

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



MARZO 2022

El pago del reclamo de febrero se depositará o se enviarán los cheques antes del viernes 25 de marzo de 2022.

RENOVACIÓN ANUAL DE INSCRIPCIÓN DE NIÑOS

Es esa época del año otra vez: ¡cuando los proveedores deben completar la renovación anual de inscripción de niños!

Proveedores que registran las comidas en línea recibirán un correo electrónico la primera semana de abril con todos los detalles sobre cómo completar esto.

Proveedores que registran las comidas en menús de papel se les enviará la información por correo.

RECORDATORIOS

Presionar "enviar" para reclamos en línea: por favor recuerde que no puede enviar su reclamo hasta DESPUÉS de haber servido su última comida o merienda de ese mes. Nunca se sabe lo que puede suceder a lo largo del día: es posible que haya ingresado que un niño asistió a una comida, pero el niño terminó yéndose temprano. Es posible que tengamos que rechazar las comidas en los reclamos presentados antes de que se sirva la comida.

Menú Infantil Ingreso para reclamos en línea: Recuerde desplazarse hacia abajo en la pantalla del menú para ingresar los componentes para bebés debajo de los componentes de las comidas regulares. Cuando ingresa sus recuentos de asistencia/comidas, todos los bebés inscritos se resaltan en verde, lo que le recuerda que debe registrar los componentes separados para bebés.

Servir el desayuno: cuando sirva una carne o sustituto de carne en lugar del requisito de grano (que está permitido hasta 3 veces por semana), recuerde que también debe servir una fruta o una verdura. La carne o sustituto de carne solo sustituye al componente de grano.

CONSEJOS PARA AHORRAR COSTOS

¡Muchas gracias a aquellos de ustedes que enviaron sus Consejos de Ahorro de Costos para que los compartamos con todos! Nos encantaría seguir escuchando a todos: puede hacer clic aquí para completar un formulario rápido para enviar sus ideas a 4-C CACFP para que aparezcan en un memorándum futuro.

Los consejos de ahorro de costos de este mes incluyen:

American Heart Association video - Compras de comestibles consejos para reducir el estrés

<https://www.youtube.com/watch?v=KzOuB9zxpEc>

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



- La proveedora Rose C dice: "¡Me encanta usar la opción de recogida de comestibles! Planeo mi menú y luego puedo comprar fácilmente en línea los comestibles que necesito. Me ahorra mucho tiempo y dinero de la compra por impulso. ¡Me encanta poder conducir y tener los comestibles puestos justo en mi auto!"
- Proveedor anónimo dice "Planta tu propio jardín".

RECETAS

Ataque de meriendas de marzo de la Asociación Nacional de Patrocinadores del CACFP

Pruebe estas meriendas nutritivas #CACFPCreditable cuando planifique su próximo viaje de compras:

- Galletas Graham y rodajas de kiwi
- Cereales y pasas listos para comer
- Salsa de frutas y chips de pita
- Trozos de piña y galletas saladas
- Totopos y peras



Presentamos Inspiración de Meriendas (Snack Inspiration): ¿Te cansas de servir las mismas meriendas todos los días? ¿Tiene problemas para encontrar formas nuevas y creativas de servir meriendas nutritivas a los niños bajo su cuidado? ¡Inspiración de meriendas está aquí para ayudar! ¡Inspiración de meriendas ofrece 240 ideas diferentes de meriendas! Un programa puede servir una merienda diferente cada día durante todo el año y nunca repetir la misma merienda dos veces. Este recurso incluye merienda que combinan los cuatro componentes alimentarios (carne/sustituto de carne, granos, frutas y verduras) que están codificados por colores y organizados en un menú para ayudarlo a ofrecer una variedad de alimentos. También proporciona recetas que incluyen información de acreditación, para que los programas sepan cuánto servir para cumplir con el patrón de comidas del CACFP.

Puedes encontrar el libro en línea https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/snack_inspiration.pdf; además, DPI nos ha proporcionado copias en papel que esperamos distribuir una vez que comiencen de nuevo las visitas domiciliarias en persona.

Dip de yogur de vainilla y mantequilla de maní

Ingredientes

- 1 taza de yogur de vainilla
- 4 cucharadas de mantequilla de maní
- (Servir con fruta fresca o galletas integrales)



Instrucciones

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



Combine la mantequilla de maní y el yogur y mezcle bien. Vierta en porciones de recipientes de ¼ de taza. Refrigere hasta que esté listo para servir. Sirva con fruta fresca o galletas Graham.

Esta receta es una adaptación de una receta para el servicio de alimentos escolares K-12 creada por el Chef Sam Gasbarro y HealthySchoolRecipes.com. Para obtener la receta original del servicio de alimentos en volumen, visite PeanutsinSchools.org.

Muffins De 5 Ingredientes De Camote Y Salvia

Estos sencillos muffins de camote y huevo con salvia están repletos de sabor y contienen solo 5 ingredientes. ¡Prepare un lote grande con anticipación y disfrute de meriendas fáciles y ricos en proteínas durante toda la semana! <https://www.edwinaclark.com/5-ingredient-sweet-potato-and-sage-egg-muffins/>

Ingredientes

- 2 huevos
- 2 cucharadas de queso parmesano o feta
- ½ taza de espinaca tierna
- 2 hojas de salvia frescas
- 2 cucharadas de batatas asadas, cortadas en trozos pequeños. Ponga un poco de sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra, rocíe



Instrucciones

1. Precaliente el horno a 375 °F (190 °C)
2. Engrase generosamente dos tazas en un molde antiadherente para muffins con aceite en aerosol o cubra con moldes de silicón para muffins.
3. Triture las espinacas tiernas, la salvia fresca y el queso parmesano/feta.
4. Divida las espinacas tiernas, la batata, la salvia y el parmesano en 2. Espolvoree la mitad de las espinacas, la batata, la salvia y el parmesano en los dos moldes para muffins. Reserva la otra mitad de los ingredientes para la parte superior de los muffins.
5. Casca los huevos en un tazón pequeño. Sazone los huevos con sal y pimienta, y bátalos con un batidor hasta que burbujen.
6. Vierta los huevos en los moldes para muffins.
7. Espolvorea las espinacas restantes, la batata, la salvia y el queso parmesano sobre el huevo crudo. Presione los ingredientes en la mezcla de huevo con el dorso de una cuchara.
8. Coloque el molde para muffins en el horno y hornee durante 15-20 minutos o hasta que los huevos estén tiernos. ¡Disfrútalo calentito!

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