



Harvest of the Month

January

Health and Learning Success Go Hand-in-Hand

Celebrate a healthy New Year. You can help improve your child's overall performance in the classroom with nutritious meals and regular physical activity. Make a family resolution to eat more fruits and vegetables and be more active. With **Harvest of the Month**, your family can explore, taste and learn about how to eat more fruits and vegetables and be active every day.

The **Harvest of the Month** featured fruit is **oranges**



Produce Tips

- Look for fruit that is firm and heavy for its size with bright, colorful skins.
- Avoid fruit with bruised, wrinkled or discolored skins. Oranges with scarring or green spots on the surface are fine to eat.
- Fruits with thinner skins tend to be juicier than those with thicker skins.
- Oranges can be stored at room temperature or in the refrigerator without plastic bags for up to two weeks.

ORANGE GLAZED VEGETABLES

Ingredients:

(Makes 4 servings at ½ cup each)

- 2 cups frozen vegetable mix**
- ½ teaspoon grated orange peel**
- ¼ cup orange juice (squeeze from the orange grated for peel)**
- 1 tablespoon Dijon-style mustard**
- 1 teaspoon low-sodium soy sauce**

1. Cook vegetables in microwave according to package directions.
2. While vegetables are cooking, combine orange peel, orange juice, mustard and soy sauce in a small bowl. Stir until mixed.
3. Drain vegetables and toss with orange juice mixture. Serve immediately.

Adapted from: *Discover the Secret to Healthy Living*, Public Health Institute, 2004.

Helping Your Kids Eat Healthy

- Slice oranges for a quick, healthy snack.
- Freeze 100 percent orange juice in a paper cup with a popsicle stick or spoon. Serve it for dessert.
- Instead of a soft drink, give your child an orange for a sweet and juicy treat.
- Toss oranges in a salad.
- Discuss with your child how eating oranges helps fight colds and sickness.

For more ideas, visit:

www.harvestofthemonth.com
www.cachampionsforchange.net

Nutrition Facts

Serving Size 1 medium orange
(154g)

Amount per Serving

Calories 75 Calories from Fat 2

% Daily Value

Total Fat 0g **0%**

Saturated Fat 0g **0%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg **0%**

Sodium 2mg **0%**

Total Carbohydrate 19g **6%**

Dietary Fiber 3g **14%**

Sugars 13g

Protein 1g

Vitamin A 8% Calcium 7%

Vitamin C 152% Iron 1%

Source: www.nutritiondata.com

Let's Get Physical!

- Help your child start preparing for the FITNESSGRAM®. Ask your child's teacher for more information.
- Go for a walk or a jog in the morning to jump-start the brain.
- Start easy—add 10 to 15 minutes of physical activity to your day and gradually work up to one hour.
- Instead of watching TV, play a card or board game that exercises your brain.

For more physical activity ideas, visit:

www.kidnetic.com

www.verbnow.com

Healthy Help

- Review the school menu with your child. Count the different ways in which oranges will be served (e.g., juice, slices).
- Encourage your child to eat the school breakfast and lunch. Children who eat school meals are more likely to eat the recommended amount of fruits and vegetables every day.
- Keep healthy recipes and cookbooks in the kitchen. Let each member of the family pick a recipe and then cook it together.
- Keep nutrition information in your kitchen. When someone has a question, look it up and share with the family.



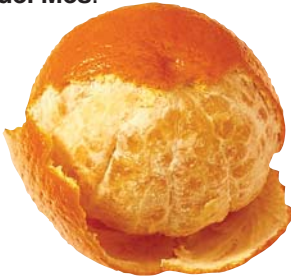
La Cosecha del Mes

enero

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

Comience el nuevo año saludablemente. Usted puede mejorar el desempeño académico de su hijo ofreciéndole comidas nutritivas y asegurándose que haga actividad física regularmente. Propóngase que su familia entera coma más frutas y vegetales y sea más activa. Con **La Cosecha del Mes**, su familia puede descubrir, disfrutar y aprender a comer más frutas y vegetales y a mantenerse activa cada día.

En enero, **la naranja** es la fruta de **La Cosecha del Mes**.



Consejos saludables

- Revise el menú escolar con su hijo. Platiquen sobre cómo se servirán las naranjas en la cafetería (jugo de naranja, gajos de naranja, etc.).
- Anime a su hijo a comer el desayuno y el almuerzo escolar. Los niños que comen las comidas escolares tienen mayor probabilidad de consumir la cantidad diaria recomendada de frutas y vegetales cada día.
- Guarde recetas saludables en la cocina. Que cada quien escoja la receta que les gustaría probar, luego prepárenla juntos.
- También guarde folletos sobre nutrición en la cocina. Si alguien tiene una pregunta, busque la información y compártala con su familia.

VEGETALES EN ALMIBAR DE NARANJA

Ingredientes:

(para 4 porciones de ½ taza)

2 tazas de vegetales mixtos congelados

½ cda. de cáscara de naranja rallada

¼ taza de jugo de naranja (exprima de la naranja que ralló)

1 cda. de mostaza estilo Dijón

1 cda. de salsa de soya baja en sodio

1. Cocine los vegetales de acuerdo a las direcciones del paquete.
2. Mientras tanto, mezcle la cáscara de naranja rallada, el jugo de naranja, la mostaza, y la salsa de soya en un recipiente. Revuelva hasta que esté bien mezclado.
3. Escorra los vegetales y revuélvalos con la mezcla de jugo de naranja. Sirva inmediatamente.

Fuente: *Discover the Secret to Healthy Living*, Instituto de Salud Pública, 2004.

Consejos "frescos"

- Busque naranjas firmes y pesadas para su tamaño, con cáscara de color brillante.
- Evite frutas magulladas, arrugadas o descoloridas. Las naranjas con manchas o marcas verdes en la superficie se pueden comer.
- Frutas de cáscara delgada tienden a ser más jugosas que las de cáscara gruesa.
- Almacénelas al medio ambiente o en el refrigerador sin bolsa plástica hasta por dos semanas.

Información Nutricional

Porción: 1 naranja mediana (154g)

Cantidad por Porción

Calorías 75 Calorías de Grasa 2
% Valor Diario

Grasas 0g **0%**

Grasa Saturada 0g **0%**

Grasa Trans 0g

Colesterol 0mg **0%**

Sodio 2mg **0%**

Carbohidratos 19g **6%**

Fibra Dietética 3g **14%**

Azúcar 13g

Proteína 1g

Vitamina A 8% Calcio 7%

Vitamina C 152% Hierro 1%

Fuente: www.nutritiondata.com*

¡En sus marcas, listos...!

- Ayude a su hijo a prepararse para el examen de educación física para el FITNESSGRAM®. Pídale más información al maestro de su hijo.
- Camine o corra por la mañana para comenzar el día con energía.
- Empiece gradualmente y cada día agregue 10 ó 15 minutos de actividad física hasta llegar a una hora.
- En lugar de ver televisión, jueguen cartas u otros juegos (damas, la lotería) para ejercitar la mente.

Para más ideas, visite:*

www.kidnetic.com

www.verbnow.com

Ayude a sus hijos a comer sano

- Corte naranjas y sívalas para un bocadillo rápido y sano.
- Congele jugo 100% de naranja en un vaso de papel con una cuchara. Sirva como postre.
- En lugar de un refresco, ofrezca a su hijo una dulce y jugosa naranja.
- Ponga naranjas en sus ensaladas.
- Platique con su hijo sobre cómo las naranjas ayudan a contrarrestar los resfríos y las enfermedades.

Para más ideas, visite:

www.campeonesdelcambio.net

* Los sitios web sólo disponibles en inglés.

