



January 2020

## LAST MONTH WITH KIDKARE OR BUBBLE FORMS!!

January will be our FINAL month with KidKare OR the bubble forms. Any forms not used by the end of January should be picked up by your monitor at your next review, or you can bring them in to the office in February. This is very important, **February 1st we will be starting to use AccuTrak!**



## Are You Ready?

Anyone who has NOT attended a training class by February will be unable to claim at all. Minute Menu/KidKare will be "turned off" completely and their software/forms will NOT be usable for your claim.

Sign up now for your training class! EVERY provider will need to take at least one class. No other training will be acceptable this year. **REGISTER EARLY, CLASSES WILL FILL UP QUICKLY!** (All classes will be in both English & Spanish)

- \_\_\_ January 9th 6:00 PM
- \_\_\_ January 11th 9:30 AM
- \_\_\_ January 11th 12:30 PM

- \_\_\_ January 25th 9:30 AM
- \_\_\_ January 25th 12:30 PM
- \_\_\_ February 1st 9:30 AM (Refresher class for those who have taken the class and may need a little more help)

**Happy 2020!**  
We would like to wish  
you and yours a  
wonderful and  
prosperous New Year!

## Welcome to the Child Nutrition Recipe Box

The Child Nutrition Recipe Box provides Child Nutrition program operators with recipes to prepare healthy and delicious meals that meet meal pattern requirements. These recipes are standardized to provide meal pattern crediting information for all meal pattern components and include recipes made with legumes, whole grains, and vegetables from the vegetable subgroups including dark green, red, and/or orange vegetables. You can browse recipes for the Child and Adult Care Food Programs (CACFP) here:

<https://theicn.org/cnr/recipes-for-child-care/recipes-for-homes/>

### January dates to take note of...

- 1st**—*New Year's Day* (office closed) CANNOT claim
- 2nd**—Send or bring your claim in to the office!
- 3rd**—Last day claims are accepted in the office (through the doorslot, if necessary)
- 9th & 11th**—Provider training classes (preregister)
- LAST MONTH USING BUBBLE FORMS**
- 20th**—*MLK Jr. Day* (Office closed) NO preauth. needed
- 22nd**—Error letters sent out (date approximate)
- 25th**—Provider training classes (preregister) - NO kids!
- 31st**—Last day to accept enrollments for January.

*Remember to have the parents sign the children in AND out every day. Times in and out must be exact. Include your own children as well.*

### Chicken Curry Casserole

Use with any menu that calls for Chicken and Rice

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1 cup brown rice            | 1 tsp garlic powder                             |
| 1 Tbsp canola oil           | ½ tsp black pepper                              |
| ¼ cup chicken broth         | ¾ tsp salt                                      |
| ¾ cup celery, chopped       | ½ cup plain yogurt                              |
| 1 cup onions, diced (fresh) | 2 cups chicken, cooked, diced (1" cubes, 12 oz) |
| 1¼ cups carrots, shredded   |   |
| 1½ tsp curry powder         |   |

Preheat oven to 400° F. combine rice & 2½ cups water in a pot, bring to boil, lower heat to low cover and cook until water is absorbed (30-40 min). Fluff with fork, set aside.

In a pan, heat oil and broth over medium heat for 2-3 minutes, add celery, onions & carrots. Cook 7 min. In bowl, combine, all spices and yogurt. Add rice, vegetables and chicken. Mix well.

Pour into a baking pan and bake uncovered for 15 min. **Yield:** 6 portions. ¾ cup provides 1¼ oz meat, ¼ cup veggies, ¾ cup grain.



Enero 2020

## ULTIMO MES CON KIDKARE Y LOS RECLAMOS DE LAS BOLITAS!

Enero será nuestro ULTIMO mes con KidKare O los reclamos de bolitas. Cualquier reclamo de bolitas que no se use a finales de Enero debe ser recogido por su monitora en su próxima visita, o puede llevarlo a la oficina en Febrero. Esto es muy importante, **El 1 de Febrero comenzaremos a usar AccuTrak!**



## Está lista?

Cualquier proveedora que **NO** haya asistido a un entrenamiento para el mes de Febrero no podrá continuar reclamando. Minute Menu/KidKare será “desconectado” y su software/reclamos de bolitas no se usarán mas .

Regístrese ahora para su entrenamiento! CADA proveedora necesitará tomar mínimo un entrenamiento. Ningún otro entrenamiento se aceptará este año. **REGISTRESE PRONTO, LOS ENTRENAMIENTOS SE LLENARAN RAPIDO!** ( Inglés y Español)

\_\_\_ Enero 9 6:00 PM

\_\_\_ Enero 11 9:30 AM

\_\_\_ Enero 11 12:30 PM

\_\_\_ Enero 25 9:30 AM

\_\_\_ Enero 25 12:30 PM

\_\_\_ Febrero 1 9:30 AM (Recordatorio) aquellas que tomaron el entrenamiento pero que necesitan ayuda extra.)

**Feliz 2020!**  
**Les deseamos a todas  
nuestras proveedoras  
y sus familias un  
próspero y maravilloso  
Año Nuevo!**

## Bienvenido a la caja de recetas de Nutrición Infantil

La caja de recetas de Nutrición Infantil proporciona a las proveedoras del programa de nutrición Infantil recetas para preparar comidas saludables y deliciosas que cumplen con los requisitos del patrón de comidas. Estas recetas están estandarizadas para proporcionar información de acreditación de patrones de comidas para todos los componentes del patrón de comidas e incluyen recetas hechas con legumbres, granos integrales o enteros y vegetales de los subgrupos de vegetales, incluyendo vegetales de color verde, rojo y/o naranja. Puede buscar recetas para los programas de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) aquí: <https://theicn.org/cnrb/recipes-for-child-care/recipes-for-homes/>

### Fechas para tener en cuenta en Enero...

- 1—Año Nuevo (oficina cerrada) NO puede reclamar este día
  - 2—Enviar o traer su reclamo a la oficina!
  - 3—Ultimo día para recibir reclamos en la oficina (póngalo por la ventana de la puerta, si es necesario)
  - 9 & 11—Entrenamiento de proveedoras (registrarse)
- ULTIMO MES USANDO EL RECLAMO DE BOLITAS**
- 20—**MLK Jr. Day** (Oficina cerrada) NO hay que preautorizar
  - 22—Se enviará carta de errores (fecha aproximada)
  - 25—Entrenamiento de proveedoras (registrarse) - NO Niños!
  - 31—Ultimo día para aceptar registros de niños en Enero.

*Haga firmar hoja de entrada/salida todos los días con las firmas de los padres y las horas de entrada/salida — debe firmar por sus propios niños también.*

### Cacerola de pollo Curry

Use con cualquier menú que requiera pollo y arroz

1 taza arroz integral	1 cucharadita ajo en polvo
1 cucharada aceite canola	½ cucharadita pimienta negra
¼ taza caldo de pollo	¾ cucharadita sal
¾ taza apio, trozos	½ taza de yogur natural
1 taza cebolla, picada (fresca)	2 tazas de pollo, cocido, en cubos (cubos de 1", 12 oz)
1½ tazas zanahoria, rallada	
1½ cucharadita polvo curry	

Precaliente su horno a 400°F. Combine el arroz y 2½ tazas de agua en una olla, hierva, baje el fuego, tape y cocine hasta que el agua se absorba (30-40 min). Remueva con tenedor, póngalo a un lado.

En un sartén, Caliente el aceite y el caldo a fuego medio durante 2-3 minutos, agregue el apio, cebollas y zanahorias. Cocine por 7 min. En una taza, combine todas las especias y el yogur. Agregue arroz, vegetales y pollo. Mezcle bien.

Vierta en un molde para hornear y horneé sin tapar por 15 min.

**Rendimiento:** 6 porciones. ¾ taza provee 1¼ oz carne, ¼ taza verduras, ¾ taza de grano.