



Eating better on a budget

Get the most for your budget! There are many ways to save money on the foods that you eat. The three main steps are planning before you shop, purchasing the items at the best price, and preparing meals that stretch your food dollars.

1 Plan, plan, plan!

Before you head to the grocery store, plan your meals for the week. Include meals like stews, casseroles, or soups, which “stretch” expensive items into more portions. Check to see what foods you already have and make a list for what you need to buy.



2 Get the best price

Check the local newspaper, online, and at the store for sales and coupons. Ask about a loyalty card for extra savings at stores where you shop. Look for specials or sales on meat and seafood—often the most expensive items on your list.

3 Compare and contrast

Locate the “Unit Price” on the shelf directly below the product. Use it to compare different brands and different sizes of the same brand to determine which is the best buy.

4 Buy in bulk

It is almost always cheaper to buy foods in bulk. Smart choices are large containers of low-fat yogurt and large bags of frozen vegetables. Before you shop, remember to check if you have enough freezer space.



5 Buy in season

Buying fruits and vegetables in season can lower the cost and add to the freshness! If you are not going to use them all right away, buy some that still need time to ripen.

6 Convenience costs... go back to the basics

Convenience foods like frozen dinners, pre-cut fruits and vegetables, and take-out meals can often cost more than if you were to make them at home. Take the time to prepare your own—and save!

7 Easy on your wallet

Certain foods are typically low-cost options all year round. Try beans for a less expensive protein food. For vegetables, buy cabbage, sweet potatoes, or low-sodium canned tomatoes. As for fruits, apples and bananas are good choices.



8 Cook once...eat all week!

Prepare a large batch of favorite recipes on your day off (double or triple the recipe). Freeze in individual containers. Use them throughout the week and you won't have to spend money on take-out meals.

9 Get creative with leftovers

Spice up your leftovers—use them in new ways. For example, try leftover chicken in a stir-fry, over a garden salad, or in chili. Remember, throwing away food is throwing away your money!

10 Eating out

Restaurants can be expensive. Save money by getting the early bird special, going out for lunch instead of dinner, or looking for “2 for 1” deals. Ask for water instead of ordering other beverages, which add to the bill.



Comer mejor con un presupuesto

¡Aproveche al máximo su presupuesto! Hay muchas maneras de ahorrar dinero en los alimentos que usted come. Los tres pasos principales son la planificación antes de comprar, la compra de los artículos al mejor precio y la preparación de comidas que aprovechen mejor sus dólares para la compra.

1 ¡Planee, planee, planee!

Antes de ir a la tienda de comestibles, planee sus comidas para la semana. Incluya comidas como guisos, guisados o sopas, que “aprovechan” artículos caros en más porciones. Compruebe qué alimentos tiene ya y haga una lista de lo que necesita comprar.



2 Consiga el mejor precio

Chequee el periódico local, en línea y en la tienda para encontrar rebajas y cupones. Pida una tarjeta de fidelidad para ahorros adicionales en las tiendas donde compra. Busque ofertas especiales o rebajas de carne de res y pescado, los cuales a menudo son los artículos más caros de su lista.

3 Compare y contraste

Localice el “precio unitario” en el estante directamente debajo del producto. Úselo para comparar diferentes marcas y diferentes tamaños de la misma marca para determinar cuál es la mejor compra.

4 Compre a granel

Es casi siempre más barato comprar alimentos a granel. Las opciones inteligentes son grandes contenedores de yogur bajo en grasa y grandes bolsas de vegetales congelados. Antes de comprar, recuerde comprobar si tiene suficiente espacio en el congelador.



5 Compre productos de temporada

¡La compra de frutas y vegetales de temporada puede reducir el costo y añadir a la frescura! Si no va a usarlos todos de inmediato, compre algunos que todavía necesiten tiempo para madurar.

6 Costos de la conveniencia... vuelva a lo básico

Los alimentos convenientes como cenas congeladas, frutas y vegetales pre-cortados, y las comidas para llevar a menudo pueden costar más que si se prepararan en casa. ¡Tómese el tiempo para preparar su propia comida y ahorre!

7 Bueno para su cartera

Ciertos alimentos suelen ser opciones de bajo costo durante todo el año. Pruebe los frijoles como alimento proteínico menos costoso. Para los vegetales, compre repollo, batatas o tomates enlatados bajos en sodio. En cuanto a las frutas, las manzanas y los plátanos son buenas opciones.



8 Cocine una vez... ¡coma toda la semana!

Prepare un gran lote de recetas favoritas en su día libre (el doble o triple de la receta). Congele en recipientes individuales. Úselos durante toda la semana y no tendrá que gastar dinero en comidas para llevar.

9 Sea creativo con las sobras

Anime las sobras, úselas de nuevas maneras. Por ejemplo, pruebe el pollo sobrante en un stir-fry, en una ensalada verde o en chili. Recuerde, ¡tirar la comida es tirar su dinero!

10 Comer fuera

Los restaurantes pueden ser caros. Ahorre dinero obteniendo el especial para madrugadores, saliendo a almorzar en lugar de cenar o buscando ofertas “2 por 1”. Pedir agua en vez de pedir otras bebidas, las cuales incrementan la factura.