LISTA DE BOCADOS SALUDABLES PARA LOS SALONES DE CLASE

LAS GUÍAS DE LA POLÍTICA DEL BIENESTAR PARA LOS BOCADOS SALUDABLES EN

LAS GUÍAS DEL DISTRITO ESCOLAR DE JEFFERSON PARA LA IMPLEMENTACIÓN

Se desarrolló la Lista de Bocados Saludables del Distrito Escolar de Jefferson para proveer dirección a los apoderados al escoger los bocados saludables y sin nueces para compartir en el salón de clase.

- Los bocados no deben ser demasiado difíciles para servir en el salón de clase.
- Los bocados deben ser atractivos y saber bien a los niños.
- Favor de traer las servilletas, los vasos y otras cosas para servir cuando sean necesarias. Los maestros no tienen estas cosas en sus salones de clase.
- Las frutas, verduras, y salsas saludables, yogur, queso, comidas de grano entero, y otras comidas saludables como fruta seca son preferidas para los bocados.

• Según las guías nuevas del USDA, menos de 35 por ciento del total de las calorías deben venir de grasa,

y menos de 10 por ciento de la grasa saturada.

Estos productos NO son bocados aceptables para el salón de clase:

- Mantequillas de maní, almendra, anacardo, y otras nueces
- Productos y pasteles hechos en casa
- Dulces



Los bocados que contienen maní o nueces no son permitidos. Esto incluye bocados que contienen almendras, nueces de Brasil, anacardos, avellanas, macadamias, pacanas, piñones, pistachos, nueces, y/o semillas de sésamo o comidas hechas en una facilidad que procesa nueces.

Los productos en la Lista de Bocados Saludables para los Salones de Clase (al revés) han sido seleccionados porque, en este momento, no contienen maní o productos de nueces. Estos productos **NO HAN** sido revisados por otros alérgenos principales. Se les anima a los padres (y maestros) de los niños con alergias alimenticias que revisen las etiquetas de los productos cada vez para asegurarse que los productos no tienen los alérgenos ofensivos del niño, no tienen contaminación cruzada, y son seguros para comer. Revisar los sitios web de los productores puede proveer información útil.

LISTA DE BOCADOS SALUDABLES PARA LOS SALONES DE CLASE

Se pueden servir las frutas enteras, en rebanadas, cortadas más	vir mayormente los s enteros que proveen s fibra, vitaminas, y erales que los granos refinados.	Escoger sólo jugo de 100% fruta, pero limitar el jugo a no más de 6 onzas para los niños de 1 a 6 años y no más de 12 onzas para los niños de 7 a 18
Manzanas Uvas Melones Duraznos Peras Piña Banana Verduras frescas: Pepinos Brócoli Judías Verdes Pimientos Guisantes dulces Zanahorias Apio "Palillos" de verduras Frutas congeladas: Arándanos azules Fresas Mangos Bolitas de melón Verduras & Salsas: Hummus Salsa de frijoles Arreglo de ensalada Salsa Fruta seca Pasas/Arándanos rojos Todos los rollups naturales de fruta Ensalada de fruta Sorbete de fruta Bolsillos de verduras Los leathers de fruta Crispix Frosted Frosted Frosted Frosted Frosted Frosted Frosted Life (On Shreddes Frosted Grasas Uso corazones, asegurarse que todas las comidas lácteas sean bajo en grasas o libre de grasas, como yogur o pudín bajo en grasas Queso bajo en grasas Tiras de queso Yogur bajo en grasas Yogur congelado Helado bajo en grasas Pudín bajo en grasas Pudín bajo en grasas Crema bajo en grasas Pudín bajo en grasas Queso cottage bajo en grasas Bebidas de yogur Paletas de yogur Leche bajo en grasas Saltirido Tortillas Cereale en azi Chex Cinnam Crispix Frosted	de pan de arroz levadura o ricosin nueces es para desayuno-bajo úcar: non Oats Bites di Mini Spooners di Mini Wheats di Shredded Wheat riginal/Cinnamon) ed Wheat di Cinnamon Squares di Corn or Wheat di Oats de cereal de Nutri-Grain es bajo en grasas wton's es de jengibre tas es horneados Lays, Bugles, Doritos ed-Fat Pringles es— no la marca	Agua Soda/con gas Leche bajo en grasas Jugo de 100% fruta Jugo de verdura Bebidas con soya Bebidas con arroz Crystal Light Té sin azúcar agregado Agua con sabores de fruta sin azúcar