



October 2015

Play with Food

Small children learn how to eat by playing with food.

Children learn a lot about foods before the food is in their mouth by touching and playing with it. Playing with food can be messy. That's okay!

Say yes to a mess!

Let your child learn to enjoy eating a wide variety of foods.

Finger foods are fun and easy to eat. Children love finger foods.

Offer finger foods often.

Roll Up Sandwiches

Your child can spread mayonnaise or mustard on a tortilla or flat bread. Add thin slices of ham, turkey, or roast beef. Top with shredded lettuce or carrots, chopped tomatoes or shredded cheese. Roll up and eat!

Fruits and Veggies

Your child may be more willing to try new fruits and vegetables if they are served as finger foods. Offer soft fruits and vegetables such as banana chunks, canned peaches and pears, kiwi slices, cooked carrots, green beans, and squash chunks. Your child may want to mash the fruits and vegetables with his fingers before eating them. He is learning how foods feel and taste.

For your information...

Early Claim Due Date in October:

The month of October has the 4th falling on a weekend day; therefore, the due date for the claim has been moved **forward to the 2nd**. Claims brought in the 5th or later will be held for the following month. Please mark your calendars and get your claims in the mail right on the 1st, or drop them at the office by the 2nd. Thanks!

New Training Year:

October 1st marks the beginning of the new training year. Every provider will need to attend a training class sometime between this day and the 30th of September 2016. The first class we will have will be in November both in English and Spanish. Plan on getting your training completed early this year and call to register soon!

Alert to all providers who will be renewing their Relative Care or Alternate Care certificates in October, November or December. There will be a class held here at the office Oct. 14th for all who wish to attend. Steve Thorlakson will be leaving the country the end of October and will not be offering classes for CPR or First Aid again until January 2016. Cost \$45, call 801-201-0699 to register. Class will be both Spanish and English.

October dates to take note of...

- 1st**—Mail or put your claim thru the mail-drop today
- 2nd**—Last day claim accepted in the office
- 23rd**—Error letters & CIFs sent out (date approximate)
- 28th**—Staff meeting. Office closed 11 AM—1 PM.
- 30th**—Funds sent out today, they will arrive in bank accounts Nov 2nd. Last day for October enrollments!

Complete your sign in/out sheet every day with both the parent signatures and exact times in & out.

Slow Cooker Beef Stew

2 lbs beef stew meat cubed	1 tbsp Worcestershire sauce
¼ cup flour	1 onion, chopped
½ tsp salt	1½ cups beef broth
½ tsp black pepper	3 potatoes, diced
2 clove garlic, minced	4 carrots, sliced
2 bay leaf	1 stalk celery, chopped
1 tsp paprika	

Place meat in a large plastic bag. In a small bowl mix together the flour, salt and pepper; pour over meat, shake to coat meat. Put in slow cooker. Add in garlic, bay leaf, paprika, Worcestershire sauce, onion, broth, potatoes, carrots, and celery.

Cover and cook on low setting for 10-12 hours, or on high setting for 4-6 hours. Can add additional water or broth during cooking process if a thinner stew is desired.

In accordance with federal law and U.S. Department of Agriculture policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington D.C. 20250-9410 or call (800) 795-3272 (voice) (202) 720-6382 (TTY). USDA is an equal opportunity provider & employer.



Octubre 2015

Juega con los alimentos

Los niños aprenden a comer al jugar con la comida.

Los niños aprenden mucho sobre los alimentos antes de que les lleguen a la boca, al tocarlos y jugar con ellos. Jugar con la comida puede causar reguero. ¡Está bien!

¡Dile sí al desorden!

Deje que sus niños aprendan a disfrutar una gran variedad de alimentos.

Los alimentos que se pueden comer con las manos son divertidos y fáciles. A los niños les encantan.

Ofrézcalos con frecuencia

Para su información...

Entrenamiento Nuevo del 2016

El 1 de Octubre marca el inicio del nuevo año de entrenamiento. Cada proveedora tendrá que asistir a una clase de entrenamiento, en algún momento comenzando desde ese día hasta el día 30 de Septiembre del 2016. La primera clase que tendremos será en Noviembre tanto en Inglés como en Español. Planeé asistir y registrarse a las clases pronto!

AVISO para todas las proveedoras que estarán renovando sus certificados de Cuidado Familiar o Cuidado Alterno en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre. Tendremos una clase de CPR & Primeros Auxilios aquí en la oficina el día 14 de Octubre para aquellas que quieran asistir. Steve Thorlakson estará saliendo del país a finales de Octubre y no regresará sino hasta Enero del 2016. El costo es \$45, llame para registrarse al 801-201-0699. La clase será tanto en Inglés y Español.

Fechas para tener en cuenta en Octubre...

- 1—Envíe su reclamo a la oficina hoy
- 2—Ultimo día para aceptar reclamos en la oficina
- 23—Se enviará carta de errores & CIFs (fecha aproximada)
- 28—Reunión personal de Oficina. Oficina cerrada 11 AM—1 PM.
- 30—El dinero se enviará hoy, depositado el día 2 de Nov. Ultimo día para aceptar niños nuevos en Octubre!

Completar su hoja de entrada/salidas diariamente tanto con las firmas de los padres y horario de entrada/salidas.

Sándwiches enrollados

Su niño puede untar mayonesa o mostaza en una tortilla o en un pan árabe. Agregue lonjas finas de jamón, pavo o rosbif. Ponga encima lechuga picada o zanahorias ralladas, tomates picados, o queso rallado. ¡Enróllelo y ¡a comer!

Frutas y verduras

Puede que su niño esté más dispuesto a probar nuevas frutas y verduras si puede comerlas con las manos. Ofrezca frutas y verduras blandas como trozos de banana, duraznos o peras en conserva, rodajas de kiwi, zanahorias cocidas, judías verdes y trozos de calabaza.

Su niño tal vez querrá aplastar las frutas y verduras con las manos antes de comerlas; sí aprende sobre el tacto y el sabor de ellas.

Fecha temprana de entrega su reclamo del mes de Octubre:

El día 4 del mes de Octubre cae en un fin de semana; por lo tanto, la fecha límite para traer el reclamo a la oficina **se ha movido para el día 2 de Octubre**. Los reclamos traídos el día 5 o después se procesarán para el siguiente mes. POR FAVOR, marque en su calendario y ponga su reclamo en el correo el mismo día 1 de Oct, o lleve el reclamo a la oficina el día 2 de Oct. Gracias!

Estofado de carne en olla de cocción lenta

2 libras carne en cubos	1 cucharada salsa
¼ taza harina	Worcestershire
½ cucharadita sal	1 cebolla, picada
½ cucharadita pimienta	1½ tazas caldo de carne
2 dientes ajo, picado	3 papas, en cuadritos
2 hojas laurel (Bay)	4 zanahorias, rodaja
1 cucharadita paprika	1 tallo apio, picado

Coloque la carne en una bolsa de plástico grande. En una vasija pequeña mezcle la harina, la sal y la pimienta; vierta sobre la carne, agite para cubrir la carne. Póngalo en la olla. Agregue ajos, laurel, paprika, la salsa Worcestershire, cebolla, caldo, papas, zanahorias, y apio.

Cubra y cocine a temperatura baja durante 10-12 horas, o a temperatura alta durante 4-6 horas. Se puede agregar agua o caldo adicional durante el proceso de cocción si se desea guiso más delgado.

De acuerdo a lo establecido por las leyes Federales y el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, siglas en inglés), se prohíbe a este organismo la discriminación por raza, color, origen nacional, sexo, edad, o impedimentos de las personas. Para presentar una queja de discriminación escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington D.C. 20250--9410 o llame (800) 795-3272 (voz) (202) 720-6382 (TTY). USDA es un proveedor que ofrece oportunidad igual a todos.