

# Evergreen Child Care Food Program

3960 Wilshire Blvd. Suite 306 Los Angeles, CA 90010

Tel. 213-380-3850/5345 Fax. 213-380-9050

E-mail: [joinceci@gmail.com](mailto:joinceci@gmail.com)

## June 2018 Newsletter

### CALENDAR OF EVENTS

**06/06/2018** – April 2018 Reimbursement Disbursement.

### REIMBURSEMENT REMINDER

The April 2018 Federal reimbursement was disbursed if your claim was submitted on time.

**Manual Claiming Providers:** All June meal claim forms must be submitted by no later than July 5, 2018. If documents are submitted anytime later, meal claims will be considered a late (adjustment) claim.

# PAYMENT TIMEFRAMES(상환금

## 지급시기):

캘리포니아 주 교육부 (California Department of Education) 는 주 전체 회계 시스템 인 캘리포니아 금융 정보 시스템 (FI \$ Cal)의 실행시기를 이번 7월 부터 시작한다고 발표했습니다. 주 전체 계좌 시스템은 예산 수령, 회계 및 현금 관리등의 지급시기에 영향을 미치며 프드프로그램의 상환기간도 포함됩니다.

주정부의 새로운 회계시스템 실행에 따라서 2018 년 7월부터 각 데이케어의 상환금 지급 되는 기간이 현재 보다 약 10 일정도 추가될 예정입니다. 데이케어의 운영에 차질이 없게 미리 계획하여 이번 변경에 준비하십시오.

## 2018 워크샷: 이번 2018 워크샷은 8월 이나 9월에

열릴 예정입니다. 프로그램에 참관 하시는 모든 원장님은 꼭 참석하여서 교육을 받으셔야 하는 워크샷입니다. 더 자세한 내용은 7월 공문을 참고 하세요.

## SCHOOL AGE:

방학 동안 데이케어에 다니는 school-age 어린이가 있습니까? 그렇다면 AM 스낵 및 점심 식사에 대한 상환을 받으려면 다음을 수행해야 합니다.

**서류 클레임시:** Claim Information Form (CIF)의 하단 부분에 있는 "List all School aged child who attend AM and/or Lunch" 칸을 작성하십시오. 추가 공간이 필요하면 CIF의 뒷면을 사용하고 기입하실때 아이의 번호, AM Snack & Lunch 가 제공된 사유 그리고 제공된 날짜를 기입하세요.

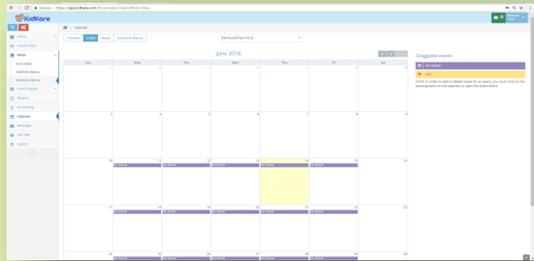
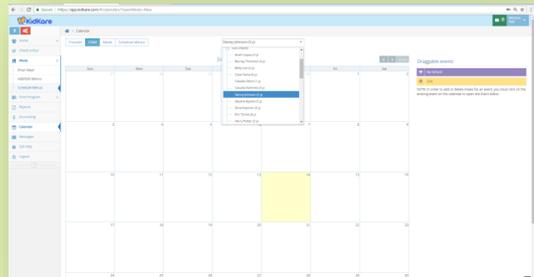
**Example for March 2018 Claim:** Child #2 Linda Smith (summer vacation) 06/1-6/30/18

**KidKare 클레임시:** AM Snack and Lunch 식사체크시 꼭 "school out" box 를 체크하셔야 합니다 또는

클레임 달이 시작하는 시기에 School-aged 아이들의 방학등의 사유를 각 데이케어 아이들 캘린더에 기입하셔야 합니다.

그렇게하려면 일단 Kidkare 에 로그인 하시고 사이드 메뉴에서 캘린더를 클릭하십시오> 맨 위 섹션에서 아이들캘린더(child calendar)를 선택한 다음 드롭 다운 메뉴를 클릭하여 찾는 아이의 이름을 선택하십시오> NO SCHOOL OR SICK 싸인마우스로 잡아서 아이가 학교에 다니지 않은 해당 날짜에 놓으세요.

실수 한 경우 날짜를 클릭하고 삭제를 선택하십시오.



## NATIONAL SAFETY MONTH : 6 월은

국가 안전의 달입니다. 이 국가 건강 관행은 예방 가능한 부상 및 사망을 줄이기 위한 목적으로 안전 증진과 안전 인식 제고에 중점을 둡니다. 유아 수면 안전, 질식 위험 및 어린이 안전에 대한 정보가 필요하면 WIC 웹 사이트 리소스 섹션 (<https://wicworks.fns.usda.gov/>)을 방문하세요.



## FOOD RECALL(식품 회수):

미 농무성 (USDA) 식품 안전 검사국 (FSIS)에 따르면, 타이슨 식품 (Tyson Foods Inc.)의 한 제품이 외래종 물질, 특히 청색 및 투명 연질 플라스틱으로 오염 될 수있는 닭고기 사용하였다고 발표 하였습니다. 제품의 이름은 다음과 같습니다.

“Uncooked, breaded, original chicken tenderloins” with a lot code of 1378NLR02.

이 제품을 혹시 구입하셨으면 제품을 폐기하거나 즉시 구입처에 반품하세요. 이에관련된 질문은 Tyson Foods Inc. 1-888-747-7611으로 연락하십시오.

## HARVEST OF THE MONTH: GREEN BEANS



Green Beans는 추운 기온에 민감하고 봄에 심어야 한다는 것을 알고 있습니까? 일단 종자가 심어 지고 물을 뿌리면 길이가 약 6 인치 이상으로 자라는 경향이 있습니다. 일반적으로 녹색 콩은 string beans 으로도 알려져 있는데 그이유는 섬유질 콩 깍지 껍질이 이음새를 따라 뺏어 있기 때문입니다. 또 다른 이름은 사람이 깍지의 끝을 짜를때 스냅하는 소리 때문에 스냅 콩이라고도 불립니다. 더 중요한 것은 제공하시는 식단에 녹색 콩 ½ 컵을 포함시키면 데이케에 아이들이 비타민 c와 비타민 k 를 섭취할수 있다는 사실입니다. 특히 녹색 콩에는 섬유질이 풍부하여 섭취할경우 몸 전체가 기분이 좋아지고 혈당 수치가 정상적으로 유지됩니다. 녹색 콩은 주로 신선한것 또는 얼린 통조림으로 구입가능 합니다. 신선한것이던 얼린것이던 모든 형태가 건강에 좋으며 식사와 간식의 구성원으로 아주 좋습니다.

구입시 팁:

- 밝은 녹색의 녹색 콩을 찾습니다. 선택하실경우 콩의 느낌이 단단하고 날씬한것을 고르고 특히 갈색 또는 부드러운 반점이 없어야합니다.

- 녹색 콩 보관시 작은 구멍이있는 플라스틱 백에 넣고 냉장 고에 보관하면 일주일이상 신성하게 보관가능합니다.

- 녹색 콩을 씻은 다음 사용하기 전에 양쪽 끝을 잘라서 사용합니다.

### CREOLE GREEN BEANS:

Makes 8 servings. 1 cup per serving.

Cook time: 25 minutes

성분 :

2 작은 스푼 식물성 기름

다진 마늘 2 개

1 (16 온스) 포장 냉동 컷된 녹색 콩

붉은 피망 다진 1 컵

잘게 잘린 토마토 1 컵

잘게 잘린 셀러리 ½ 컵

½ 작은 스푼소금

카이엔 고추 ¼ 티스푼

조리 방법

1. 큰 프라이팬에 기름을 넣고 저온으로 가열하십시오.
2. 마늘을 1 분 동안 기름에 넣고 살짝 볶습니다.
3. 녹색 콩과 피망을 넣고 열을 증가시키고 5~7 분 동안 볶아주세요.
4. 나머지 재료를 넣고 5~7 분 더 익힌다
5. 뜨거울때 준비된 요리를 즐기세요.

*\*\*Add this as one of your vegetable components for your lunch or dinner meal service\*\**

Source: (<http://harvestofthemoth.cdp.ca.gov>)

Recipe: ([http://harvestofthemoth.cdp.ca.gov/Documents/Summer/GreenBeans/Green%20Beans%20-%20Family%20News\\_Eng\\_Final.pdf#search=green%20beans](http://harvestofthemoth.cdp.ca.gov/Documents/Summer/GreenBeans/Green%20Beans%20-%20Family%20News_Eng_Final.pdf#search=green%20beans))



# Nutrition Education Series: Cleanliness

## Helps Prevent Food Borne Illnesses

### 영양 교육 시리즈 : 청결은 음식으로 인한 질병 예방에 도움이 됩니다.

안전의 달을 맞이하여, 식품 안전은 국가 안전의 달에도 중요한 역할을 합니다. 음식을 잘못 취급하는 것은 음식으로 인한 질병을 유발할 수 있기 때문입니다. 따라서 USDA는 Be Food Safe 라는 캠페인을 시작하였고 이 캠페인은 깨끗한 음식, 분리 음식, 요리 및 차가운 4 가지 간단한 방법을 사용하여 음식으로 인한 질병을 예방하는 것을 의미합니다. 보육원이 보육원에서 음식으로 인한 질병을 예방하기 위해 취할 수 있는 몇 가지 요령은 다음과 같습니다.

#### 1. 항상 따뜻한 비누 물로 20 초 동안 손을 씻으십시오.

- 음식 취급 전후
- 화장실 사용 후
- 기저귀 교환 후
- 애완동물 취급 후
- 아픈 사람을 돌본 후
- 코를 풀거나, 기침하거나, 재채기를 한 후
- 조리되지 않은 계란이나 날고기, 가금류, 생선 및 주스를 취급 한 후에.

#### 2. 손에 피부에 찰과상이나 감염이 있으면 항상 깨끗한 일회용 장갑을 사용하십시오. 따뜻하고 비눗물로 손을 닦을 것.

3. 날고기, 가금류, 생선, 계란과 접촉하는 모든 표면을 고온의 비눗물로 철저히 씻은 다음 음식 준비 단계로 넘어 간다. 종이 타월을 사용하여 주방 표면을 청소하는 것을 고려하십시오. 행주를 사용하는 경우 세탁기의 뜨거운 사이클에서 자주 닦아 주십시오. 뜨거운 물과 비눗물로 세척하여 수도꼭지 및 카운터 윗면과 같은 다른 표면을 깨끗하게 유지하십시오

4. 커팅 보드를 깨끗하게 유지하려면 매번 사용 후 뜨겁고 비눗물로 씻습니다. 깨끗한 종이 타월로 행구어 내고 공기를 두드 리거나 두드려주세요. 도마는 물 1 갤런 당 1 스푼의 무 향료 액체 염소 표백제로 살균 처리 할 수 있습니다. 표백제 용액으로 표면을 홍수시킨 다음 몇 분 동안 방치합니다. 깨끗한 종이 타월로 행구어 내고 공기를 두드 리거나 두드려주세요. 비 다공성 아크릴, 플라스틱, 유리 및 단단한 목재 보드는 식기 세척기에서 세척 할 수 있습니다 (적층 보드는 균열 및 찢어 질 수 있음). 심지어 플라스틱 보드도 시간이 지남에 따라 마모됩니다. 커팅 보드가 과도하게 마모되었거나 깨끗한 흠을 만들면 교체하십시오.



5. 조리 된 제품을 제공하기 위해 원료 제품을 담은 것과 동일한 플래터와 기구를 사용하지 마십시오. 날고기 또는 주스에 존재 하는 박테리아는 안전하게 조리 된 제품을 오염시킬 수 있습니다. 깨끗한 도구와 깨끗한 손으로 깨끗한 접시에 조리 된 음식을 제공하십시오.

6. 식품 온도계를 사용할 때 음식물에 다시 넣기 전에 매번 사용 후 뜨겁고 비눗물로 온도계의 프로브를 세척하는 것이 중요합니다.

7. 애완동물, 가정용 세제 및 기타 화학 약품을 식품에 사용되는 음식물이나 표면에 가까이 두지 마십시오.

8. 야외에서 피크닉이나 요리를 할 때는 깨끗한 도구를 충분히 섭취하십시오. 표면과 손을 깨끗하게하고, 건조하고, 젖은 비누 천을 포장하십시오.

Source: [https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bd93c271-2cfc-4fbc-93c9-28d6070fa7bb/Cleanliness\\_Helps\\_Prevent\\_Foodborne\\_Illness.pdf?MOD=AJPERES](https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bd93c271-2cfc-4fbc-93c9-28d6070fa7bb/Cleanliness_Helps_Prevent_Foodborne_Illness.pdf?MOD=AJPERES)

# Happy Birthday *Evergreen Providers!*

**Elsa Imelda Arango**

**Paula Anette Benton**

**Vijay Chandra**

**Erica Cortez**

**Inna Furer**

**Ave Maria Hamer**

**Annie Heath**

**Margarita Hernandez**

**Moon Joo Jo**

**Jennifer Johnson**

**Sheila Johnson-Wright**

**Narine Karibyan**

**Anna Jae Kim**

**Jea Kim**

**Svetlana Kovshilovskaya**

**Isabel Mata**

**Fanny Mel**

**Iris Mendes**

**Maria Mendoza**

**Olga Mera**

**Kristine Mesropyan**

**Karine Movsesyan**

**Gloria Ochoa**

**Carnetta Randall-Cyphers**

**Sigalit Redfield**

**Araceli Rodriguez**

**Jeanne Shamji**

**Belinda Vinh**

**Bettye Wilson**

**Debra Wooten**

In accordance with Federal civil rights law and U.S. Department of Agriculture (USDA) civil rights regulations and policies, the USDA, its agencies, offices, and employees, and institutions participating in or administering USDA programs are prohibited from discriminating based on race, color, national origin, sex, disability, age, or reprisal or retaliation for prior civil rights activity in any program or activity conducted or funded by USDA.

Persons with disabilities who require alternative means of communication for program information (e.g. Braille, large print, audiotape, American Sign Language, etc.), should contact the Agency (State or local) where they applied for benefits. Individuals who are deaf, hard of hearing or have speech disabilities may contact USDA through the Federal Relay Service at (800) 877-8339. Additionally, program information may be made available in languages other than English.

To file a program complaint of discrimination, complete the USDA Program Discrimination Complaint Form, (AD-3027) found online at: [http://www.ascr.usda.gov/complaint\\_filing\\_cust.html](http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html), and at any USDA office, or write a letter addressed to USDA and provide in the letter all of the information requested in the form. To request a copy of the complaint form, call (866) 632-9992. Submit your completed form or letter to USDA by:

(1) mail: U.S. Department of Agriculture

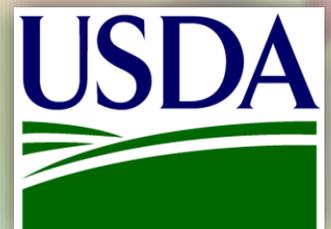
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights

1400 Independence Avenue, SW

Washington, D.C. 20250-9410;

(2) fax: (202) 690-7442; or

(3) email: [program.intake@usda.gov](mailto:program.intake@usda.gov).



**This institution is an equal opportunity provider.**