

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS **Memorándum**



**DICIEMBRE 2017**

**El pago del reclamo de noviembre se depositará o se enviarán cheques antes del viernes, 29 de diciembre de 2017.**

## PROVEEDORES QUE UTILIZAN LOS MENÚS DE PAPEL

Pedimos que todos los reclamantes de papel que no han comenzado a utilizar los nuevos menús lo hagan a partir con el reclamo de enero de 2018.

### TENGA EN CUENTA: Nuevos Menús

- No es necesario que complete la asistencia en la parte superior

- Nuevos menús de burbujas - todos los puntos - no llene el color M. Solo necesita completar el número de leche.

- En el desayuno cuando se sirve una alternativa de carne / carne, usted todavía necesita servir una fruta o verdura.
- Complete solo un punto para los granos integrales servidos ese día.

- Los infantes que están listos en su desarrollo para otros alimentos a la hora de merienda necesitan leche materna o fórmula, el cereal de infantes o carne / alternativa de carne Y una fruta o vegetal.
- Recuerde firmar al menos la primera página de sus menús. En los menús nuevos, la firma está en el lado izquierdo de la página.

**Números de Master Menú ya no se usan.** Quisiéramos que todos escriban o marquen con un círculo todos los alimentos que están sirviendo.

**TENGA EN CUENTA:** No puede mezclar menús en papel nuevos y viejos dentro de un mes. Si lo hace, su reclamo no se procesará correctamente.

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS Memorándum



Recuerde que debe servir un grano entero por día Y anótelos al ingresar las comidas/meriendas servidas. Para hacer esto en KidKare debe hacer clic en el botón debajo del pan/alternativo de pan que dice "es rico en granos enteros" a "sí" cuando sirve el producto de granos integrales para esa comida o merienda.

## SABÍAS...

USDA Team Nutrition tiene un "CACFP Halftime: Treinta minutos en los jueves webinar" Hay seminarios web mensuales de capacitación sobre temas candentes relacionados con los requisitos del Patrón de Comidas. Los seminarios web se presentan el tercer jueves de cada mes, en inglés de 2 a 2:30 PM ET y en español de 3 a 3:30 PM ET. <https://www.fns.usda.gov/tn/webinars-and-training>

## RECETAS

Este mes presentamos una receta que nos envió uno de nuestros proveedores que es de México. Es un plato tradicional que usa cactus.

### Sopes de Nopales a la Veracruzana

#### Ingredientes

Nopales medianos sin espinas 1 a 3 piezas  
½ taza de queso fresco  
3 rebanadas de jamón  
1 taza de frijoles negros (refritos)  
2 tomates rojos  
½ cebolla  
1 diente de ajo  
Chile jalapeños (opcional)  
Aceite al gusto  
1 pizca de pimienta negra en polvo  
Cilantro  
Sal

#### Preparación de la salsa

En 1½ taza de agua se ponen a cocer los jitomates, 1 diente de ajo, un pedacito de cebolla, chile jalapeños, 1 pizca de pimienta en polvo y sal al gusto. Se cocina al fuego medio por 5 minutos. Ya que los jitomates estén cocido se deja enfriar y después licua todos los ingredientes.

#### Preparación de los sopes

- Se le quita las espinas a los nopales con mucho cuidado, se enjuagan y después se escurre.
- Se marinan los nopales con aceite, pimienta negra y ½ cucharadita de sal por 10 a 15 min.
- En un sartén se debe asar los nopales y se le unta aceite con sal de los 2 lados. Se asa hasta que se vea un color más oscuro 3 a 4 min a fuego lento.
- De un lado se le unta frijoles refritos al nopal, también se le agrega jamón picado, queso fresco rayado, salsa de jitomate, y cilantro al gusto.

5 Odana Court, Madison, WI 53719  
608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380  
[www.4-C.org](http://www.4-C.org) | [info@4-C.org](mailto: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**



**Directora de Departamento de Salud y Seguridad**  
Brienne Heidke

**Asistente Administrativa**  
Bette Miller

**Especialista en Nutrición**  
Jan Howe  
Robin Hunter  
Wanda Rodriguez  
Mary Schott