Evergreen Child Care Food Program

3850 Wilshire Blvd. Suite 210 Los Angeles, CA 90010
Tel. 213-380-3850/5345 Fax. 213-380-9050
E-mail: joinecci@gmail.com

Boletín Informativo Mayo 2019

CALENDARIO DE EVENTOS

05/07/2019 - Distribución del reembolso de marzo del 2019.

05/27/2019 - La oficina de ECCI se cerrará en conmemoración del Día de los Caídos "Memorial Day". Las comidas en este día festivo no están sujetas a reembolso.

RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

El reembolso Federal de marzo del 2019 fue distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.

Proveedores que reclaman manualmente: Todas las formas de mayo deberán presentarse a no más tardar del 5 de junio del 2019. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

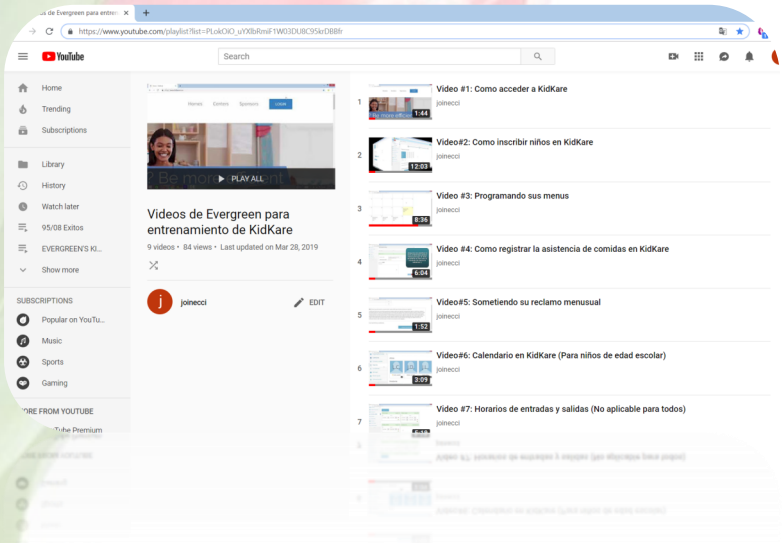
ATENCIÓN PROVEEDORES QUE SE RECLAMAN EN FORMAS ESCANEABLES

ECCI fue informado recientemente por Minute Menu Systems que pronto dejarán de proporcionar sus servicios de reclamación manual (formularios escaneables) en todo el país, no solo para Evergreen. Aun no se ha proporcionado una fecha sobre cuándo deben detenerse los servicios de reclamación manual. Sin embargo, nos han aconsejado comenzar la transición de los proveedores antes de la fecha requerida.

Queremos que nuestros proveedores que reclaman manualmente (en formas escaneables) no teman este cambio. KidKare, el programa usado para reclamar en línea, es fácil de usar y se puede acceder a él desde todos los dispositivos móviles y tabletas. Nos aseguraremos de brindarle capacitación y materiales de CALIDAD para que su transición sea lo más fácil posible. ¡Estamos aquí para ayudar!

SI DESEA LA TRANSICIÓN A LA RECLAMACIÓN EN LÍNEA LO ANTES POSIBLE, LOS VIDEOS DE ENTRENAMIENTO ESTÁN DISPONIBLES EN YOUTUBE.

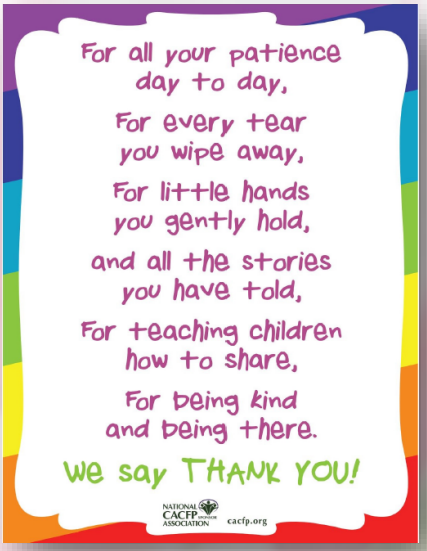
Si prefiere esperar hasta que nos den una fecha en que los formularios escaneables ya no estén disponibles, puede esperar a la transición.



Enlace a nuestros NUEVOS videos de capacitación de KidKare (haga clic en el enlace a continuación):

https://www.youtube.com/playlist?list=PLokOiO_uYXlbRmiF1W03DU8C95krDBBfr

Por favor, llámenos cuando haya visto los 9 videos. Luego le proporcionaremos el nombre de usuario y la contraseña de su cuenta. Luego, deberá comenzar a reclamar en línea el mes siguiente de cuando se comunique con nosotros.



DÍA DE APRECIACIÓN DEL PROVEEDOR (10 DE MAYO DE 2019):

Como su agencia patrocinadora, queremos agradecerle que nos haya elegido como su patrocinador. Somos patrocinadores desde 1994 y apreciamos a todos los proveedores que han estado con nosotros, antiguos y nuevos. Así que de nuevo, GRACIAS por su continuo apoyo en la nutrición y el bienestar de los niños de las guarderías. ¡Te apreciamos!

QUESO: Como recordatorio, cualquier queso que esté etiquetado como imitación de queso (**imitation cheese**) o producto de queso (**cheese product**) NO es acreditable en el CACFP. Por ejemplo:

NO ACREDITADO: El producto a continuación está etiquetado como producto de queso y, por lo tanto, NO es acreditable en el CACFP.

ACREDITABLE: El producto a continuación no está etiquetado como producto de queso ni como imitación de queso, por lo tanto si ES acreditable en el CACFP.

** Use la guía que se encuentra a continuación para ayudarlo a determinar qué quesos se pueden servir a sus niños de guardería. **

https://dpi.wi.gov/sites/default/files/imce/community-nutrition/pdf/creditable_noncreditable_cheese.pdf

COSECHA DE EL MES: AGUACATE

¿Sabías que los aguacates son en realidad una fruta, no un vegetal? Mucha gente piensa que los aguacates son vegetales, pero no lo son. El aguacate proviene de un árbol frutal perenne de la familia de plantas con flores llamada Lauraceae. Hay más de 80 tipos diferentes de aguacates que se cultivan en California. Sin embargo, el aguacate más común es el aguacate Hass. Más importante aún, son una excelente fuente de grasa monoinsaturada (grasa más saludable). Las grasas monoinsaturadas son nutrientes que ayudan a producir células, ayudan a absorber las vitaminas, ayudan a disminuir los niveles de colesterol "malo" (colesterol LDL) en su cuerpo y pueden elevar los niveles de colesterol "bueno" (HDL) en su cuerpo.

CALIFORNIA AVOCADO DESAYUNO BURRITO:

Porciones: 8
Tiempo de preparación: 8 minutos.
Tamaño de la porción: alrededor de 1 burrito por niño

Ingredientes:

- 8 tortillas de harina integral de trigo (11 pulgadas de diámetro)
- 1 taza de pimiento rojo picado
- 1 taza de pimiento verde picado
- 2/3 taza de cebolla picada
- 6 cucharadas de mantequilla
- 16-Huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de queso rebanado de pimienta y bajo en grasa
- 2 de aguacate fresco de California sembrados, pelados y cortados en cubitos.
- Crema agria según sea necesario para decorar.
- Como sea necesario tomatillo o salsa de tomate para adornar.

Cómo:

- Envuelva las tortillas en papel de aluminio; caliente en un horno a 400 grados F.
- Mientras se calientan las tortillas, saltear el pimiento y la cebolla.
- Mantener la mantequilla hasta que esté suave, aproximadamente 5 minutos.
- Mientras tanto batimos los huevos y la sal.
- Cuando los vegetales estén listos, vierta el huevo en la sartén; suavemente agregue aguacate.
- Cocine, a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta que las cuajadas blandas.
- Forma, unos 3 minutos.
- Ponga 1/4 de la mezcla de huevo en el centro de uno calentado tortilla; Espolvorear con 2 cucharadas de queso.
- Doblar en la parte superior e inferior de cada tortilla.
- Enrolle de lado.
- Repita con cada tortilla.
- Adorne cada burrito con una cucharada de crema agria y una cucharada de salsa.

Sirva con leche al 1% o FF para niños de 2 años o más y leche entera para niños de 1-1 año. y 11 meses. Haga de este plato una excelente adición para el menú de desayuno de su guardería infantil.

** Un dato importante: la tortilla de trigo integral satisfará su único producto rico en granos integrales al día **

Fuente: (http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov)
Receta: (https://www.californiaavocado.com/recipe-details/view/31596/california-avocado-breakfast-burrito)

MAYO 2019 SERIE DE EDUCACIÓN SOBRE NUTRICIÓN: ¿ESTÁ EN SERVICIO DE LA CANTIDAD CORRECTA DE PORCIONES A SU HIJO DE GUARDERÍA?

Como proveedor, es su responsabilidad que usted proporcione comidas y meriendas saludables que cumplan con los requisitos de CACFP. Para este propósito, todos los niños podrán obtener los beneficios nutritivos completos para sus servicios principales y de meriendas. Dicho esto, tenemos una tabla de patrones de comidas que se debe publicar en su cocina en todo momento para mostrar las porciones mínimas requeridas por comida/merienda para cada grupo de edad. Entendemos que las mediciones pueden no ser la mejor manera de entender qué cantidad de cada grupo de alimentos se debe ofrecer a un niño. Por lo tanto, aquí hay algunas formas más fáciles y mejores de saber cómo debe ser la parte de su hijo en la guardería. Recuerde que las comidas saludables comienzan con una variedad y equilibrio de alimentos de cada grupo de alimentos. Trate de consumir menos sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos.
Fuente: https://www.fns.usda.gov/cacfp-meal-pattern-posters

Feliz Cumpleaños
Proveedores de Evergreen

Houba Assaad
Maria Baquiax
Olga Barrera
Gevorg Bosnoyan
Rhonda Brooks
Estrella Chavez
Sherie Cigar-James
Guadalupe Cortez-Moreno
Erdenebileg Shinetsetseg
Jacqueline Evans
Rita Fuentes
Yeran Ghazaryan
Irinea Hurtado
Sun Jo
Anita Kaufman
Mary Keum
Rosa Madrigal
Shaprae Morris
Mari Cruz Rivas
Angelica Rodriguez
Renaldo Sanders
Marta Urbano Cano
Maria Vasquez Hernandez
Vicki West
Regina Williams Bullard

De conformidad con la Ley Federal de Derechos Civiles y los reglamentos y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés), se prohíbe que el USDA, sus agencias, oficinas, empleados e instituciones que participan o administran programas del USDA discriminen sobre la base de raza, color, nacionalidad, sexo, discapacidad, edad, o en represalia o venganza por actividades previas de derechos civiles en algún programa o actividad realizados o financiados por el USDA.

Las personas con discapacidades que necesiten medios alternativos para la comunicación de la información del programa (por ejemplo, sistema Braille, letras grandes, cintas de audio, lenguaje de señas americano, etc.), deben ponerse en contacto con la agencia (estatal o local) en la que solicitaron los beneficios. Las personas sordas, con dificultades de audición o discapacidades del habla pueden comunicarse con el USDA por medio del Federal Relay Service [Servicio Federal de Retransmisión] al (800) 877-8339. Además, la información del programa se puede proporcionar en otros idiomas.

Para presentar una denuncia de discriminación, complete el Formulario de Denuncia de Discriminación del Programa del USDA, (AD-3027) que está disponible en línea en: http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html y en cualquier oficina del USDA, o bien escriba una carta dirigida al USDA e incluya en la carta toda la información solicitada en el formulario. Para solicitar una copia del formulario de denuncia, llame al (866) 632-9992. Haga llegar su formulario lleno o carta al USDA por:

(1) correo: 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; o

(3) correo electrónico: program.intake@usda.gov.

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.