



KIDCO Child Care

Miami, FL

Marzo 2018

## Días para Recordar

### MARZO ES EL MES DE LA NUTRICION

#### 1 & 2 de marzo

- Celebración del Cumpleaños de Dr. Seuss – Los niños crearán libros para la biblioteca del salón.

#### 6-10 de marzo

- **Semana de los Sentidos**
  - Los niños crearán una mesa sensorial en el patio de juego con la mesa de arena
  - Los niños crearán un Molinillo (rueda que da vuelta) de materiales reciclados.
  - Los niños crearán un charco de agua para el patio de juego
  - Los niños plantarán un Jardín de hierbas y especias (Esta actividad se extenderá todo el mes).

#### 9 de marzo

- 3:00pm – Reunión del Comité de Padres – KIDCO II
- 4:00pm – *Entrenamiento de Nutrición* – KIDCO II

#### 12 de marzo

- 3:00pm – Reunión del Comité de Padres – KIDCO IV
- 4:00pm – *Entrenamiento de Salud/Dental* – KIDCO IV

#### 13 de marzo

- 3:30pm – Reunión del Comité de Padres – KIDCO VII
- 4:30pm – *Entrenamiento Salud/Dental* – KIDCO VII

#### 14 de marzo

- 3:00pm – Reunión del Comité de Padres – KIDCO V
- 4:00pm – *Entrenamiento Salud/Dental* – KIDCO V

#### 15 de marzo

- 3:30pm – *Entrenamiento de Nutrición* – KIV, KV, KII en KV
- 1:00pm – Reunión del Comité de Política en KIDCO V

#### 16 de marzo

- 3:00pm – *Entrenamiento Salud/Dental* – KIDCO II

#### 17 de marzo

- **Día de San Patricio**

#### March 19

- **First Day of Spring**

#### March 20 – March 22

- Día de los **"Insectos en el Aire"** – Los niños crearán un 'habitat' para insectos en el salón.

#### 20 de marzo

- 3:00pm – Reunión del Comité de Padres – KIDCO VI
- 4:00pm – *Entrenamiento de Salud/Dental* – KIDCO VI
- *Día de lectura por los padres* – todos los centros

#### 23 de marzo

- Día de Planes para los Maestros – no hay escuela para HS/EHS
  - 9:00am-11:00am – KIDCO VII – *Galileo, Entrenamiento de observación de CLASS.*
  - 11:00am-12pm – KIDCO VII – *Entrenamiento para la visita de monitoría de los Federales*

#### 26 al 30 de marzo

- **Vacaciones de primavera** – No hay escuela para HS/EHS

## Cumpleaños en marzo

Christine Casamor	2 de marzo
María Navarro	4 de marzo
Vera Chancy	17 de marzo
Martha Correa	17 de marzo
Jose Miranda	18 de marzo
María A. Vega	19 de marzo
Rosa Casamor	21 de marzo
Karina Abascal	26 de marzo

## Esquina para los Padres

### OÍR MÚSICA DESDE PEQUEÑO



Nunca es demasiado temprano para poner a tu hijo en contacto con la música. Los niños que escuchan música en sus primeros años de vida pueden reconocer y desarrollar preferencia por esa música en años posteriores. Escuchar cualquier clase de música también crea el trayecto hacia el cerebro relacionado con la música que se va a fortalecer según crece el niño. Es muy bueno cuando los padres hacen de la música una parte especial en la vida familiar.

Los padres deben ponerles diferentes tipos de música a sus hijos. Asegúrese que los niveles del ruido son moderados. La música muy alta puede dañar para siempre los tiernos oídos del niño. Jamás le ponga auriculares a un bebé o a un niño pequeño.

Baila con tu hijo con la música de tus CDs favoritos y deja que la expresión de tu cara muestre diferentes emociones con cada tonada. Tu hijo va a aprender que la música evoca sentimientos. Canta y anima al niño a que cante contigo cuando ya pueda hacerlo. Esto ayuda a los bebés a desarrollar las habilidades del lenguaje. Si usted o alguien de la familia practica un instrumento musical, practique cuando el niño este cerca.

Para más información sobre programas musicales para niños pequeños llame a: *Arts for Learning Miami* al 305-576-1212.

## Nutrición



### Jamón Glaseado con Salsa de Mostaza y Piña

- ◆ 1 taza bien compacta de azúcar morena oscura
- ◆ ½ taza de almíbar con sabor a arce o para panqueques
- ◆ ¼ taza de mostaza Dijon GREY POUAPON
- ◆ 1 jamón sin hueso ya cocido y entero (5 lb.)
- ◆ Clavos de especia enteros
- ◆ 12 cerezas al marrasquino cortadas por la mitad
- ◆ 1 cucharada de maicena (almidón de maíz)
- ◆ 1 lata (20 oz) de piña machacada en su jugo, sin escurrir.

**PRECALIENTA** el horno a 350°F. Mezcla bien el azúcar, el almíbar y la mostaza; ponlos a un lado. Efectúa cortes sobre la superficie del jamón utilizando un cuchillo que este filoso; introduce los clavos de especia a tu gusto. Coloca el jamón sobre una rejilla dentro de un molde para hornear. Acomoda las cerezas sobre el jamón de modo que el lado del corte quede hacia abajo.

**HORNEA** el jamón durante 2 horas o hasta que el termómetro para carnes indique que la temperatura interna del mismo alcanza los 140°F. Comienza a untarle a pinceladas la ½ taza de mezcla de almíbar durante la última ½ hora de cocción.

**MEZCLA** en una cacerola el resto de la mezcla de almíbar con la maicena y la piña; cocinalas, revolviéndolas de vez en cuando, a fuego medio-alto hasta que la mezcla rompa a hervir y a espesarse, sírvela con jamón ya cortado en rebanadas. Por [comidakraft.com](http://comidakraft.com)

## Eventos en la Comunidad

**Museo de Niños de Miami** – 3<sup>er</sup> viernes de cada mes

**Museo de Historia de Miami** – 2<sup>do</sup> sábado de cada mes

**ENTRADA GRATIS**