



March 2020



Our First Month with Accutrak is done—How did you do?

So February is here at last. After months of preparation we have made the transition to the new program, Accutrak, and, for many of you, a completely new way to claim—online. We know that this has been a difficult change for you, and we wish you to know that we really appreciate your willingness to adapt and learn new things. We are so proud of the way you have stepped up and are working hard to make everything go smoothly.

Helps and Hints for Accutrak:

- ⚙ When putting in the menu items for each meal, please do **not** type in the food items. Foods are listed to the left of the meals, if you are on a phone or tablet simply click the ▼ at the top of the blank panel and the food items will be listed. Touch the food you are serving. Every item typed in has to be individually approved. We are having to disallow too many since they are missing important information—**For example, putting in “milk” but not telling us what KIND of milk (1%, skim, whole, etc.).**
- ⚙ If you choose to preplan your meals using our cycle menus, go to “Planning” -> “Meal planning” -> and touch our master menu number under each meal. Please plan the meals for the whole day, since when you go back to put in the next menu number, the previous ones will delete. Always check your meals for that day afterwards to make sure ALL components in that menu are there. If one is missing, use the method above to add it in (don’t type it in).
- ⚙ At the end of every day, after you have put in the meals for kids present that day, please go to the

home screen and make sure that the date is showing under “Claim Entries” and the number of meals claimed is correct, and that the area under “Missing Regular Menu Items?” is empty! If it isn’t click on that date on the calendar and fill in the missing food item. This should be done EVERY day.

- ⚙ If you have a school age child who will be out of school M-F for any reason, always let us know. It’s easy! Touch “Changes” -> “School Age” type in the date they’re out using month/day/year, touch the first child out of school and at the bottom type in why, such as: “sick”, “snow day”, “doctor appointment”, etc. Touch “Save”. (The meals should already be checked). Touch the next child out (if there is one) and touch save (the date and reason you put in will still be there), continue until all of the children who did not go to school that day show up on the list to the right.
- ⚙ **ALL communications from us will now be coming to you through your email. Check it frequently. This will be the last newsletter mailed out to you, newsletters will now be sent through email. If you need help checking your email, call your monitor or the office and we’ll show you how.**

How to make Cauliflower Rice—Easy!

Counts as a vegetable, NOT a grain!

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1 head cauliflower, washed | 2 Tbsp olive oil |
| ½ yellow onion, diced | Salt and pepper to taste |

Slice the cauliflower head in half and use a knife to remove all the florets. Cut some of the larger florets into smaller pieces so they’ll fit within the chute of your food processor. Insert the grater adapter into your food processor (if you don’t have a food processor, a regular grater will work) and start feeding the cauliflower florets through the top.

Heat olive oil in a large pan and sauté the diced onion for a few minutes, until it is translucent. Add the cauliflower rice to the pan and sauté for another 5-7 minutes. Season with salt and pepper.



March dates to take note of...

1-3rd—Submit your February claim now! (Check your Accutrak entries carefully, make sure the “Missing Regular Meal Items” column on your home screen is empty, and send it in!)

6-10th—Claims processed, check your errors online

17th—*St. Patrick’s Day* Wear green, pretend you’re Irish!



31st—Last day to accept enrollments for March.

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.



Marzo 2020




Nuestro Primer mes con Accutrak ha terminado—Como le fué?

Por fin el mes de Febrero está aquí . Despues de meses de preparación, hemos realizado el cambio al nuevo programa de Accutrak, y, para muchas de ustedes, una forma completamente nueva para reclamar—en línea. Sabemos que es un cambio difícil para usted, pero queremos que sepa que apreciamos realmente su disposición para adaptarse y aprender nuevas cosas. Estamos orgullosas de como ha tomado este desafío y la oficina está trabajando fuerte para que todo salga bien.



Ayuda y sugerencias del programa Accutrak:


- ⚙ Cuando está poniendo los componentes para cada comida por favor NO las escriba. Las opciones de los componentes o comidas se encuentran al lado izquierdo de las comidas. Si está en un teléfono o tableta simplemente haga clic a esta flecha  en la parte superior del panel en blanco e inmediatamente los componentes de comidas aparecerán. Escoja el componente que va a servir. Cada componente escrito tiene que ser aprobado individualmente. Hemos tenido que desautorizar muchas comidas ya que les falta información importante.—**Por ejemplo, si escoge “leche” pero no nos dice que CLASE de leche (1%, descremada, entera, etc.).**
- ⚙ Si elige planificar previamente sus comidas utilizando nuestro ciclo de menús, vaya a “Planificar” -> “planificación de comidas” -> y seleccione nuestro número de menú principal bajo cada comida. Revise siempre sus comidas de ese día, para asegurarse que TODOS los componentes de ese menú estén allí. Si falta uno, use el método anterior para agregarlo (no lo escriba). A la hora de pre-planear el menú de un día completo, todas las comidas tienen que ser seleccionadas y guardadas al mismo tiempo.
- ⚙ Al final de cada día, después de haber puesto las comidas para los niños que estuvieron presentes ese día, vaya a la

pantalla de inicios y asegúrese de que la fecha que muestra en “Entradas de Reclamo” y que el número de comidas reclamadas son correctas, y que en la parte que dice “Falta de componentes del menú?” está en blanco! Si no es así, haga clic en esa fecha del calendario y complete el componente. Esto debe hacerse CADA día.

- ⚙ Si tiene un niño en edad escolar que estará fuera de la escuela de Lunes—Viernes por alguna razón , avísenos siempre. Es fácil ! Selecciones “Changes” -> “School Age” Escriba la fecha que estará fuera de la escuela, usando primero el mes, / día /y el año, Seleccione el primer niño que va a estar fuera de la escuela, escoja que comidas le servirá y en la parte de abajo escribe porqué va a estar fuera como: “enfermo”, “día de nieve”, “cita con el doctor”, etc. luego guarde esta información “Save”. Seleccione el siguiente niño (si hay otro) usaremos la misma información y por ultimo guardaremos la información “ save,” , continuaremos hasta que todos los niños que no fueron a la escuela ese día, aparezcan en la lista de la derecha.
- ⚙ **TODAS las comunicaciones que le enviemos ahora le llegarán a través de su correo electrónico. Revíselo frecuentemente. Esta será la última carta de noticias que recibirá por correo, los avisos serán enviados por correo electrónico. Si necesita ayuda para revisarlo llame a su monitor o a la oficina y le mostraremos cómo hacerlo.**



Fechas para tener en cuenta en Marzo...

- 1-3**—Envíe su reclamo de Febrero ahora! (Revise cuidadosamente su entrada de comidas de Accutrak, Asegúrese que la columna “Missing Regular Meal Items” está en blanco, y envíe su reclamo.)
- 6-10**—Reclamos procesados, revise sus errores en línea
- 17**— **Día de San Patricio** Vístase de verde y pretenda ser un Irlandes! 
- 31**—Ultimo día para aceptar registros de niños en Marzo.

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.

Como hacer arroz de coliflor—Fácil!

Cuenta como vegetal, NO como grano!

- 1 coliflor lavada
- 2 cucharadas aceite oliva
- ½ cebolla amarilla, en cubos
- Sal y pimienta al gusto

Corte el coliflor por la mitad y use un cuchillo para quitar los floretes. Corte algunos de los floretes más grandes en trozos más pequeños para que entren en el procesador de alimentos. Inserte el rallador en su procesador de alimentos (si no tiene un procesador de alimentos funcionará un rallador normal) y comience a introducir los floretes en la parte de arriba del procesador..

Caliente el aceite de oliva en un sartén grande y revuelva la cebolla picada por unos minutos hasta que dore. Agregue el arroz de coliflor a la sartén y revuelva por otros 5-7 minutos. Condimente con sal y pimienta..