

# 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](mailto:joinecci@gmail.com)

## Boletín informativo Noviembre 2019

*Feliz Día de Acción de Gracias*

### CALENDARIO DE EVENTOS

**11/07/2019** - Distribución del reembolso de septiembre 2019.

**11/28 & 29/2019**- La oficina de ECCI se cerrará en observancia al día de acción de gracias. El 28 de noviembre no es un día elegible para reembolso. Sin embargo, para el viernes, 29 de noviembre, las comidas si son elegibles para reembolso.

### RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

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

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



([www.evergreencacfp.org](http://www.evergreencacfp.org)) en la pestaña de Políticas & Regulaciones y haga clic en el archivo titulado “Approved Processed Meats” (Carnes procesadas aprobadas). [http://www.evergreencacfp.org/uploads/1573254266approved-processed-meats-\(2019\).pdf](http://www.evergreencacfp.org/uploads/1573254266approved-processed-meats-(2019).pdf)

No permita que su leche y carnes procesadas sean rechazadas el próximo mes. Nuestra lista de carnes procesadas aprobadas ha sido actualizada y muchos productos previamente aprobados han sido eliminados.

## RECORDATORIO # 1 (PROVEEDORES RECLAMANDO EN MENUS ESCANEABLES):

Informar que su leche es **SIN SABOR** ahora es un requisito. Tenga en cuenta que en el reciente entrenamiento anual anunciamos que los proveedores ahora deben indicar en sus menús que la leche que se sirve no tiene sabor (era una de las preguntas en el examen). Tenga en cuenta que el estado de California aprobó una legislación para establecer estándares de nutrición para las bebidas que se sirven en centros de cuidado infantil y hogares con licencia; incluyendo la prohibición de la leche con sabor en todas las instalaciones de cuidado infantil con licencia.

Por lo tanto, en sus menús asegúrese de escribir **LECHE SIN SABOR + contenido (s) de grasa**. O bien, puede hacerlo en la parte posterior de su “CIF” (la hoja que incluye con sus menús).

*Si no informa que su leche no tiene sabor está sujeta a rechazos de comidas*

## RECORDATORIO # 2 (PARA TODOS LOS PROVEEDORES):

Nuestra lista de carnes procesadas ha sido actualizada. Notará que eliminamos algunos productos (como los productos Fast Fixn’ y State Fair) ya que todavía estamos esperando que las empresas respondan a nuestra solicitud de Declaración de Formulación de Producto. Asegúrese de leer nuestros siguientes boletines mensuales para obtener actualizaciones en la lista, como productos que se agregan de nuevo, son nuevos o eliminados.

A continuación se encuentra el enlace a la lista de carnes procesadas actualmente aprobadas. Los tamaños de las porciones correspondientes a los productos aprobados también están incluidos en la lista. Para acceder la lista, visite nuestro sitio web



## COSECHA DEL MES: CALABAZA DE INVIERNO

[https://harvestofthemoonth.cdpd.ca.gov/documents/Fall/21712/Ed\\_News\\_Winter%20Squash.pdf](https://harvestofthemoonth.cdpd.ca.gov/documents/Fall/21712/Ed_News_Winter%20Squash.pdf)

La cosecha del mes de noviembre es la calabaza de invierno. ¿Sabía que la calabaza es uno de los cultivos más antiguos del hemisferio occidental, que data de hace 10.000 años? La calabaza de invierno se convirtió en un alimento básico de los primeros colonos y eventualmente viajó con los estadounidenses, produciendo mejores cultivos en estados más cálidos, como California. Más importante aún, tienen vitaminas y minerales para ayudar a construir un sistema inmunológico fuerte, buena visión y un corazón sano.



### Razones para comer calabaza de invierno:

- Una excelente fuente de vitamina A (“butternut”, “hubbard” y calabaza).
- Una buena fuente de vitamina C (bellota, “butternut”, “hubbard” y calabaza).
- Una buena fuente de fibra (bellota, “butternut” y “hubbard”).
- Una buena fuente de potasio (bellota y “hubbard”).
- Una buena fuente de magnesio, tiamina y vitamina B6 (bellota).
- Una fuente de hierro \* (bellota)

### Pastel de carne:

Rinde 11 porciones

6 onzas por porción (asegúrese de ajustar de acuerdo con el número de sus niños de guardería)

### Ingredientes:

- 2 tazas de calabacín en rodajas
- 2 tazas de calabaza de invierno en rodajas
- 2 tazas de zanahorias en rodajas
- 1 taza de cebolla roja en rodajas
- 2 cucharadas de ajo fresco picado
- 2 ½ libras de puré de papa
- 4 oz de equilibrio de la tierra
- 2 tazas de leche de soja
- 1 libra de champiñones en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de pimienta

### Instrucciones:

Saltee el calabacín, la calabaza, las zanahorias, las cebollas rojas y el ajo en 1 cucharada de aceite de oliva. Dejar de lado.

Cocine las papas hasta que estén tiernas; puré con *Earth Balance* y leche de soja.

Saltee los champiñones en 1 cucharada de aceite de oliva.

Termine colocando vegetales en el fondo, luego champiñones y cubra con puré de papas.

Ponga en el horno 400F y hornee hasta que las papas estén doradas, aproximadamente 20 minutos.



# Feliz Cumpleaños

## *Proveedores de Evergreen*

**Nune Balasanyan**

**Patricia Castillo**

**Norma Cotton**

**Margarita Cruz**

**Carla Elliott**

**Oralia Estrada**

**Crystal Gabourel**

**Blanca Garcia**

**Melanie Guillemet**

**Ana Gutierrez-Dubose**

**Shelley Hughes**

**Soon Goo Jae**

**San Juana Juarez**

**Bok Rye Lee**

**Maria Lopez De Jarrin**

**Rosa Maurtua de Duenas**

**Darlene Morales**

**Arsen Muradyan**

**Myung Park**

**Linda Quezada**

**Adriana Ruiz**

**Cecilia Santana**

**Effat Tabae**

**Tommy Thompson**

**Maria Trujillo**

**Grigoriy Tsinman**

**Darlene Wilson**

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](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

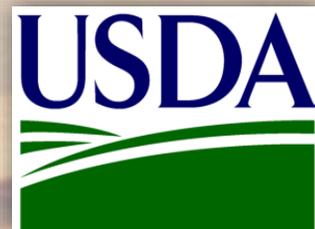
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights

1400 Independence Avenue, SW

Washington, D.C. 20250-9410;

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

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



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.