

## Recordatorios del Programa

### ¡No pierdas las comidas servidas durante las vacaciones de primavera!

Al inscribir a niños en edad escolar en KidKare, asegúrese de indicar el distrito escolar y el nivel de grado. Al indicar el Distrito Escolar, KidKare realizará una verificación cruzada automática con el Calendario del Distrito Escolar apropiado para los descansos escolares y días festivos con el fin de permitir cualquier refrigerio y / o almuerzo por la mañana reclamado para niños en edad escolar bajo su cuidado.

Tenga en cuenta lo siguiente: debe indicar los días mínimos y los días escolares no programados utilizando el icono de "fuera de la escuela" al lado del nombre de cada niño en edad escolar al registrar una comida.

### **Recordatorio de política de fin de semana / vacaciones**

Para reclamar comidas de fin de semana / días festivos, los padres deben firmar la entrada / salida diaria de sus hijos con horarios y firmas.



**Interesado en Deposito Directo?**  
**Contactenos 530-676-0707 x3003**  
**o envienos email [adodd@choicesforchildren.org](mailto:adodd@choicesforchildren.org)**

### **\* Fechas Limites Reclamo de Marzo\***

**Abril 1** enviar reclamo en KidKare  
**Abril 5:** Haber recibido en la oficina las Formas de registro (y hojas firmadas por los padres de la llegada/salida de niños para fines de semana y festivos)



## En Movimiento!

### Adopte un Arbol

Abriéguese y salga a caminar por un bosque o parque cercano. Invite a sus niños a elegir un árbol de su agrado para observar. Algunas preguntas para hacer son: ¿En qué se diferencia el árbol de los que lo rodean? ¿Cómo ayuda el árbol al medio ambiente? ¿También puede hacer que busquen casas de animales en los árboles o busquen en el suelo y recojan piñas!



## Recordatorios del Patrón de Comidas

### Lista de verificación del menú diario de KidKare

Obtenga su reembolso máximo en el CACFP siguiendo la Lista de control de menú diario de KidKare. ¡Menos errores significa más reembolso!

- ✓ Se sirve al menos un alimento rico en granos integrales por día.
- ✓ La leche entera se sirve a niños de 1 año y leche de 0-1% de grasa se sirve a niños de 2 años en adelante.
- ✓ Al menos una verdura se sirve en el almuerzo y la cena.
- ✓ jugo 100% de frutas / vegetales se sirve no más de una vez por día

✓ Seguir las pautas de horarios de comidas:

Desayuno no mas tarde de las 9 a.m.

Almuerzo 11 am—1:30pm

Cena de 4 pm a 7 pm

✓ Las comidas y refrigerios se sirven con al menos dos horas de diferencia. Si no se sirve un refrigerio entre comidas, las comidas se sirven al menos con tres horas de diferencia.

✓ Los horarios de la comida de la mañana (desayuno, merienda, almuerzo antes del mediodía) se registran como "AM" y las comidas de la tarde / noche (almuerzo después del mediodía, merienda y cena de la tarde) se registran como "PM".

✓ Se siguen todas las reglas de capacidad de la licencia:  
 Con licencia para 8: si tiene los 8 niños, dos deben estar en la escuela, o uno debe tener al menos 6 años e ir a la escuela y uno puede estar en Kinder y la capacidad de bebés se reduce a 2.

Con licencia para 14: si tiene los 14, dos niños deben estar en la escuela, uno puede estar en Kinder y el otro tener al menos 6 años. Apacida para bebés se reduce a 3.

✓ Mantenga las etiquetas de información nutricional a la mano cuando sirva: leche, sustitutos de la leche no lácteos, granos, cereales listos para comer, tofu, yogur, alimentos de conveniencia (es decir, nuggets de pollo, palitos de pescado, perros de maíz) en caso de que tenga una visita del monitor.



## Esquina de KidKare



### Revise su Reporte de errores del Reclamo en KidKare

Es importante verificar su "Resumen de reclamos e informe de errores" en KidKare cada mes para que pueda revisar los errores cometidos para evitar repetirlos nuevamente. Puede ver su Informe de resumen y errores de reclamo en KidKare yendo a Informes> Seleccionar categoría: Declaraciones de reclamo> Seleccionar informe: Informe de resumen y errores de reclamo> Seleccionar mes: Ejecutar.

Como siempre, si hay algo en su Resumen de reclamos e Informe de errores que no comprende, puede llamar a nuestra oficina al 530-676-0707 y estaremos encantados de discutirlo con usted.

**CONGRATULATIONS!**  
**Providers of the Month**  
**SUSAN HESPELER**  
**VICTORIA ROBLES**

# Minute Menu Magic



<b>BREAKFAST</b>				
			<i>All Day with</i>	
	Pork Sausage		SUSAN HESPELER	Muenster Cheese
Hard-Boiled Eggs	Biscuits	Hawaiian Bread	Oatmeal (WG)	WW Flour Tortillas
Apricots	Cantaloupe	Fruit Cocktail	Strawberries	Avocado
1% Milk	1% Milk	1% Milk	1% Milk	1% Milk
<b>Snack &amp; Lunch with SNACK</b>				
Peanut Butter	<b>VICTORIA ROBLES Hard Pretzels</b>	<i>*Roasted Brown Butter &amp; Honey Garlic Carrots</i>	<b>Cheddar Cheese Hi Ho / Ritz Crackers</b>	Mixed Nuts
Celery Sticks	<b>Cucumbers</b>	1% Milk	<b>100% Grape Juice</b>	1% Milk
<b>LUNCH/DINNER</b>				
16 Bean Soup	<b>Beef Steak</b>	Baked Chicken	<b>Ham</b>	Tilapia
Cornbread (WG)	<b>Corn Tortillas (WG)</b>	<i>*Chipatis Flatbread (WG)</i>	<b>Sourdough Bread</b>	Spanish Rice
Tomatoes, Onions, Carrots	<b>Black Beans</b>	<i>*Kale with Nuts &amp; Raisins</i>	<b>Carrots</b>	Mixed Greens
Cesar Salad	<b>Mangos</b>	Roasted Winter Squash	<b>Nectarines</b>	Pineapple
1% Milk	<b>1% Milk</b>	1% Milk	<b>1% Milk</b>	1% Milk



<b>W E E K L Y  G R O C E R Y  L I S T</b>	<p><b>Refrigerated</b> 1% Milk Eggs Muenster, Cheddar, &amp; Parmesan Cheeses</p>	<p><b>Meat</b> Chicken Pork Sausage Tilapia Beef Steaks Ham</p>	<p><b>Chapatis Flatbread</b> 1 C Whole Wheat Flour 1 tsp. Vegetable Oil 1/3 C Water (warm) 1 dash Salt</p> <p>In a large bowl combine flour, water, oil, and salt. Mix with fork and then with hands. Mix until you can make a ball. Knead dough for about 10 minutes. Let rest for 30 minutes in bowl, covered with a damp cloth. Roll the ball into a 8" log and cut into 8 chunks. Roll each chunk into a <i>very thin</i> pancake, about 7-inches in diameter. (Dough need not be a perfect circle.) Heat a (cast iron) skillet (lightly greased) on medium-high heat. Place one chapati in skillet and cook for 30 seconds. Use a spatula to lift and check that chapati gets brown spots and bubbles; flip it over and cook for another 30 seconds. Wrap cooked chapati in a cloth napkin while cooking the rest. <b>Serves 8, 3-5 years.</b> <i>Source: www.What's Cooking? USDA Mixing Bowl.</i></p>	
	<p><b>Frozen</b> Mixed Greens 100% Grape Juice</p>	<p><b>Packaged/Canned</b> Black Beans Fruit Cocktail Sourdough Bread Hawaiian Bread Honey Raisins Mixed Nuts Whole Wheat Flour White Rice Corn &amp; WW Flour Tortillas Cucumbers WG Cornmeal 16 Bean Soup Mix Apricots Hi Ho/Ritz Crackers Hard Pretzels Peanut Butter</p>	<p><b>Kale with Nuts &amp; Raisins</b> 1/8 C nuts, chopped 2 C Kale (1/2 bunch) 1 T Vegetable Oil 1/4 C Raisins 1 clove Garlic, chopped Salt (optional, to taste)</p> <p><b>Preheat oven to 350°.</b> Remove kale stems and chop leaves. On baking sheet, toast nuts for 5 minutes. Heat oil in frying pan on medium heat. Add garlic and kale to frying pan; cook for 4 minutes. Add raisins and nuts and cook for 1 minute more. Add salt to taste. <b>Serves 9, 3-5 years.</b> <i>Source: www.What's Cooking? USDA Mixing Bowl.</i></p>	







**Roasted Brown Butter and Honey Garlic Carrots**  
1 lbs. Carrots, cut into 2" pieces Salt and pepper  
1/4 C butter 4 tsp. Honey  
1 Garlic clove, chopped 1/2 T fresh Parsley, chopped

**Preheat oven to 425°.** In med. saucepan add butter and cook over med. high heat. Whisk a few minutes until butter becomes brown and frothy. Add honey and garlic and remove from heat. In a large bowl add carrots and drizzle the sauce on top. Toss until coated; spread on a large baking sheet. Season with salt and pepper. Bake for 15-20 minutes or until carrots are tender. Garnish with parsley. **Serves 10, 3-5 years.**