

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



OCTUBRE 2017

El pago del reclamo de septiembre se depositará o se enviarán cheques antes del viernes 3 de noviembre de 2017.

¡GRACIAS!

Gracias a todos por su paciencia y comprensión con los problemas que estábamos teniendo con el reclamo de septiembre. La compañía Minute Menu ha estado trabajando con nosotros para resolver los problemas que ocurrieron al procesar el reclamo. Esperamos que el reclamo de octubre avance sin problemas.



Todos los proveedores que reclaman en línea han sido cambiados al nuevo programa. Si usa la función de contabilidad que era Kids Pro, la compañía Minute Menu trabajará con usted para cambiar la información al nuevo programa.

RECLAMOS DE PAPEL

Con el nuevo patrón de comidas que comienza el 1 de octubre, tenemos nuevos menús de papel que se utilizarán. Proveedoras que utilizan menús de papel le sugerimos que primero utilizan los menús viejos ya que pueden adaptarse más fácilmente a los nuevos requisitos.

Para los menús de "burbuja" o los de puntos", ya debería haber recibido los nuevos menús para comenzar a usar (ya sea de su especialista en nutrición o por el correo de la oficina). Si ya comenzó su reclamo de octubre en los menús anteriores, termine el mes en ellos y luego cambie a los nuevos para noviembre.

POR FAVOR ANOTE: No se puede mezclar los menús de papel nuevos juntos con los viejos dentro de un mes. Si lo hace, su reclamo no se procesará correctamente.

Algunas otras notas sobre los nuevos menús en papel:

- Hay un área en la parte superior para ingresar la asistencia diaria. **Esto NO es requerido.** Solo necesita completar el número de los niños que estuvieron presentes para una comida o merienda.
- Al asignar números a los niños, los nuevos menús solo permiten hasta el número 28. Si eres un proveedor que actualmente tiene niños con los números del 29 al 32, comuníquese con la oficina y le explicaremos qué se debe hacer para cambiar los números disponibles en su Formulario de Información del Reclamo.
- Recuerde que los números del Master Menú ya no estarán disponibles para su uso.

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



ARROZ Y FRIJOLES



Rinde: 6 Porciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

El arroz y frijoles es un plato básico en muchos países de América del Sur. El dúo popular a veces se llama "casamiento" o "matrimonio". Arroz y frijoles también es una parte popular de la cocina criolla en Louisiana.

INGREDIENTES

1 cucharada de aceite de oliva

1 1/2 tazas de cebollas frescas peladas y cortadas en cubitos de 1/4"

1 1/2 tazas de pimientos verdes frescos y cortados en cubitos de 1/4"

3 dientes de ajo frescos picados (1 diente es aproximadamente 1/2 cucharadita picada) 3/4 taza de arroz integral, instantáneo, crudo

2 cucharaditas de comino molido

2 cucharaditas de hojas de orégano, secas

1/2 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de pimienta negra, molida

2 tazas de caldo de pollo, bajo en sodio

3 tazas de frijoles rojos oscuros, enlatados, bajos en sodio, escurridos y enjuagados o frijoles, secos, cocidos

INSTRUCCIONES

1. Caliente el aceite a fuego medio-alto en una sartén mediana.

2. Agregue las cebollas y los pimientos y saltee durante aproximadamente 3 minutos o hasta que las cebollas estén blandas.

3. Reduzca el fuego a medio.

4. Agregue el ajo, el arroz integral, el comino, el orégano, la sal y la pimienta. Cocine por 1 minuto o hasta que el arroz y las especias se tuesten, revolviendo constantemente. 5. Cuando el arroz y las especias se tuesten, agregue inmediatamente el caldo de pollo. Mezcla, aumenta el fuego a medio-alto, y lleve a ebullición. 6. Agregue los frijoles. Reduzca el fuego a medio y cocine a fuego lento por 5 minutos o hasta que el arroz se ablande. Calienta a una temperatura de 140 °F por al menos 15 segundos.

<https://whatscooking.fns.usda.gov/recipes/child-nutrition-cnp/red-beans-and-rice>

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**



¿SABÍA USTED?

Si desea saber si su yogur, cereal de desayuno o leche cumple con los requisitos del patrón de comidas de CACFP o si necesita saber si su leche es consistente con las mejores prácticas de CACFP, existe una calculadora CACFP en línea que puede usar.

<https://foodplanner.healthiergeneration.org/cacfp-calculator/>

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