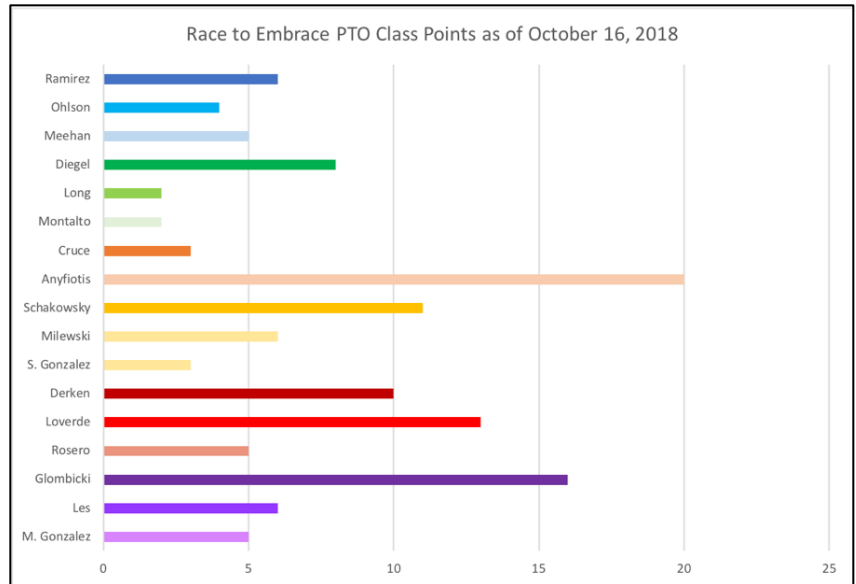




Updates from the Robert Frost PTO

Fall Bake Sale and Book Fair

- Thank you to everyone who donated baked goods for our fall bake sale. We had more participants than ever!
- Congratulations and special thanks to our **top baked-goods contributors** and the winners of the **Popcorn Party**: Mrs. Glombicki's, Mrs. Anyfiotis' and Mrs. Schakowsky's classes!
- Congratulations to **KINDERGARTEN**, the winner of the **popsicles party** for raising the most money during the bake sale! Keep up the awesome school spirit!
- And **thank you to all the wonderful parents** who volunteered their time during the bake sale and book fair. We can't pull off these large events without your support!



Keep Participating in PTO Events for Your Child's Class to Win the Grand Prize!

Thank you to the Aldi Smart Kids Grant for awarding our Food for Kids program \$500 in Aldi gift cards to support our fall packings.

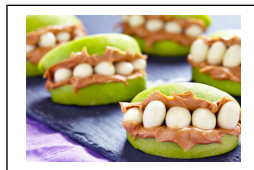
Upcoming Events

- The **Penguin Patch Holiday Shoppe** is coming to Robert Frost on **Thursday, November 29th** and **Friday, November 30th**. Students will have the opportunity to purchase holiday gifts for all the special people in their lives. Watch for more information coming home soon.
- Interested in helping our little polar bears make their purchases? Please **sign-up to volunteer** during this fun school-hour event. We need **at least 6 adults** at all times for the shop to run smoothly. Volunteer forms will be coming home soon, or email ptofrostelem@gmail.com for more information.

Top PTO Recipe: Monster Teeth from vitacost.com

What you need:

- 4 medium apples cut into 8 sections
- 1 cup peanut butter (or SunButter)
- 1 cup yogurt covered goji berries
- 1 Tbsp. lemon juice



Section each apple and then sprinkle with lemon juice to prevent browning. Spread about 1 tsp. of peanut butter on each slice. Stick 4–6 yogurt-covered berries on an angle in the peanut butter, then place a second peanut butter-covered apple slice on top. (You may need to secure with a toothpick or extra peanut butter.)

Chill for 1 hour in the refrigerator before serving.

Next Meeting: **Tuesday, December 4th at 6:30**

Childcare will be available. See you there!

Follow us online to stay updated on PTO Events:

<http://frost.ccsd59.org/about/parent-teacher-organization-pto/>

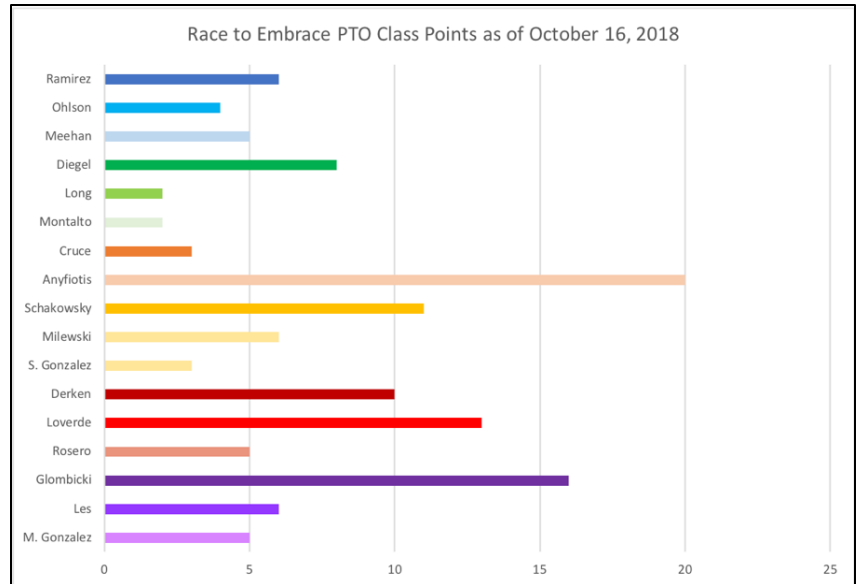
<https://www.facebook.com/robertfrostpto59/>



Actualizaciones del PTO de Robert Frost

Venta de productos horneados y la feria del libro

- Gracias a todos los que donaron productos horneados para nuestra venta de golosinas de otoño.
- Felicitaciones y un agradecimiento especial a nuestros **principales contribuyentes de productos horneados** y a los ganadores de la **Fiesta de las palomitas de maíz**: Las clases de la Sra. Glombicki, Sra. Anyfiotis y la Sra. Schakowsky!
- Felicidades a para los de **Kinder**, el ganador de la **fiesta de paletas** por recaudar la mayor cantidad de dinero durante la venta de productos horneados! Sigamos con el increíble espíritu escolar!
- Y **gracias a todos los maravillosos padres** que se ofrecieron como voluntarios durante la venta de productos horneados y la feria del libro. No podemos llevar a cabo estos grandes eventos sin su apoyo!



Siga participando en los eventos del PTO para la clase de su hijo/a para ganar más premios!

Gracias a la Beca Aldi Smart Kids por otorgarle a nuestro programa de Alimentos para Niños \$ 500 en tarjetas de regalo de Aldi para apoyar nuestros paquetes del otoño.

Proximos Eventos

- **Penguin Patch Holiday Shoppe** vendra a Robert Frost el **Jueves 29 de Noviembre y el viernes 30 de Noviembre**. Los estudiantes tendrán la oportunidad de comprar regalos navideños para todas las personas especiales en sus vida. Esté atento a más información que llegará a casa pronto.
- ¿Interesado en ayudar a nuestros pequeños osos polares a hacer sus compras? Por favor **inscríbese para ser voluntario** durante este divertido evento en la hora escolar. Necesitamos **al menos 6 adultos** a todo momento para que la tienda funcione sin problemas. Pronto se enviarán formularios para voluntarios o envíe un correo electrónico a **ptofrostelem@gmail.com** para obtener más información.

Dientes del monstruo de vitacost.com

Que necesitas:

- 4 manzanas medianas cortadas en 8 secciones
- 1 taza de mantequilla de maní (o SunButter)
- 1 taza de yogur cubierto con bayas de goji
- 1 cucharada de jugo de limón



Corte cada manzana y luego espolvoree con jugo de limón para evitar que se doren. Difunda alrededor de 1 cucharadita de mantequilla de maní en cada rebanada. Pegue 4–6 bayas cubiertas de yogurt en un ángulo en la mantequilla de maní, luego coloque una segunda rodaja de manzana cubierta de mantequilla de maní en la parte superior. (Es posible que deba asegurarse con un palillo o mantequilla de maní adicional.)

Enfríe por 1 hora en el refrigerador.

Próxima reunión: **Martes, Diciembre 4 a las 6:30 pm.**

Cuidado de niños se proporcionara. Aquí los esperamos!

Síganos en línea para mantenerse actualizados sobre los eventos de PTO:

<http://frost.ccsd59.org/about/parent-teacher-organization-pto/>

<https://www.facebook.com/robertfrostpto59/>