CDA Nutrition Program

Nutrition Updates

A Healthy Start for Life!

Enero a Marzo 2024

¡Feliz año nuevo de parte de CDA! Estamos ansiosos por comenzar un nuevo año con todos nuestro dedicados proveedores. Cada uno de ustedes ayuda a marcar una diferencia en las vidas de los niños y familias que cuidan y valoramos todos sus esfuerzos.

CDA estará cerrado el Lunes 15 de Enero en honor al Dr. Martin Luther King, Jr..

¡Únase a nosotras para felicitar a Susana Limon por su nuevo puesto en el Programa de Taifa Suplementaria! Definitivamente la extrañaremos en el Departamento de Nutrición, pero estamos emocionadas de que comience su nueva etapa laborar.

Ayúdenos a darle la bienvenida a Jessica Arredondo a nuestro equipo de nutrición de CDA como Monitora. Ella prestara servicios en los condados de Orange y San Diego. Esta entusiasmada de conocer a todos los provee-dores y ayudarlo a server comidas nutritivas.

El calendario de pagos para 2024 sera publicado en nuestra pagina de internet en Febrero.

Actualizaciones y Recordatorios

Tenga en cuenta que nuestras Actualizaciones ahora se enviara trimestral en lugar de mensual.

Las inscripciones para niños nuevos deben firmarse con el primer día de cuidado y debe enviarse por correo a la oficina dentro de los primeros 5 días. Asegúrese de en-viar cualquier inscripción nueva antes de enviar su reclamo del mes.

Llame a la Oficina cuando este ausente a la hora de una comida o si estará cerrado y/o no reclamara una comida por cualquier motivo, para no visitarlos en ese momento. Queremos respetar su tiempo libre así como el tiempo de su monitora.

Entrenamiento Anual

El Entrenamiento mandatorio Anual 2024 de Nutrición comenzara en Mayo este año. El entrenamiento estar disponible en Mayo y Junio para que los proveedores lo puedan completar.

Avena Especiada

Ingredientes

- 2 1/4 taza de leche baja en grasa (1%)
- 2 1/4 taza de agua
- 1 cucharada, 1 cucharadita o 1 oz de margarina sin grasas trans
- 2 cucharadas de nector de aga-ve
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/8 cucharadita de canela molida
- 1/8 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 1/2 o 7 1/2 oz de avena, seca

Tiempo de Preparación: 4 Minutos
Tiempo de cocción: 8 Minutos Rinde:
6 porciones

Direcciones

1. Ponga a hervir la leche y el agua.
2. Agrega la margarina, el agave, la vainilla, la canela, la nuez moscada y la sal, revolviendo constantemente.
3. Agrega avena, Reduzca el fue a medio. Revuelva constantemente durante 5 a 8 minutos hasta que la avena se espere un poco.
4. Ponto de Control Critico: caliente a 140°F o mas du-rante al menos 15 segundos.
5. Reduzca el fuego a bajo para evitar que se queme.
6. Servir inmediatamente. La cocción prolongada secara la avena y afectara el volumen.
7. Punto de control critico: Mantener a 140°F o mas hasta servir.
8. Sirva 3/4 taza (porción con 1/2 taza y 1/4 taza de ta-zas medidoras).

Notas:
Si la avena reposa por mas de 10 minutos, se volverá muy espesa. Agregue agua adicional según sea necesario.

"This institution is an equal opportunity provider." *FNS Instruction 113-1, Page 15(IX)(d)(2)*