

RSCCD at Remington Child Development Center

October 2026

Dear Parents,

October is always an exciting and busy month that will provide children with a variety of learning opportunities with a fall twist. They experience the change of seasons as we go from the hot sun of summer to the cool, crisp days of autumn. Classroom activities will feature fall season, weather changes, leaves, pumpkins, and community helpers. These topics are important for young children as they start to learn about their surroundings and the role models in their community.

MSW INTERN

Please remember that we are here for you and your family, the Agency Family Mental Health Coordinator and the Social Work Intern are available to assist you. The MSW Intern, Natalie Miramontes is at the center Tuesday and Thursday from 8:30am to 5:00pm. Please contact her if you need assistance.

Natali Miramontes
natalimiramontes@csu.fullerton.edu
(714) 510-2575

From the Office

In October, we are required to complete a food program report to the Child and Adult Care Food Program at the federal level. It is very important we have all our files and documents in order and updated to ensure we are reporting accurately. Please stop by the office to see Claudia and to complete the necessary paperwork.

PUMPKIN PATCH: Help Needed!

With the fall season here, we will be doing many different activities with pumpkins! We would like your help by donating a pumpkin of any size, shape, or color. The children are going to touch, smell, taste, roll, paint, carve, measure, and explore pumpkins in every possible way! In addition, we need pumpkins for a pumpkin patch for our fall festival, so you can take pictures of your child.



CALENDAR OF UPCOMING EVENTS:

October 15 - The Great California Shake Out
October 13 - PAC Meeting @ 9am

COMING IN NOVEMBER:

*Fall Festival 11/13
*Parent/Teacher Conferences

Kids love helping in the kitchen, so why not bake some pumpkin cookies together?

INGREDIENTS

2 1/2 cups flour	1 tsp. baking soda
1 tsp. baking powder	1 tsp. ground cinnamon
1/2 tsp. ground nutmeg	1/2 tsp. salt
1/2 cup butter, softened	1 1/2 cups sugar
1 cup pumpkin puree	1 large egg
1 tsp vanilla	
2 cups powdered sugar	1 tbsp. butter
3 tbsp. milk	1 tsp vanilla

INSTRUCTIONS

Step 1

Preheat oven to 350° F. Grease baking sheet

Step 2

Combine flour, baking soda, baking powder, cinnamon, nutmeg, and salt in a medium bowl. Whisk sugar and 1/2 cup (1 stick) butter in a large bowl of mixer until well blended. Beat in pumpkin, egg, and 1 teaspoon vanilla extract until smooth. Gradually whisk into flour mixture. Drop a rounded tablespoon onto prepared baking sheets.

Step 3

Bake for 15 to 18 minutes or until edges are set. Cool on baking sheets for 2 minutes; move to wire rack to cool completely.

Step 4

Combine the sifted powdered sugar, milk, 1 tablespoon butter, and 1 teaspoon vanilla extract in a small bowl until smooth. Drizzle over the cookies.

RSCCD at Remington Child Development Center

October 2026

Queridos padres,
Octubre siempre es un mes emocionante y ocupado que les brindará a los niños una variedad de oportunidades de aprendizaje con un toque otoñal. Experimentan el cambio de estación a medida que pasamos del sol caliente del verano a los días frescos y frescos del otoño. Las actividades en el salón incluirán la temporada otoñal, cambios climáticos, hojas, calabazas y ayudantes comunitarios. Estos temas son importantes para los niños pequeños mientras comienzan a aprender sobre su entorno y los modelos a seguir en su comunidad.

PASANTE DE MAESTRÍA EN TRABAJO SOCIAL

Por favor, recuerden que estamos aquí para usted y su familia; la Coordinadora de Salud Mental Familiar de la Agencia y la Pasante de Trabajo Social están disponibles para asistirle. La Pasante de MSW, Natalie Miramontes, está en el centro martes y jueves de 8:30 a.m. a 5:00 p.m. Por favor, contáctenla si necesitan ayuda.

Natali Miramontes
natalimiramontes@csu.fullerton.edu
(714) 510-2575

De la Oficina

En octubre, debemos completar un informe del programa de alimentos al Programa de Alimentos para Niños y Adultos a nivel federal. Es muy importante que tengamos todos nuestros archivos y documentos en orden y actualizados para asegurarnos de que reportamos con precisión.

PUMPKIN PATCH:

¡Se necesita ayuda! Con la llegada de la temporada otoñal, ¡haremos muchas actividades diferentes con calabazas! Nos gustaría tu ayuda donando una calabaza de cualquier tamaño, forma o color. ¡Los niños van a tocar, oler, probar, rodar, pintar, tallar, medir y explorar calabazas de todas las formas posibles! Además, necesitamos calabazas para un campo de calabazas para nuestro festival de otoño, para que puedas tomar fotos de tu hijo.



CALENDARIO DE PRÓXIMOS EVENTOS:

15 de octubre - La Gran Sacuda de California
(simulacro de terremoto)
13 de octubre - Reunión del PAC @ 9am

PRÓXIMAMENTE EN NOVIEMBRE:

*Festival de Otoño 13/11
*Conferencias de padres/maestros

A los niños les encanta ayudar en la cocina, así que ¿por qué no hornear unas galletas de calabaza juntos?

INGREDIENTES

2 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de mantequilla, suavizada
1 1/2 tazas de azúcar
1 taza de puré de calabaza,
1 cucharadita de vainilla
2 tazas de azúcar glass,
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de leche
1 cucharadita de vainilla 1 huevo grande,

INSTRUCCIONES

Paso 1: Precalienta el horno a 350° F. Grasa la charola para hornear

Paso 2

Mezcla harina, bicarbonato de sodio, polvo para hornear, canela, nuez moscada y sal en un tazón mediano. Bate azúcar y 1/2 taza (1 barra) de mantequilla en un tazón grande de batidora hasta que estén bien licuados. Agrega calabaza, huevo y 1 cucharadita de extracto de vainilla hasta que queden suaves. Bate poco a poco en la mezcla de harina. Deja caer una cucharada redonda sobre charolas para hornear preparadas.

Paso 3

Hornea por 15 a 18 minutos o hasta que los bordes estén firmes. Enfía en charolas por 2 minutos; muévela a la rejilla para enfriar completamente.

Paso 4

Mezcla el azúcar glass tamizado, la leche, 1 cucharada de mantequilla y 1 cucharadita de extracto de vainilla en un tazón pequeño hasta que queden suaves. Rocía sobre las galletas.