

## Recordatorios del Programa



**Los bebés a su cuidado DEBEN recibir CACFP**  
Si cuida a bebés, debe tener a mano una fórmula fortificada con hierro aprobada para ofrecer sin cargo a los padres. Los padres pueden rechazar la fórmula infantil del proveedor ofrecido y suministrar leche materna o su propia marca de fórmula fortificada con hierro, en cuyo caso, el proveedor será reembolsado por servir al bebé. **Nueva regla: cuando una madre amamanta en el lugar, ¡la comida se reembolsa al proveedor!**



El proveedor debe servir y alimentar al bebé de acuerdo con el Patrón de comidas para bebés y **suministrar alimentos sólidos cuando sea apropiado para el desarrollo (alrededor de 6 meses) para recibir el reembolso. Los proveedores deben trabajar con los padres para decidir cuándo el bebé está listo según el desarrollo para recibir alimentos sólidos.**

### Política de Retención de Registros

Todos los registros de comidas de KidKare (formularios electrónicos y de inscripción) del año actual del programa (octubre de 2019 a septiembre de 2020) más 3 años antes deben ser conservados por el proveedor y estar disponibles en el sitio para su revisión por el Patrocinador (Elecciones para niños) o el Estado Agencia. Solo el mes actual más los 12 meses anteriores deben conservarse en el sitio. Sin embargo, los registros anteriores de 3 años deben ser fácilmente accesibles. (7CFR226.10 (c&a), 226.11(1) and 226.18)



### Interesada en depósito directo?

Contacte nuestra oficina 530-676-0707 x3003

### \* Fechas límite de Enero\*

**Febrero 1:** Envío del reclamo en KidKare

**Febrero 5:** Enviar formas de registro nuevos niños, formas llegada/salida firmada por los padres para fines de semana y festivos



## En Movimiento!



### A Bailar!

Con mucho, la actividad más simple y llena de diversión para hacer ese entrenamiento cardiovascular diario. ¡Solo pon algo de música, obtén bocadillos saludables y reúne a los niños!

You now have your very own dance party!



Continuing Development, Inc. (Choices for Children) is an equal opportunity provider.

## Recordatorios del Patrón de Comidas



### Leche y Sustitutos de la Leche en el Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil

La leche es un componente obligatorio en todas las comidas en el CACFP y es una parte esencial de la dieta saludable de un niño debido a que está repleta de proteínas, calcio y vitamina D.

- Se requiere leche entera para las edades de 1 a 2 años.
- Se requiere leche sin grasa (0%) o baja en grasa (1%) para niños mayores de 2 años.



Si un niño tiene una necesidad dietética especial y no puede tomar leche de vaca, los padres deben firmar una **Solicitud de los padres para un Formulario sustituto de leche no láctea.**

El sustituto de la leche no láctea debe ser nutricionalmente equivalente a la leche y puede proporcionarse a expensas del padre o proveedor para ser parte de una comida reembolsable. Los siguientes sustitutos de la leche no láctea son aceptados:

**8th Continent Soymilk, Pacific Natural Foods Ultra Soy, Walmart Great Value Original Soymilk, Kirkland Organic Soymilk, WestSoy Organic Plus Plain Soymilk, Silk Original Soymilk, Commercial Goat's Milk (pasteurized).**

**Tenga en cuenta: la leche de almendras, la leche de coco o la leche de arroz NO son sustitutos reembolsables de la leche no láctea y solo pueden aceptarse con una Declaración médica firmada por un médico con licencia. Tanto la solicitud de los padres para el sustituto de leche no láctea como la declaración médica**

La puede imprimir desde el website (choicesforchildren.org) en la sección de Formas en el programa de Comidas.



### Próximos Festivos

President's Day, Febrero 17



## La Esquina de KidKare



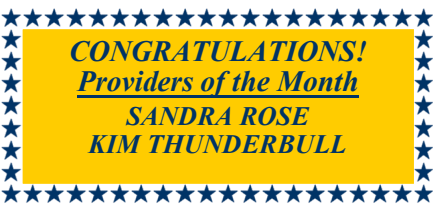
### Es tiempo de Reportar Taxes!

Choices for Children no envía declaraciones de impuestos (1099) a los proveedores que participan en el CACFP. **Sin embargo, puede acceder a su Informe fiscal en KidKare yendo a Informes> Declaraciones de reclamaciones> Informe fiscal> Seleccionar año.**

Consulte el siguiente enlace del IRS para conocer los impuestos relacionados con su negocio de cuidado infantil, incluido cómo informar los reembolsos del CACFP:

[IRS Link for Child Care Providers](#)





# Minute Menu Magic



2020

| All Day with <b>BREAKFAST</b>                                    |                          |                      |                             |                         |
|--|--------------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------------|
| KIM THUNDERBULL  |                          |                      |                             |                         |
| Cubed Colby Cheese   | Scrambled Eggs, Biscuits | (WG) Cream of Wheat  | Corn Tortillas (WG)         | Bagels                  |
| Red Pears  | Blueberries              | Bananas & Raisins    | Nopales & Salsa             | Blackberries            |
| 1% Milk  | 1% Milk                  | 1% Milk              | 1% Milk                     | 1% Milk                 |
| SNACK <span style="float: right;">Snack &amp; Dinner with</span> |                          |                      |                             |                         |
| Baked Sweet Potatoes   | Soft Pretzels, Apples    | Cucumber Coins       | Warm Marinara Sauce         | SANDRA ROSE Avocado     |
| 1% Milk  | 1% Milk                  | Whole Grain Crackers | Soft Bread Sticks           | English Muffins Avocado |
| LUNCH/DINNER   |                          |                      |                             |                         |
| Egg Salad  | Chicken Breast           | Ground Pork          | *Turkey-Vegetable Egg Rolls | Shrimp                  |
| Wh. Wheat Pita Bread   | Brown Rice               | Quinoa               | *Simple Sesame Noodles      | Brown Rice              |
| Carrot & Sweet Peppers   | Broccoli                 | Spinach              | *Mandarin Slaw              | Asparagus               |
| Pineapple  | Applesauce               | Fresh Tomatoes       | Edamame                     | Mandarins               |
| 1% Milk  | 1% Milk                  | 1% Milk              | 1% Milk                     | 1% Milk                 |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <b>W<br/>E<br/>E<br/>K<br/>L<br/>Y<br/><br/>G<br/>R<br/>O<br/>C<br/>E<br/>R<br/>Y<br/><br/>L<br/>I<br/>S<br/>T</b> | <b>Refrigerated</b><br>1% Milk<br>Eggs<br>Salsa<br>Wonton Wrappers<br>Colby Cheese   | <b>Meat</b><br>Chicken Breasts<br>Ground Pork<br>Ground Turkey<br>Shrimp   | <b>Turkey Vegetable Egg Rolls</b><br>Nonstick cooking spray<br>13 oz. Ground turkey, 93% lean<br>½ tsp. each Salt & Black Pepper<br>½ tsp. Garlic Powder<br>2 ½ C shredded Green Cabbage<br>2/3 C peeled, shredded Carrots<br>1 Egg 1 tsp. Water<br>6 Wonton Wrappers (1 oz. each)   |  |
|  | <b>Frozen</b><br>Enriched Soft Pretzels<br>Edamame<br>Enriched Soft Breadsticks  | <b>Packaged/Canned</b><br>Cooking Spray<br>Rice Vinegar<br>Mandarin Oranges<br>Enriched. Thin Noodles<br>Sesame Seeds<br>Applesauce<br>Quinoa<br>WG Cream of Wheat<br>Brown Rice<br>English Muffins<br>Whole Wheat Pita Bread<br>Corn Tortillas<br>Bagels<br>Marinara Sauce<br>Wh. Grain Crackers<br>Raisins | Preheat oven to 425°. Coat medium skillet with cooking spray. Add turkey, salt, pepper, and garlic powder. Brown turkey on medium-high heat for 8-10 minutes; stirring frequently. Stir in cabbage and carrots. Lightly sauté for 2 minutes, remove from heat, and cover. Let cool for 20 minutes. Make egg wash by whisking together egg and water. Assemble egg rolls: Place ½ cup turkey vegetable mixture on the center of each wrapper. Carefully roll each filled wrapper. Place egg rolls, seam side down, on a baking sheet lined with parchment paper and lightly coated with cooking spray. Brush egg wash over top and sides of each egg roll. Bake for 20 minutes. Serves 3-5 years. |  |
|  | <b>Produce</b><br>Green Cabbage<br>Red Cabbage<br>Carrots<br>Sweet Peppers<br>Scallions<br>Mandarins<br>Broccoli<br>Apples<br>Avocado<br>Blueberries<br>Spinach<br>Tomatoes<br>Asparagus<br>Cucumbers<br>Bananas<br>Sweet Potatoes<br>Red Pears<br>Blackberries<br>Nopales (Cactus)<br>Pineapple | <b>Mandarin Slaw</b><br>1 1/2 C shredded Carrots<br>1 1/2 C shredded Red Cabbage<br>4 Scallions, thinly sliced<br>11 oz. can Mandarin Oranges, drained<br>1 tsp. Sugar 2 T White Vinegar<br>2 tsp. Vegetable Oil   | In a medium bowl, combine carrots, cabbage scallions and oranges. In a small cup, whisk together vinegar, oil, and sugar. Pour dressing over slaw, toss and refrigerate until serving. Serves 16, 3-5 years.   |  |
|  | <b>Gung Hay Fat Choy</b><br><i>(Best wishes and congratulations. Have a prosperous and good</i>  | <b>Simple Sesame Noodles</b><br>1 lb. thin, Enriched Noodles<br>2 T Rice Vinegar<br>1/4 C Soy Sauce<br>1/4 C Vegetable Oil<br>2 T Sugar<br>3 T Sesame Oil<br>Sesame seeds  | Cook noodles according to package directions. Whisk together soy sauce, oil, sugar, rice vinegar, sesame oil in a small bowl. Drain noodles. Toss with soy sauce mixture and sprinkle with sesame seeds. Serves 3-5 years. <i>Source: Raddish</i>  |  |

