



PROVIDERS FOOD PROGRAM

MARZO 2010



Somos conscientes de que los proveedores están pasando por tiempos difíciles. La matrícula de niños está bajando día a día. Usted mantiene la esperanza de conseguir a otro niño pronto. Nos solidarizamos con usted. ¿Ha cambiado drásticamente su ingreso que posiblemente podría beneficiarse de la tasa de reembolso más alta? ¿Su pareja ha sido despedida? Estudie la tabla de abajo para saber si califica basados en su ingreso familiar. Revisar este después de completar los impuestos del 2009 si no lo ha hecho.

niño por día. Si usted reclama por encima de este monto se le considera sobre-reclamo de comidas.

¿GRANO ENTERO O NO?

¿Los alimentos "hechos con granos enteros" quieren decir que son una buena fuente de granos enteros? No necesariamente. "Hecho con granos enteros" significa que el producto tiene alguna cantidad de grano entero en el pero el producto no es 100 por ciento de grano entero. En la búsqueda de opciones de grano entero, asegúrese de que la etiqueta dice "Hecho 100% de grano entero" y la etiqueta de ingredientes dice "entero" después del grano. Los granos enteros incluyen el arroz integral, bulgur, avena, maíz de grano entero, centeno, trigo integral y arroz salvaje. Información tomada de la página web www.eatright.org.

Income Eligibility Guidelines					
These are the income scales used by the United States Department of Agriculture to determine Tier I eligibility in the Child and Adult Care Food Program					
Effective July 1, 2009 through June 30, 2010					
# of Household Members	Annual	Monthly	Twice Per Month	Every Two Weeks	Weekly
1	20,036	1,670	835	771	386
2	26,955	2,247	1,124	1,037	519
3	33,874	2,823	1,412	1,303	652
4	40,793	3,400	1,700	1,569	785
5	47,712	3,976	1,988	1,836	918
6	54,631	4,553	2,277	2,102	1,051
7	61,550	5,130	2,565	2,368	1,184
8	68,469	5,706	2,853	2,634	1,317
For Each Additional person, ADD	+6,919	+577	+289	+267	+134

Si usted no califica, ¿Qué tal los padres de los niños de su guardería? ¿Algunas de las familias de los niños son de bajos ingresos?, ¿Reciben cupones de alimentos, tanif? Si algunos de estos aplica, llame a la oficina para que le enviemos paquetes para padres. Recuerde pasarlos a todos los niños de la guardería, e incluya uno en su paquete de inscripción al matricular un niño nuevo. Recuerde escribir su nombre en el formulario antes de entregárselo a los padres.

REGULACIONES DEL EEC

Las nuevas regulaciones de EEC entraron en vigor el 22 de Enero. Se menciona que los proveedores deben de tomar entrenamiento para saber cómo prevenir y actuar en caso de asfixia y algunos licenciadores están diciendo que su programa de comida proveerá este. Como prevenir y actuar en caso de asfixia es parte del CPR y primeros auxilios. En el momento actual los programas de comida de acuerdo al Departamento de Educación Primaria y Secundaria no son responsables de este entrenamiento.

DOS COMIDAS Y UNA MERIENDA

Recuerde que solo puede reclamar dos comidas fuertes y una merienda O dos meriendas y una comida fuerte por

ENTRENAMIENTOS

Su monitor estara entregandole a la hora de su revision dos entrenamientos. Los cuales son Seguridad Alimenticia, y Nutricion. Usted tiene un mes para completar el entrenamiento y devolverlo a la oficina.

Revise esta página de internet para encontrar actividades divertidas de seguridad alimenticia para practicar con los niños.
http://healthymeals.nal.usda.gov/nal_display/index.php?info_center=14&tax_level=2&tax_subject=231&topic_id=1196

ENSALADA DE PASTA por Lillian Credit

- 1 lb. de pasta rotini
- ½ cebolla (morada)
- ½ pimiento rojo, amarillo y anaranjado
- ½ pepino
- 1 pedazo de apio
- 1 taza de jamón picado finamente
- 1 taza de queso cheddar (Amarillo/blanco)
- Aceitunas verdes o negras (opcional)
- 1 aderezo grande de light robusto marca *Wishbone*

Corte todos los vegetales en pedacitos pequeños. Puede comprar el jamón y el queso ya picado. Preparar los vegetales mientras la pasta se cocina. Enjuague y deje enfriar la pasta en agua fría. Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande y agregue 3/4 de aderezo al mezclar. Refrigere. Antes de servir, mezcle de Nuevo y si es necesario agregue el resto del aderezo. Acreditable como componente de pan.