

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



## JULIO 2020

El pago del reclamo de junio se depositará o los cheques se enviarán antes del viernes 31 de julio de 2020

## ACTUALIZACIÓN DE TASAS DE REEMBOLSO

Las nuevas tasas de reembolso del 1 de julio de 2020 al 30 de junio de 2021 se enumeran a continuación.

	Nivel 1	Nivel 2
Desayuno	\$ 1.33	\$ .48
Almuerzo/Cena	\$ 2.49	\$ 1.50
Meriendas	\$ .74	\$ .21

## RECORDATORIOS

- **Asignación Anual de Mantenimiento de Registros:**
  - La Asignación de registros anuales 2019-2020 debía presentarse en nuestra oficina antes del 1 de junio de 2020. Si aún no la ha enviado, complétela y envíenos lo antes posible. La participación en el CACFP requiere que complete esta tarea anualmente. Puedes encontrarlo en nuestro sitio web <https://www.4-c.org/espanol/programa-de-alimentos.html> o llámenos y le enviaremos una copia. Esto debe completarse antes del 30 de septiembre de 2020 para cumplir con las regulaciones de CACFP.
  - Recibirá un certificado de finalización una vez que la oficina de 4-C CACFP haya recibido su asignación. Si usted no ha recibido un certificado de finalización y ya envió la asignación, por favor póngase en contacto con la oficina de 4-C CACFP.
  - ***Incluso si su cuidado infantil no está abierto actualmente y no está reclamando en este momento, la asignación aún es obligatoria.***
- **Proveedores que reclaman en menús de papel:**
  - Proveedores que reclaman infantes, por favor recuerden rellenar el círculo B (leche materna) o F (formula) en los menús de infantes. Se puede escribir fórmula o leche materna, pero también debe rellenar el círculo.
  - Si hay manchas o derrames en sus menús, por favor, llena una hoja de nuevo. Los menús con manchas, rasgaduras o derrames no pasarán por nuestro escáner. Tenemos que copiarlos de nuevo.

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



## USDA TEAM NUTRITION - (NUTRICIÓN DEL EQUIPO DEL USDA)

¿Alguna vez ha visitado el sitio web de USDA Team Nutrition?  
<https://www.fns.usda.gov/tn/child-care-organization>

Hay recursos que puede descargar o pedir de forma gratuita, juegos y actividades, seminarios web, recursos, etc.

***Muchos de los recursos también están disponibles en español.***



## RECETAS

La salsa es un favorito de verano (o en cualquier momento), especialmente cuando usa ingredientes frescos de jardín. A continuación, hay algunas recetas diferentes de salsa de verano.

### **Salsa De Sandía**

- 2 tazas de sandía sin semillas picadas
- ¼ taza de cebolla picada
- ¼ taza de cilantro fresco picado
- ½ cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharada de vinagre



Mezcle todos los ingredientes juntos. Enfríe y sirva.

### **Salsa de mango**

- 2 mangos (pelados y picados)
- 2 duraznos frescos (pelados y picados)
- 1 cebolla dulce mediana (cortada en cubitos)
- 1 tomate mediano (cortado en cubitos, opcional)
- 2 dientes de ajo (finamente picados)
- 2 cucharadas. cilantro fresco picado
- Jugo de una lima



Una pizca de sal y pimienta Combiné todos los ingredientes y enfríe. Si tiene un procesador de alimentos, puede procesar todos los ingredientes en trozos, en lugar de cortarlos en cubitos. Enfríe antes de servir. Pruebe y agregue un poco más de sal y pimienta, lima o cilantro al gusto.

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

## Memorándum



### **Salsa de piña**

- 1 taza de piña (fresca, cortada en cubitos)
- 2 cucharadas de cebolla (roja, picada)
- 2 cucharaditas de cilantro (picado)
- 2 cucharadas de pimiento (rojo dulce, picado)
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1 pizca de sal



Combina todos los ingredientes. Cubra y refrigere hasta el momento de servir.

## PERSONAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

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

**Asistente Administrativa**  
Bette Miller

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