

الحرص على برنامج صحى متوازن للأطفال من اهم الخطوات التي يجب الحرص عليها لضمان نموهم و و تطورهم بشكل سليم، فالتغذية الصحيه تلعب دورا هاما و أساسي في تجنب اي تعرض الطفل لأمراض لها علاقة بسوء التغذيه و دعم و بناء جهاز مناعي قوي و تحسين الأداء الذهني و البدني. و يتضمن النظام الغذائي المتوازن مجموعه متنوعه من العناصر الغذائية مثل الكربوهيدرات والبروتينات والدهون الصحيه و الفيتامينات و المعادن التي تناسب كل مرحله عمريه و الحرص على التنوع من اهم أسباب دعم نمو الجسم بشكل سليم

(نظام غذائي للمرحله العمريه من ٤-٦ سنين)

القطار

سلطه بيضه + مربع واحد جبنه كيري + توست حبوب كامله

او سلطه نصف شريحه جبنه شيدر او رومي (غير مسموح الجبنه الرومي) + ۲ توست حبوب كامله

ثمره فاكهه

او

Banana smoothie 🍌 . من لبن + ملعقة كبيره عسل 🍯 + موزه 🍌 + رشه بسيطه فانيليا

Blend & enjoy 👆

سناك ١ (ممكن نقسمه على مرتين)

Banana cake

بيضه 🥚

۱۰۰ جرام موز 🍌

ملعقه عسل صغيره 🍯

ملعقه ۱۰ جرام دقیق شوفان

ملعقه ۱۰ جرام کاکاو خام رشه بسیطه فانیلیا

نصف ملعقه صغيره بيكينج صودا

ملعة صغير (semi sweetened)ملعة صغير

يتم خلط المكونات مع مراعاه ان جميع المكونات يجب ان تكون في درجه حراره الغرفه و يتم وضع الخليط في قوالب كب كيك أله المكونات مع مراعاه ان جميع الفرن او القلايه الهوائية على درجه حراره ١٨٠ درجه لمده ١٥٠ ل ١٨٠ دقيقه

سناك ٢

١ زبادي او كوب لبن 🥛 + ثمره فاكهه

وجبه قبل التمرين بساعتين ل ٣ ساعات أو وجبه قبل التمرين و التمرين و ذلك لمراعاه جوده و إتمام عمليه الهضم قبل التمرين)

بوله خضار مطبوخ تعادل نصف كوب او كوب سلطه شريحه فراخ رفيعه تعادل من ٥٠ ل ٢٠٠ جرام + ٢٠٠ جرام ارز او مكرونه او بطاطس و بعد التسويه فيما يعادل ١ بطاطس متوسطه او ٨ ملاعق مكرونه او ٧ ملاعق ارز بعد التسويه

او سلطه سلطه مطهي بطريقة صحيه فيما يعادل نصف سمكه صغير او قطعه سمك فيليه (ممكن جمبري) + ۲۰۰ جرام ارز بعد النسويه

او سلطه بوله خضار مطبوخ یعادل نصف کوب مطبوخ او کوب سلطه ۱۰۰ جرام فراخ (تعادل شریحه ونصف فراخ فیلیه) + ۲۰۰ جرام ارز بعد التسویه

سناك خلال نصف ساعه قبل التمرين

موزه صغیره 🍌 او ۲ تمره

م وجبه بعد التمرين (خلال ساعتين بعد التمرين) الم وجبه بعد التمرين تساعد في إعاده ملئ مخازن الطاقه للجسم و الاستشفاء العضلي)

او

خضار شریحه فراخ + ٦ ملاعق ارز او مکرونه

او

سلطه ۲ شریحه ترکي فریش مع کابوتشي و طماطم و ملعقه صغیره مسترده + شریحه جبنه شیدر + ۲ توست حبوب کامله

او

١ زبادي يوناني + نصف كوب معياري توت او عنب 🍇 + ٣٠ جرام جرانولا + ملعقة ٢٠ جرام ربده فول سوداني 🥜

Notes:

۱-مسموح باستخدام ملعقه متوسطه من زيت الافوكادو او زيت زيتون (حوالي ۱۰ مل) او زبده في حدود علبه لورباك صغيره (۸ جرام) او سمنه بلدى من مصدر موثوق منه بنفس الكميه المسموحه على مدار اليوم.

٢-غير مسموح اي دهون نباتيه مهدرجه او زيت ذره او عباد الشمس.

٣-الحرص على الانتظام التام بالتمارين الرياضيه.

٤-السلطه عنصر اساسي في كل وجبه مع اضافه ليمون و الحرص على اضافه جميع الوان الخضروات قدر المستطاع و الخضروات الورقيه لتحقيق اعلى استفاده من الفيتامينات و المعادن

٥-شرب ما لا يقل عن ٢ لتر ماء يوميا و نبدأ اليوم ب كوب ماء على الريق.

٦-الحرص على جوده النوم و النوم المبكر لضمان الاستشفاء العضلي و النمو السليم للجسم.

٧-الحرص على التنوع في الوجبات لتحقيق اعلى قيمه غذائيه و لضمان حصول الجسم على كل العناصر الغذائيه من فيتامينات و معادن لتحقق النمو السليم للجسم و للمحافظة على المناعه و تقويتها.

٨-يفضل تناول و جبه السمك مر تين اسبو عياً.

ملحوظه !!

يجب مراجعه النظام الغذائي مع طبيب التغذيه او الطبيب المعالج في حاله وجود اي مرض مناعي او مسببات حساسية للطفل.

مسموح إعطاء 🭨 🍬 حلوى للأطفال في حدود مرتين ل ٣ في الاسبوع و من المقترحات manoka lolipopsاو yumearth و organic pops

(Gummy bears (organic gummy earth black forest)

Suggested healthy ice cream 🍦 🍨 recipe: 🍧

۳۰۰ جرام فراوله مجمده
۱۰۰ جرام موز مجمد
۲ ملعقه کبیره عسل
ملعقة
کبیره ۱۰ جرام بذور شیا
رشه بسیطه فاتیلیا

نضرب كل المكونات جيدا مع بعض بواسطة محضر الطعام و يوضع في الفريز حتى يتماسك