Noticias Para Padres

Visitas Domiciliarias - Abril 2025

- ¡Feliz cumpleaños, Head Start!
- ¡Toma Acción!
- Característica de receta
- Calendario de Abril & Menú de merienda

Head Start for Kent County
Connecting Families and Community Resources

www.hs4kc.org

60 AÑOS DE RESULTADOS

HEAD START | *Desde 1965*

¡Head Start cumple 60 años, y estamos celebrando a TI, el corazón de nuestro éxito! Desea a Head Start un feliz cumpleaños escaneando este código QR, firmando la tarjeta de cumpleaños y compartiendo tus recuerdos sobre cómo Head Start ha impactado tu vida.

https://birthday.nhsa.org/birthday-sign-form/?code=REF689267bc951aaf570

NATIONAL HEAD START ASSOCIATION

HEAD START

Parents and Caregivers, Teachers and Staff, Friends and Neighbors!

We need your help.

Scan the QR code below on your phone and fill out the form.

By doing so, you are letting your lawmakers know **you believe in Head Start's impact.**

go.nhsa.org/take-action

¡Tomar medidas!
¡Dígale a nuestros legisladores y representantes que usted cree en Head Start!

Característica de receta

Compartiremos recetas de nuestras familias durante todo el año. ¡Esperamos que los pruebes y tal vez aprendas algo nuevo!

¡Gracias a Sidney y Niella por compartir este mes!

Cheerios con Mantequilla de Maní de Sidney

Nota: La FDA dice que "la miel no es segura para niños menores de un año". ¡Intenta sustituirla por jarabe de arce!

Ingredientes:

- ½ taza de mantequilla de maní
- ½ taza de miel
- 5 tazas de Cheerios simples

Instrucciones:

1. Coloca la miel y la mantequilla de maní en un tazón grande apto para microondas.
2. Caliéntalo en el microondas a potencia alta durante 1 minuto. Retira y mezcla bien hasta que esté todo incorporado.
3. Vuelve a colocar el tazón en el microondas durante otros 30 a 45 segundos.
4. Agrega los Cheerios y mezcla hasta que el cereal esté bien cubierto.
5. Coloca porciones sobre una bandeja para hornear forrada con papel pergamino (o en moldes para cupcakes).
6. Déjalos reposar. Deberían endurecerse lo suficiente como para levantarlos en unos 30 minutos, aunque tardan unas horas en quedar más firmes.

Pan
de Niella

Ingredientes:

- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de mantequilla
- 8 cucharadas de miel
- 2 sobres de levadura seca activa
- 15 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ tazas de harina de trigo integral
- ¾ de taza de harina de trigo todo uso
- Agua (según sea necesario)
- Leche de soya (según sea necesario)
- Aceite en spray

Instrucciones:

Mezcle todos los ingredientes en un tazón, agregando agua y leche a partes iguales hasta que no quede polvo visible y la masa esté pegajosa. Se obtiene mejor si se mezcla con las manos. Cubra el tazón con film transparente y deje reposar sobre la encimera durante 40 minutos. Precaliente el horno a 350°F. Use aceite en aerosol para rociar un molde para pan. Coloque el pan en el molde en el horno durante 20 minutos, luego sáquelo y dele la vuelta durante otros 20 minutos. Apague el horno y deje reposar el pan durante 10 minutos; luego sáquelo y déjelo reposar cubierto con papel aluminio. Sirva cuando se haya enfriado.

ABRIL 2025

DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
30	31	1 Grupo de juego en Sylvan Head Start 10am - 12pm	2	3	4 HS4KC Cerrado No hay visitas	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23 Grupo de juego en Sylvan Head Start 9am - 11am	24	25	26
27	28	29 Evento para familias en Sylvan Head Start 10:00 - 11:15 am	30	1	2	3

La merienda en casa será entregada por su Visitante a Domicilio

Head Start for Kent County

MENÚ APROBADO POR:
CORI ANDERSON 453-4145 EXT 2221

Menú del Programa Visitas Domiciliarias
Abril 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	LUNES	MARTES
	1 **Guardería:** **Sylvan** **@ 10:00 am - 12:00 pm** Gotas de Miel, Galletas Ritz	2	3	4
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
21	22	23 **Guardería:** **Sylvan** **@ 9:00 am - 11:00 am** Prezel Suave Rodas; Plátanos	24	25
28	29	30		

La Semana de Merienda en La Casa:
Explorando el Kiwi

Porción de la Merienda en la Casa:

comida para los bebés será disponible a la socialización