

### ACTIVIDADES



5 de abril

- Día del Arco Iris de Primavera - Usa los colores del Arco Iris

8, 15, 22 de abril

- ¡Celebrando la Semana del Niño durante todo el mes!
- "Lunes Musical" los niños harán instrumentos musicales con materiales reciclados (Asiáticos, Africanos, Nativos Americanos e Hispanos)

15 de abril

- Los niños comenzarán el proyecto artístico "Las Manos Alrededor del Mundo"
- Los trabajos de Arte de los niños se mostrarán en la Galería Pública en el Museo de Historia de Miami**

9, 16, 23 de abril

- ¡Celebrando la Semana del Niño durante todo el mes!
- "Martes Sabroso" – los niños crearán un ABC de frutas y vegetales" para el aula

10, 17, 24 de abril

- ¡Celebrando la Semana del Niño durante todo el mes!
- "Trabajar juntos el Miércoles" – los niños crearán un Arrecife de Coral para el aula

11, 18, 25 de abril

- ¡Celebrando la Semana del Niño durante todo el mes!
- "Jueves Artístico" – los niños crearán arte con la naturaleza (Esculturas de la Naturaleza, Arte en Burbujas y Colector de Sol)

18 de abril

- 8:30am - Viaje de Transición a la Escuela Edison Park K-8 para KIDCO IV
- 12:00pm – Reunión del Comité de Política en KIDCO VII

19 de abril

- Día de Planes para los Maestros

22 de abril

- "Semana celebración del "Mes de la Tierra"

24 de abril

- 3:00pm – Entrenamiento sobre "Abuso en los Niños" – para los padres de KIDCO IV, V, VI & VII en KIDCO V por Tiera Hanks, MS y Carmen Cedeno Laboy, MS., MSW, Cap de CASHD Psychological Services

25 de abril

- **Actividad Fondo de Padres en Barnacle History State Park**

26 de abril

- 8:30pm. - Entrenamiento para los padres "Abuso en los Niños" en KIDCO II por Tiera Hanks, MS y Carmen Cedeno Laboy, MS., MSW, Cap de CASHD Psychological Services
- ¡Celebrando la Semana del Niño durante todo el mes!
- Los niños crearán un "Jardin Colgante" para el área de juego
- "Viernes Familiar" – los niños y los Padres harán una "receta favorita" – libro de cocina (8:45am y 3:30pm)
- "Yoga Natural" durante la mañana y la tarde en el tiempo de juego

29 de abril

- Semana del Libro de los Niños – los niños crearán un "Libro Grande" para la biblioteca del salón

30 de abril

- "Los Padres Vienen a Leer a tu Hijo" – celebración de la semana del libro de los niños 8:45am hora de grupo de la mañana y 3:30pm hora de grupo por la tarde

### ESQUINA PARA PADRES

#### FORMAS CREATIVAS PARA ESTIMULAR EL APRENDIZAJE

Los padres pueden encontrar muchas maneras de mantener a los niños interesados en aprender a leer y escribir. Lo más importante es encontrar formas creativas para mantener interesados a los niños a querer aprender a **leer y escribir** mientras se están divirtiendo. Una forma de mantener los niños interesados en aprender a leer y escribir es siguiendo sus intereses. Anime a sus hijos a crear sus propios libros, hacer dibujos y escribir sobre los personajes y fotos. Recuerde mostrar interés discutiendo la historia y fotos del niño.

**Haga de la lectura un asunto de familia.** Lea sobre lo que más les interesa. Todos los niños independientemente de su edad, disfrutan de compartir libros con su mamá y su papá. Hágale preguntas para estimular las predicciones y buscar nuevas palabras de vocabulario. Lo importante es disfrutar este tiempo junto a su hijo.

**Tome una aventura en audio.** Si no tiene mucho tiempo para sentarse a leer a su hijo, la biblioteca tiene muchos libros de audio que se pueden escuchar en el coche o mientras usted prepara la cena. Pare en ciertos momentos y pregunte ¿Qué piensas va a pasar? Esto mantiene y hace que sea una experiencia compartida.

**Cree un diario de descubrimiento.** Siéntase con su niño y anote en un diario o cuaderno, descubrimientos que él o ella hace todos los días sobre su entorno, a sí mismo, su familia o el mundo. Si él o ella no pueden encontrar de que hablar o escribir sobre algo, esto debe decirle que usted deba proporcionar experiencias que estimulen. Con la orientación adecuada y estimulación, usted y su niño hacen muchos descubrimientos maravillosos juntos.

**Finalmente,** pida al abuelo(a) o familiar que le hable a su niño sobre sus antepasados. Estimule a sus niños a **entrevistar** a sus abuelos o familiares explicándoles como conducir una entrevista. Que haga preguntas tales como: cuándo y dónde ellos nacieron, qué recuerdan sobre su crecimiento, como celebraban sus cumpleaños y días de fiesta, si disfrutaban jugar deportes o un instrumento musical, sobre sus amigos, etc. Después haga que su niño dibuje sobre el familiar que entrevistó y le presente una copia de su "biografía".

### EVENTOS

**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**

### NUTRICIÓN

#### PESCADO AL HORNO SOBRE ESPÁRRAGOS

**Ingredientes:** (4 servicios)

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 libra de espárragos (extremos cortados)</li> <li>• 1 1/4 cda. sal</li> <li>• 3/4 cda. <u>pimienta blanca</u></li> <li>• 3 cdtas. aceite de oliva extra-virgen</li> <li>• 4 (4-onza) filetes de pescado</li> <li>• 1 (14.5-onza) tomates (picados y escurridos)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/4 taza alcapparras (escurridas)</li> <li>• 2 cda. Ajo (finamente picados)</li> <li>• 2 cda. jugo de limón</li> <li>• 1 cda. zumo de limón</li> <li>• 1 cda. hojas de romero picaditas</li> </ul> |
|--|---|

**Instrucciones:**

- Precaliente el horno a 425 grados F.
- En una cacerola ponga a hervir agua y cocine los espárragos hasta que estén tiernos, cerca de 3 minutos. Remueva los espárragos del agua hirviendo y póngalos inmediatamente en agua fría.
- Ponga los espárragos en una hoja de hornear, sazone con 1/4 cda. de sal y 1/4 cda. de pimienta blanca y riegue una cda. de aceite de oliva. Ponga en el horno por 3 minutos para recalentar una vez el pescado ha sido sacado del horno.
- Sazone los filetes de pescado por ambos lados con la sal y la pimienta y póngalos en una fuente para horno. Agregue los ingredientes restantes a la cazuela y colóquelo en el horno. Cocine el pescado hasta que la carne esté ligeramente dorada, como 10 minutos.
- Para servir, divida los espárragos en 4 platos y ponga un trozo de pescado con los tomates, alcapparras, ajo y romero sobre los espárragos. Sirva inmediatamente.

### CUMPLEAÑOS EN ABRIL

Sanquetta Gamble	8 de abril
Madeline Alvarez	10 de abril
María del Carmen López	19 de abril
Frank R. Emmert	26 de abril