CDA Nutrition Program

Nutrition Updates

A Healthy Start for Life!

Octubre 2023

Nuevas Tarifas de Reembolso: Las nuevas tarifas serán vigentes a partir de Julio 1, 2023 a Junio 30, 2024.
Tarifas:

TARIFA 1

- Desayuno $1.76
- Comida $3.23
- Cena $3.12
- Bocadillo $0.93

TARIFA 2

- Desayuno $0.70
- Comida $1.99
- Cena $1.88
- Bocadillo $0.25

RECORDATORIOS REFERENTES A ALIMENTOS

- Un componente de Grano Entero (WG por sus siglas en inglés) debe ofrecerse e identificarse diariamente por lo menos en un servicio de alimentos
- Jugo es permitido una vez al día diariamente y solamente durante el desayuno y bocadillo
- Carne o Sustituto de Carne no puede ofrecerse más de 3 veces por semana durante el Desayuno
- Galletas saladas/dulces no pueden servirse más de 2 veces por semana
- El mismo alimento/tipo de alimento no puede servirse 2 veces durante el mismo servicio de alimentos (Ejemplo: tomate y tomate en pasta o frijoles refritos y lentejas)

LLAME A LA OFICINA CUANDO NO VAYA A RECLAMAR

RENOVACION DE SOLICITUDES DE INSCRIPCIÓN:
Si su apellido comienza con la letra S-Z su fecha límite para enviar su renovación es Octubre 15. Proveedores(as) reclamando por Kidkare debieron de haber recibido un correo electrónico con las instrucciones de como imprimir la renovación. Proveedores(as) que reclaman en hojas para escanear debieron de haber recibido el reporte por correo postal. Los padres de familia deben de actualizar cualquier cambio en horario, días de cuidado o dirección antes de firmar. Si un niño(a) en la actualidad es de edad escolar, el horario de escuela debe de ser incluido. Proveedores(as) por favor firmen cada página en la parte superior a la derecha del reporte como verificación de que está de acuerdo con la información documentada. También recuerden guardar una copia para sus archivos.

Depósito Directo:
Inscríbase para Depósito Directo de forma gratuita. Su reembolso es depositado en su cuenta bancaria de una manera rápida y sin problemas.

¿Todavía reclama en formas para escanear?
Considere cambiar y reclamar documentando diariamente su asistencia/menús en línea. Es muy fácil, conveniente y solamente toma unos minutos al día. La información ya se encuentra ahí, solo necesita oprimir en el nombre del niño(a) y los alimentos. Pregunte a su Monitora cómo cambiar para reclamar por internet.

Mensaje de la Gerente del Programa de Nutrición
A partir de Octubre 1, 2023, estaré tomando el puesto de Gerente del Programa de Nutrición y me gustaría tomar un momento para presentarme. Yo he trabajado para CDA por 24 años en nuestro departamento Fiscal de Pago Alternativo (AP por sus siglas en inglés) conocido también como "Pagos" así como también en el Departamento de Manejo de Casos de AP. Durante el tiempo que pasé en cada uno de los departamentos trabajé muy de cerca con proveedores(as) de cuidado infantil así como familias inscritas en nuestros programas de cuidado infantil. Soy muy apasionada en lo que se refiere a poder ayudar a proporcionar ayuda de cuidado infantil subsidiado y ayuda para proporcionar alimentos saludables a los niños que quizás de otra manera no pudieran recibirlos. Será un gran reto llegar al programa después de Deborah Zaragoza, y mi meta es que nuestro equipo continúe proporcionándole el mismo servicio excepcional que se ha proporcionado en años anteriores. Gracias por su continua participación en el Programa de Nutrición (CACFP por sus siglas en inglés), y deseo de corazón trabajar con todos ustedes.
Atentamente,
Jennifer Segnit
Gerente del Programa de Nutrición y Servicio a Proveedores (as)

"Hush Puppies" Horneados

Ingredientes

- 2 huevos grandes
- 1/3 taza de leche
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 taza de cebolla, picada
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/8 cucharadita de pimiento molida
- 2/3 taza de harina de maíz de grano entero (amarilla o blanca)
- 1/3 taza de harina para todo uso
- Aceite en aerosol para cocinar

Elaboración
Precaliente el horno a 350°F y en un recipiente mediano, añada los huevos, leche, y aceite. Mezcle hasta que esté bien combinado. Mezcle la cebolla, sal, polvo para hornear, y pimienta molida. Añada la harina de maíz y la harina para todo uso y después vierta 1 cuchara de la maza en cada uno de los orificios en la charola para hornear panecillos. Hornee de 10-12 minutos. Inserte un tenedor en el panecillo y si nada se pega, está listo y si todavía le falta cocimiento deje de 1-2 minutos adicionales.