

PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS Memorándum



DICIEMBRE 2019

El pago del reclamo de noviembre se depositará o los cheques se enviarán antes del 27 de diciembre.

EN RECUERDO

Con tristeza informamos el fallecimiento de Sharon Kennedy, la ex Directora del 4-C Programa de Alimentos. Sharon Kennedy comenzó el Programa de Alimentos en 4-C hace muchos años. Los proveedores la recordarán por las conexiones especiales que formó con ellos a lo largo de sus años a través del Programa de Alimentos y el impacto que tuvo en los niños y las familias. Sharon también inició grupos de apoyo para proveedores en muchos condados y comunidades para que los proveedores puedan compartir ideas y ofrecerles oportunidades y recursos educativos. Extrañaremos a Sharon, pero su legado sigue vivo en el trabajo que los proveedores y el Programa de Alimentos continúan haciendo cada día en nombre de los niños.

GRACIAS



A medida que finaliza el 2019, queremos agradecerle por todo lo que hace para proporcionar a los niños comidas saludables y nutritivas. El 65% de los niños están inscritos en cuidado infantil y pasan un promedio de 33 horas por semana allí, lo que significa que las comidas y meriendas que se les proporcionan mientras están en el cuidado infantil conforman el 50-75% de su dieta general. Los hábitos saludables de los niños se desarrollan a una edad temprana, por lo que es fundamental comenzar la educación nutricional temprano, y todos ustedes tienen una influencia significativa en los patrones de alimentación de los niños. ¡Gracias por elegir ser parte del Programa de Alimentos y comprometerse a ayudar a los niños a comer alimentos nutritivos!

RECORDATORIOS ACERCA DE RECLAMOS

RECLAMOS TARDE:

Con el nuevo sistema, hemos notado que menos proveedores presentan reclamos tarde, ¡esperamos hacer de esto un patrón! Haga todo lo posible para que sus reclamos se envíen a tiempo para que puedan considerarse un "reclamo actual".

RECLAMADORES DE PAPEL

- ✓ Recuerde designar TODOS sus artículos de grano entero en su menú de papel señalando "GE" o "GI" al lado del artículo.
- ✓ Al completar sus círculos, asegúrese de que los números que está escribiendo (para fechas, número de proveedor, etc.) coinciden con los círculos que está llenando. Además, asegúrese de completar el círculo completamente y lo suficientemente oscuro para que el escáner pueda leerlos.

RECLAMADORES EN LÍNEA

Asegúrese de revisar sus informes de errores de reclamo mensualmente: una vez que haya iniciado sesión en el sistema, haga clic en "My CACFP Info" (Mi información CACFP) - elija "Summaries of Processed Claims" (resúmenes de reclamos procesados) de la lista desplegable - elija el mes/año - luego haga clic en "Display Report" (mostrar informe). Notará que los informes de error en el nuevo sistema se ven muy diferentes del Minute Menú. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nosotros en la oficina de 4-C CACFP y estaremos encantados de responder cualquier pregunta.

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



RECETAS

PIZZA DE VEGETALES

Ingredientes:

- 1 tomate mediano, rojo
- 1 pimiento mediano, naranja
- 1 pimiento mediano, amarillo
- 1 taza de brócoli, floretes
- 1/2 cebolla mediana, roja
- 4 rollos de pan hoagie regulares
- 1 1/2 taza de salsa de pizza
- 6 onzas de queso mozzarella



Instrucciones: Precaliente el horno a 400 grados F. Corte los tomates, pimientos, brócoli y cebolla roja en dados; deja de lado. Rebane el pan por la mitad a lo largo y colóquelo en una bandeja para hornear. Unte la salsa en cada mitad. Espolvorea con queso y agrega los vegetales. Hornee por 10 minutos o hasta que el queso se derrita.

KEBOBS DE PIZZA

Ingredientes:

- bolsillo pita de trigo integral
- 10 rodajas de pepperoni
- 10 cubitos de mozzarella fresca
- 1/2 c. salsa de pizza
- verduras frescas de elección



Instrucciones: Corte el bolsillo de pita en cuadrados de 1/2 pulgada. Usando un palillo, capa el kebab con pita cuadrado, 1 rodaja de pepperoni, 1 cubito de mozzarella, 1 aceituna y termine con otro cuadrado de pita. Se puede calentar a 325 por 5-8 minutos y se sirve caliente o se puede disfrutar frío. Servir con salsa de pizza.

MINI PICADURAS DE PAPA

Ingredientes:

- 4 papas medianas, rojas
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 1/8 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 taza de guacamole
- 1/2 taza de salsa
- 2 onzas de queso Monterey Jack



Instrucciones:

Precaliente el horno a 400 ° F. Rocíe una bandeja para hornear con aceite en aerosol. Corte las papas en mitades y colóquelas en la bandeja preparada (si desee se puede cortar la pequeña sección del fondo de las papas para que se asienten mejor). Rocíe con aceite de oliva y sazone con sal y pimienta; hornee por 15-20 minutos hasta que estén tiernos. Saque una pequeña cantidad del centro de cada papa, luego rellene con guacamole, salsa y queso. Coloque nuevamente en el horno por 5 minutos hasta que el queso se derrita. Sirva caliente.

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



EQUIPO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

Directora de Departamento de Salud y Seguridad
Brienne Heidke

Asistente Administrativa
Bette Miller

Especialista en Nutrición
Jan Howe
Robin Hunter
Wanda Rodriguez
Mary Schott