



Harvest of the Month[®]

March

Health and Learning Success Go Hand-in-Hand

In March we celebrate both National Nutrition Month and National School Breakfast Week. Studies show that children who eat breakfast do better in school. With spring testing just around the corner, it is important that your child eats healthy and gets regular activity. Explore, taste and learn about eating more fruits and vegetables and being active every day.

The **Harvest of the Month** featured vegetable is

spinach



Produce Tips

- Fresh spinach is usually found loose or bagged. It is also canned or frozen.
- Select leaves that are green and crisp. Avoid leaves that are limp, damaged or spotted.
- Leaves should be cleaned well, patted dry and then stored loosely in an open bag in the refrigerator vegetable tray (about 40 F).
- If stored properly, fresh spinach should last three or four days in the refrigerator.

SPINACH DIP

Ingredients:

(Makes 10 servings at ¼ cup each)

- 1 (10-ounce) package of frozen chopped spinach, thawed**
 - ½ cup mild white onion, finely chopped**
 - 2 cloves garlic, finely chopped**
 - 1 cup raw red pepper, finely chopped**
 - ½ cup lowfat sour cream**
 - ½ cup lowfat mayonnaise**
 - ½ teaspoon salt**
 - 5 cups assorted, colorful raw vegetables for dipping**
1. Squeeze water out of spinach.
 2. Place into a mixing bowl and add all remaining ingredients.
 3. Let the dip sit at room temperature for a half-hour to let the flavors mix.
 4. Stir again before serving. This dip will stay good for up to one week when covered and kept in the refrigerator.

Adapted from: www.dole5aday.com

Let's Get Physical!

- Take your child to the park. Fly a kite, kick a soccer ball or play a game of tag.
- Encourage your child to walk the dog (or your neighbor's dog) each day after school. Make this a routine to do together.
- Ask your child to help you clean the house. Turn on the music and dance while you sweep, dust or vacuum.

For more physical activity ideas, visit:

www.kidnetic.com
www.verbnow.com

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup, raw leaves
(30g)

Amount per Serving

Calories 7 Calories from Fat 1

% Daily Value

Total Fat 0g **0%**

Saturated Fat 0g **0%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg **0%**

Sodium 24mg **1%**

Total Carbohydrate 1g **0%**

Dietary Fiber 1g **3%**

Sugars 0g

Protein 1g

Vitamin A 56% Calcium 3%

Vitamin C 14% Iron 5%

Source: www.nutritiondata.com

Healthy Help

- National School Breakfast Week takes place in March. Breakfast is the most important meal of the day. It gives the body and mind much needed nutrition and energy.
- Help your child during spring testing by providing a healthy breakfast. Ask your child's teacher about National School Breakfast Week activities or call the school for details.
- Start the day with a glass of 100 percent fruit or vegetable juice. Slice a potassium-rich banana over cereal or sprinkle raisins over fiber-filled oatmeal.

Helping Your Kids Eat Healthy

- Use fresh spinach to make a tasty salad.
 - Add chopped spinach to lasagna and soup.
 - Stir-fry spinach. Add garlic, onion and chopped red bell peppers for a colorful dish.
 - For raw spinach, a serving is one cup for children and two cups for adults.
 - For cooked spinach, a serving is one-half cup for children and one cup for adults. (When cooked, spinach shrinks a lot.)
- For more ideas, visit:
www.cachampionsforchange.net
www.leafy-greens.org



La Cosecha del Mes

marzo

La salud y el éxito en el aprendizaje van mano a mano

En marzo se celebra el Mes Nacional de la Nutrición y la Semana Nacional del Desayuno Escolar. Los estudios indican que los niños que comen el desayuno diariamente tienen más éxito en la escuela. Es importante que su hijo coma saludablemente y haga actividad física ya que en la primavera las escuelas suministran exámenes académicos. Descubra, disfrute y aprenda a comer más frutas y vegetales y a mantenerse activa diariamente.

En marzo, **la espinaca** es el vegetal de **La Cosecha del Mes**.



Consejos saludables

- El desayuno es la comida más importante del día. Le da a su cuerpo y a su mente la nutrición y energía que tanto necesita.
- Ayude a su hijo a tener éxito en los exámenes de la escuela ofreciéndole un desayuno saludable. Pregúntele al maestro de su hijo sobre las actividades escolares durante la Semana Nacional del Desayuno Escolar o llame a la escuela para más detalles.
- Comience el día con un vaso de jugo 100% de fruta o vegetal. Agregue rebanadas de plátanos (ricos en potasio) o pasitas al cereal de harina integral rico en fibra.

SABROSO DIP DE ESPINACA

Ingredientes:

(para 10 porciones de ¼ taza)

- 1 paquete descongelado de 10 onzas de espinaca, picada**
- ½ taza de cebolla blanca, bien picada**
- 2 dientes de ajo, bien picados**
- 1 taza de pimienta roja cruda, bien picado**
- ½ taza de crema agria baja en grasa**
- ½ taza de mayonesa baja en grasa**
- ½ cdta. de sal**
- 5 tazas de diferentes vegetales crudos para comer con el dip**

1. Escorra el agua de la espinaca.
2. Póngala en un recipiente y agregue el resto de los ingredientes. Mezcle.
3. Deje reposar a la temperatura ambiental por ½ hora para que el sabor de los ingredientes se combinen.
4. Mezcle nuevamente antes de servir. Este dip le durará hasta una semana si lo tapa y guarda en el refrigerador.

Fuente: www.dole5aday.com*

Consejos "frescos"

- Generalmente encontrará la espinaca fresca en hojas sueltas o en bolsa. También la puede encontrar enlatada o congelada.
- Seleccione hojas verdes y crujientes. Evite las hojas blandas, estropeadas o manchadas.
- Lave bien y seque las hojas. Ponga las hojas sueltas en una bolsa plástica y almacénelas en el cajón de verduras en el refrigerador.
- Si está bien almacenada, la espinaca fresca debe durarle de tres a cuatro días.

Información Nutricional

Porción: 1 tazas, hojas crudas (30g)

Cantidad por Porción

Calorías 7 Calorías de Grasa 1

% Valor Diario

Grasas 0g **0%**

Grasa Saturada 0g **0%**

Grasa Trans 0g

Colesterol 0mg **0%**

Sodio 24mg **1%**

Carbohidratos 1g **0%**

Fibra Dietética 1g **3%**

Azúcar 0g

Proteína 1g

Vitamina A 56% Calcio 3%

Vitamina C 14% Hierro 5%

Fuente: www.nutritiondata.com*

Ayude a sus hijos a comer sano

- Use espinaca fresca para preparar una ensalada sabrosa.
- Añada espinaca picada en lasañas y sopas.
- Cocine la espinaca con ajo, cebolla y pimientos rojos picados para un plato sabroso y colorido.
- Una porción de espinaca cruda es una taza para niños y dos tazas para adultos.
- La espinaca se reduce cuando se cocina. Por eso, una porción de espinaca cocida es media taza para niños y una taza para adultos.

Para más ideas, visite:*

www.campeonesdelcambio.net

www.leafy-greens.org

¡En sus marcas, listos...!

- Lleve a su hijo al parque para volar un papalote o jugar fútbol.
- Sugiera a su hijo que pasee al perro o el de un vecino después de la escuela. Haga de esto una rutina diaria.
- Pídale a su hijo que le ayude a limpiar la casa. Ponga música y bailen mientras trabajan.

Para más ideas, visite:*

www.kidnetic.com

www.verbnow.com

* Los sitios web sólo disponibles en inglés.

