



September 2024

Relative Care and Alternate Care Updates— IMPORTANT

We have received information from the Child Nutrition Programs at the state and Child Care Licensing about a few changes that will affect those who are on the food program as Alternate Care or Relative Care providers. They are important, so if you are in one of these categories, please pay attention.

Effective September 1, 2024 ALL Relative Care or Alternate Care providers will now need to show that they have completed 5 hours of child care training. This must be completed by the end of your renewal month—but it can be done any time prior to your renewal as well. There are 12 **required** videos that will take about 2½ hours to go through, you will be able to count the 2 hours of Helping Hands training (if completed prior to your renewal) and the rest can be any form of training—other videos, a book, a class with Care About Childcare—any or all of these would count towards the required training.

As another training option—every other year your CPR certification needs to be renewed. If this course is given by an instructor pre-approved by Helping Hands, then this class will meet **ALL** of the required training elements and give you the five hours of training needed for that year! If you choose this option you will need to watch the 12 videos and do the other trainings only every other year. This will count **ONLY** for CPR classes given September 1st onward. We will be sending you the renewal reminder and the training form by email a month prior to your renewal due date. Please pay attention to this—do NOT ignore it! Proof of training (the training form or affidavit of training signed by the CPR instructor) will be due at the time of the renewal along with the Self-Certification, current CPR certification, and a successfully completed home inspection done by your monitor. As always, we are here to help and guide you!

Are You Enjoying Nature's Bounty?

All of the gardens and trees are in full production around the valleys. Now is the time to stock up and enjoy! Show your children where food comes from! Think about doing an outing with them to a Farmer's Market, or a local farm. There are several child-friendly farms in the area that love to show kids all about growing and raising delicious, fresh foods.

Make sure your menus are full of fresh fruits and vegetables so plentiful right now! Yum!

Are you growing your own garden? Did you know that you can use your own home-grown foods in the food program? Save money and teach the kids about our earth at the same time! If you haven't started yet, start planning to plant a garden next year!



September dates to take note of...

August 29th—Last day to preauthorize Labor Day

1-3rd—Submit your August claim!

2nd—**Labor Day** (office closed) must preauthorize to claim

23rd—Newsletters sent out (check your email)

30th—Staff meeting (office closed 11 am—1 pm) and last day to accept new enrollments for September. Also, **last day to accept required training for FY 2024** (if you haven't already done a training or sent us proof, do it now!)

*Call before coming to the office, it's staffed for limited hours only 801-955-6234.

Please continue to sign ALL children in & out daily, including your own kids.

Quick & Easy Baked Zucchini

4 large or 5 med Zucchini

2 Tbsp Olive Oil

½ tsp Salt

2 Tbsp Breadcrumbs

1 Tbsp Parmesan cheese,
grated

Preheat oven to 450°F with the oven shelf set high in the oven. Trim the ends off the zucchini. Cut medium zucchinis into quarters, lengthwise, or large zucchinis into sixths (halve then cut each half into 3 lengthwise to make 6 long "wedges"). Pile zucchini on a tray. Drizzle with 1 Tbsp oil, salt and pepper to taste. Toss to distribute the oil evenly. Line up in two rows so they're touching each other, with the skin side down. Sprinkle evenly with breadcrumbs, then parmesan, then drizzle 1 Tbsp oil over all. Bake 12 minutes until golden brown. Serve hot!





Septiembre 2024

IMPORTANTE: Actualizaciones de cuidado alternativo y familiar

Hemos recibido información de los Programas de Nutrición Infantil del Estado y de la Oficina de Licencias de Cuidado Infantil sobre algunos cambios que afectarán a quienes están en el programa de alimentos como proveedoras de Cuidado alternativo o Cuidado Familiar. Estos cambios son importantes, así que si usted está en una de estas categorías, ponga atención.

A partir del 1 de Septiembre de 2024 TODOS las proveedoras de Cuidado alternativo o Cuidado Familiar deberán demostrar que han completado 5 horas de entrenamiento de Cuidado de niños. Este entrenamiento debe completarse ANTES que termine su mes de renovación.—pero también puede hacerse en cualquier momento antes de su renovación. Hay 12 videos **obligatorios** que tomarán aproximadamente 2½ horas para completarlo, podrá contar las 2 horas de entrenamiento de Helping Hands (si las completó antes de su renovación) y el resto puede ser cualquier forma de entrenamiento —otros videos, un libro, una clase de Care About Childcare—cualquiera o todos estos contarían para el entrenamiento requerido.

Como otra opción de entrenamiento—cada dos años debe renovar su certificado de Primeros auxilios. Si esta clase es enseñada por un instructor aprobado por Helping Hands, entonces esta clase cumplirá con TODOS los elementos requeridos para este entrenamiento y le brindará las 5 horas de entrenamiento necesario para este año! Si elige esta opción, deberá ver los 12 videos y realizar los otros entrenamientos cada 2 años. Esto contará ÚNICAMENTE para las clases de Primeros auxilios que se enseñen a partir del 1 de septiembre. Le enviaremos el recordatorio de renovación y la forma por correo electrónico un mes antes de la fecha de vencimiento de su renovación. Preste atención a esto—No lo ignore! La prueba de entrenamiento (la forma de entrenamiento o la declaración firmada del instructor de Primeros auxilios) deberá presentarse al momento de la renovación junto con la autocertificación, el certificado de primeros auxilios y una inspección de la casa hecha por la monitora. Como siempre, estamos aquí para ayudarle y guiarle!

Está disfrutando de la generosidad de la naturaleza?

Todos los jardines y árboles están en plena producción alrededor de los valles. Ahora es el momento de abastecerse y disfrutar! Muéstrela a sus niños de dónde proviene la comida.! Piense en hacer una salida con ellos a un mercado de agricultores o a una granja local. Hay varias granjas aptas para niños en el área que les encanta mostrar a los niños todo sobre el cultivo y la crianza de alimentos deliciosos y frescos.

Asegúrese de que sus menús estén llenos de frutas y verduras frescas en abundancia ahora mismo! Rico!

Está cultivando su propio jardín? Sabía que puede usar sus propios alimentos cultivados en casa en el programa de alimentos? Ahorra dinero y enséñeles a los niños sobre nuestra tierra al mismo tiempo! Si aún no ha comenzado, comienza a planificar plantar un jardín el próximo año!



Fechas para tener en cuenta en Septiembre...

Agosto 29—Ultimo día pre-autorizar Labor Day

1-3—Enviar reclamo de Agosto!

2—**Labor Day** (oficina cerrada) debe pre-autorizar para reclamar

23—Carta de Noticias se enviará hoy (revise su correo)

30—Reunión Personal (oficina cerrada 11 am—1 pm) y ultimo día para aceptar nuevos registros para Septiembre. También, **ultimo día para aceptar entrenamiento requerido año fiscal 2024** (si no lo ha hecho todavía o envíenos una prueba, hágalo ahora!)

*Llame antes de ir a la oficina, horas limitadas únicamente 801-955-6234.

Por favor continúe firmando entrada/salidas por TODOS los niños todos los días. Incluyendo sus propios niños..

Zucchini al horno rápido & fácil

4 zuchinis grandes o 5 med
2 cucharadas de aceite oliva
½ cucharadita de sal

2 cucharadas pan seco rallado
1 cucharada queso parmesano, rallado.

Precaliente el horno a 450°F con la rejilla del horno en posición alta. Recorte los extremos de los zuchinis. Corte los zuchinis medianos en cuartos, a lo largo, o los grandes en sextos (párteles por la mitad y luego corta cada mitad en 3 a lo largo para hacer “rebanadas”). Coloca los zuchinis en una bandeja.

Rocía con una cucharada de aceite, sal y pimienta al gusto. Revuelva para distribuir el aceite de manera uniforme. Alinea en dos filas de manera que se toquen entre sí, con la piel hacia abajo. Espolvoree uniformemente con pan rallado, luego con parmesano y luego rocía con una cucharada de aceite sobre todo. Hornea durante 12 minutos hasta que se doren. Sirvalos calientes!

