

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



MAYO 2018

El pago del reclamo de abril se depositará o se enviarán cheques antes del viernes, 1 de junio de 2018.

RENOVACIÓN DE INSCRIPCIÓN

Todos los informes de renovación de inscripción deberían haberse enviado a nuestra oficina antes del 30 de abril de 2018. Si no recibimos el informe antes del 31 de mayo de 2018, se retirarán todos los niños del cuidado infantil y se tendrá que volver a inscribirlos. Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda con el informe, comuníquese con nuestra oficina. ¡Gracias!

RECORDATORIOS

2017-18 Mantenimiento de registros: la asignación anual de mantenimiento de registros para el año fiscal 2017-18 se debe en la oficina de 4-C el 1 de junio de 2018. Si no ha completado esto y necesita otra copia, contáctenos y le enviaremos una copia. Falta de completar la asignación puede resultar en ser declarado gravemente deficiente en el Programa de Alimentos CACFP.

NUEVO PATRÓN DE COMIDA

Además de los cambios en los tipos de alimentos servidos, el Nuevo Patrón de Comidas también produjo cambios en los métodos de cocción. A partir del 1 de octubre de 2017, los alimentos que son fritos en grasa (es decir, cocinar al bañarse cubriendo / sumergiendo los alimentos en aceite caliente u otra grasa) en el sitio no se pueden contar para una comida reembolsable en el CACFP. Algunos proveedores han comenzado a usar una Airfryer en su lugar, lo cual es aceptable. USDA tiene un folleto que explica esto, así como también ideas para métodos de cocina saludable.

<https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/tn/CACFPHealthyPrepSP.pdf>

El folleto del USDA sobre Métodos Saludables para Cocinar tiene varios enlaces de recetas: a continuación se presentan dos de las recetas que son una alternativa a la fritura en grasa.

RECETAS

Crujientes de pollo tierna- hace 4 porciones

Ingredientes –

| | |
|--|---|
| 3/4 taza de migas de pan panko | 2 claras de huevo grandes |
| 1 1/2 cucharaditas de albahaca seca | 2 cucharadas de leche descremada |
| 1 cucharadita de ajo en polvo | 1 libra de pollo sin piel, de 8 a 10 piezas |
| 1 cucharadita de perejil seco | 1 cucharada de aceite de oliva |
| 2 cucharadas de parmesano recién rallado | |
| 1 cucharada de aceite de oliva | |

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



Instrucciones –

1. Precaliente el horno a 400 ° F. Rocíe una bandeja para hornear oscura con aceite en aerosol. 2. En un tazón pequeño, mezcle las migas de pan, 1 cucharadita de albahaca, ajo en polvo, perejil y queso parmesano. 3. En un segundo tazón pequeño, bata las claras de huevo, la leche y la ½ cucharadita restante de albahaca. 4. Trabajando con 1 pedazo a la vez, sumerja las porciones de pollo en la mezcla de huevo, asegurándose de cubrir ambos lados. Sumerja un lado del pollo en la mezcla de migas de pan, luego voltéelo para cubrir el otro lado. Sumerja el pollo nuevamente en la mezcla de huevo y luego vuelva a colocarla en la mezcla de migas de pan para que tenga dos capas de cada una. 5. Coloque pedazos de pollo recubiertos en la bandeja para hornear preparada y repita con el resto del pollo, la mezcla de huevo y la mezcla de migas de pan. 6. Rocíe aceite de oliva sobre el pollo y hornee durante 10 minutos. Voltee los pedazos de pollo, rocíe con más aceite de oliva y hornee hasta que estén doradas, unos 10 minutos.

Deliciosas papas fritas al horno - 5 porciones

Ingredientes –

| | |
|--|--|
| 2 papas (grandes, alrededor de 2 libras) | 1 cucharadita de pimienta blanca (molida) |
| 8 tazas de agua (con hielo) | 1/4 cucharadita de pimienta de Jamaica |
| 1 cucharadita de ajo en polvo | 1 cucharadita de pimiento rojo triturado (picante) |
| 1 cucharadita de polvo de cebolla | 1 cucharada de aceite vegetal |
| 1/4 de cucharadita de sal | |

Instrucciones –

1. Limpie las papas y corta en tiras de 1/2 pulgada. 2. Coloque las tiras de papas en agua helada, cubra y deje enfriar por 1 hora o más. 3. Retire las papas y seque las tiras completamente. 4. Coloque el ajo en polvo, cebolla en polvo, sal, pimienta blanca, pimienta de Jamaica y trituras de pimiento rojo en una bolsa de plástico. 5. Mezcle las papas en la mezcla de especias. 6. Cepille las papas con aceite. 7. Coloque las papas en una bandeja antiadherente para hornear. 8. Cubra con papel aluminio y colóquelo en un horno a 475 ° F por 15 minutos. 9. Retire el papel aluminio y continúe horneando al descubierto durante 15-20 minutos adicionales o hasta que estén doradas. Voltee las papas de vez en cuando para dorar por todos lados.

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.