

ACTIVIDADES

2 de marzo

- Cumpleaños del Dr. Seuss – Los niños crean una "Caja de Narración de Historias en 3 dimensiones" para el área del libro (actividad de un mes)

3 de marzo

- 3:30pm – Reunión del Comité de Padres seguido por Entrenamiento de Nutrición Tema: *Importancia de la actividad física, alimentación saludable, consecuencias de las bebidas azucaradas y cómo seleccionar y preparar comidas nutritivas* – KIDCO VII

6 de marzo

- Entrenamiento en Salud Dental Preventiva – todos los centros de KIDCO
- Hacer patrones con el Dr. Seuss"

9 de marzo

- 3:00pm – Reunión del Comité de Padres
- 3:30pm - Entrenamiento de Nutrición Tema: *Importancia de la actividad física, alimentación saludable, consecuencias de las bebidas azucaradas y cómo seleccionar y preparar comidas nutritivas* – KIDCO II

10 de marzo

- Pasadía al Miami Seaquarium (el autobús saldrá a las 8:30am) – KIDCO II
- 3:00 – Reunión del Comité de Padres seguido por Entrenamiento de Nutrición Tema: *Importancia de la actividad física, alimentación saludable, consecuencias de las bebidas azucaradas y cómo seleccionar y preparar comidas nutritivas* – KIDCO IV

11 de marzo

- Celebración del Mes de la Nutrición - Los niños crean un Collage "Vamos a comer el Arcoíris"

12 de marzo

Pasadía al Miami Seaquarium (el autobús saldrá a las 8:30am) KIV y KVI

13 de marzo

- Los niños crearán el "Dr. Seuss Foot Book of Opposites." – Pie Rápido / Pie lento, Pies largos, Pies cortos, Pie Grande, Pie Pequeño, Pies Gordos, Pies Delgados

17 de marzo

- "Papá Lee a tu Hijo" – todos los centros de KIDCO pasadía al Miami Seaquarium (el autobús saldrá a las 8:30am) KVII

18 de marzo

- 3:30pm – Reunión del Comité de Padres seguido por Entrenamiento de Nutrición Tema: *Importancia de la actividad física, alimentación saludable, consecuencias de las bebidas azucaradas y cómo seleccionar y preparar comidas nutritivas* – KIDCO VI
- Pasadía al Miami Seaquarium (el autobús saldrá a las 8:30) – KIDCO V

19 de marzo

- Comienza la Primavera!!!
- 12:00pm – Reunión del Comité de Política – KIDCO II
- 3:00pm – Reunión del Comité de Padres seguido por Entrenamiento de Salud
- 3:30pm - Entrenamiento de Nutrición Tema: *Importancia de la actividad física, alimentación saludable, consecuencias de las bebidas azucaradas y cómo seleccionar y preparar comidas nutritivas* – KIDCO V

20 de marzo

- Plantar semillas con Dr. Seuss "Vamos a imprimir una Trufella" usando semillas de haba roja y botellas de plástico reciclado de 2 litros

23 – 27 de marzo

- HS/EHS Receso de Primavera!!!

30 de marzo

- Celebración del Mes de la Nutrición – ¡Estampando nuestro Camino a la Salud! Uso de frutas y verduras real para hacer un plato de frutas/vegetales

31 de marzo

- Celebración del Dr. Seuss Field Day – Durante la mañana al aire libre
 - Diez manzanas en la cima " Gross Motor Game
 - "Vamos a una cacería ABC"
 - "Hop on a Pop" "Actividad palabra Rhyming"

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.

Creo 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^{er} Viernes de cada mes

Museo de Historia de Miami – 2nd Sábado de cada mes

ENTRADA GRATIS

NUTRICIÓN

PESCADO AL HORNO SOBRE ESPARRAGOS

(4 servicios)

Ingredientes:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • 1 libra de espárragos (extremos cortados) | • 1/4 taza alcaparras (escurridas) |
| • 1 1/4 cdta. sal | • 2 cdta. Ajo (finamente picados) |
| • 3/4 cdta. pimienta blanca | • 2 cda. jugo de limón |
| • 3 cdts. aceite de oliva extra-virgen | • 1 cdta. zumo de limón |
| • 4 (4-onza) filetes de pescado | • 1 cdta. hojas de romero picaditas |
| • 1 (14.5-onza) tomates (picados y escurridos) | |

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 homear, sazone con ¼ cdta. de sal y ¼ cdta. 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, alcaparras, ajo y romero sobre los espárragos. Sirva inmediatamente.

CUMPLEAÑOS EN MARZO

Lizett Varona	1 de marzo
Christine Casamor	2 de marzo
Matilde Martinez	13 de marzo
Vera Chancy	17 de marzo
Martha Correa	17 de marzo
Jose Miranda	18 de marzo
Maria A. Vega	19 de marzo
Rosa Casamor	21 de marzo
Karina Abascal	26 de marzo

KIDCO Creative Learning Inc (305) 576-6990