque todo estaba delicioso y hecho y servido con mucho amor. Los padres de los niños estaban muy agradecidos por presentar a sus hijos a estos alimentos que ella decidió escribir un libro de cocina titulado "Nazareth Cuisine" para compartir sus recetas favoritas.

Según Salimeh, los niños a los que ella cuida "no son sólo niños que cuido como parte de mi negocio de cuidado infantil familia, sino que son extensiones de mi propia familia. Los amo con todo mi corazón. Estoy tan agradecida de que DCF, Satélite y 4-C me hayan brindado la oportunidad de servir a cientos de niños y familias que han tocado mi corazón durante los últimos 41 años. Mi querido DCF, Satélite y 4-C amigos, siempre tendrás un lugar en mi corazón. Te amo y te extrañaré. Continúe cuidando a los niños de Wisconsin como ustedes han hecho por tanto tiempo." Estamos seguros de que Salimeh tendrá un lugar en el corazón de los niños y las familias que ella ayudó a través de los años. Le deseamos a Salimeh lo mejor y una maravillosa jubilación.

NUEVOS PATRONES DE COMIDAS

El DPI ha publicado un folleto más en su serie Nuevos Patrones de Comida - este es sobre el componente de los granos. Puede encontrar este folleto visitando la página <https://dpi.wi.gov/community-nutrition/cacfp/family-day-care-home> y haciendo clic en la pestaña a la izquierda llamada "New CACFP Meal Pattern" y luego desplazándose Abajo a la derecha para encontrar la sección llamada "New CACFP Meal Pattern Component Handouts".

Para el Componente de Granos, los cambios más grandes serán: por lo menos 1 porción de granos por día necesitará ser rica en grano entero; Los postres a base de grano ya no serán reembolsables; Y los cereales del desayuno no deben más de 6 gramos de azúcar por la onza seca. Una de las dos opciones que se puede usar para determinar si un cereal será reembolsable es usar los cereales de desayuno

5 Odana Court, Madison, WI 53719
608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380
www.4-C.org | info@4-C.org

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

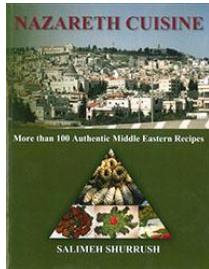
PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

Memorándum



aprobados por WIC. Aquí hay un enlace: https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/cereals_hot.pdf

RECETAS



Aquí está una receta del libro de cocina de Salimeh Shurrush que es uno de los favoritos de los niños en su cuidado infantil. Ella hace un puré con la mezcla de carne y espinaca y la mezcla con el arroz, luego añade limón. Los niños lo llaman arroz verde y les encanta.

ESPINACA CON CARNE

1 libra de lomo de carne de res o cordero, cortada en cubos de ½ pulgada
6 dientes de ajo picados
2 cebollas picadas
1 cucharadita de pimienta de Jamaica
1 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de pimienta negra
3 tazas de agua caliente
30 onzas de espinaca fresca, lavada
1½ cucharadita de sal
2 cuñas de limón

Cocine la carne hasta que esté marrón y el líquido se evapore. Agregue el ajo y la cebolla y cocine hasta que la cebolla esté tierna. Agregue especias y agua; Hierva hasta que la carne esté tierna. Agregue la espinaca. Cocine otros 10 minutos. Agregue la sal. Sirve con cuñas de arroz y limón.

EQUIPO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

Directora de Departamento de Salud y Seguridad

Brianne Heidke

Asistente Administrativa

Bette Miller

Especialista en Nutrición

Jan Howe

Robin Hunter

Wanda Rodriguez

Mary Schott

5 Odana Court, Madison, WI 53719
608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380
www.4-C.org | info@4-C.org

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.