

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 غذاني للمرحله العمريه من ۸ ل ۱۰ سنين) السعرات الحراريه ۱۲۰۰۰۰ كالوري كميه الكربوهيدرات ۲۷۰ – ۳۲۵ جرام كميه البروتين من ۸۰ ل ۱۰۰جرام كميه الدهون من ۵۰ ل ۲۰ جرام

### الفطار

او
سلطه
سلطه
محرام جبنه شیدر او امنتال او جوده
(غیر مسموح الجبنه الرومي)
+
تورتیلا حبوب کامله 
او ۲ توست 

السلامی الله السلامی السل

# Banana smoothie ﴾, ۲۰ جرام شوفان + ۲۰ جرام زیده فول سوداني → + ملعقة کبیره عسل 🍯 + موزه ﴿ + رشه بسیطه فانیلیا

Blend & enjoy +

او



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

### سناك ٢

## حصه فاكهه فيما يعادل كوب معياري فاكهه مشكله

او

ثمره فاكهه متوسطه مثل التفاح او الكمثرى او برتقال

او

٢ فاكهة صغيره مثل اليوسفي و النكتارين و الخوخ

# م وجبه قبل التمرين بساعتين ل ٣ ساعات ألم وجبه قبل التمرين و التمرين و ذلك لمراعاه جوده و إتمام عمليه الهضم قبل التمرين)

بوله خضار مطبوخ تعادل نصف كوب او كوب سلطه ربع فرخه او ما يعادلها فراخ مخليه + ۲۰۰ جرام ارز او مكرونه او بطاطس و بعد التسويه فيما يعادل ۱ بطاطس متوسطه ۱۰ ملاعق مكرونه او ۸ ملاعق ارز بعد التسويه

او سلطه

سمكه 🐟 صغيره مشويه ( ۱۰ جمبري 🍤 متوسط لصغير ) + ۲۰۰ جرام ارز بعد النسويه 🍛

او سلطه المطبوخ يعادل نصف كوب مطبوخ او كوب سلطه جرام فراخ قطعه متوسطه لكبيره لحمه حجم نصف كف اليد او ٦ ملاعق لحمه مفرومه + ٢٠٠ جرام ارز بعد التسويه او مكرونه 🍝

سناك خلال نصف ساعه قبل التمرين

موزه <u>﴿</u> او ۳ 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 + ۸ ملاعق ارز او ۱۰ ملاعق مکرونه 🍛

او

سلطه ٤ شريحه تركي فريش مع كابوتشي و طماطم و ملعقه صغيره مسترده + شريحه جبنه شيدر + ٢ توست حبوب كامله ح

او

۱ زبادي كبير ۱۲۰ جرام + ملعقه كبيره زبده فول سوداني ۳۰ جرام + ملعقه عسل كبيره 🍯 + نصف كوب كريز 🍒 او عنب 🚵 و نبادي كبيره 🍇 او كوب معياري توت 😓 او كوب معياري بطيخ 🍻 او كنتالوب

#### 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 بلدي من مصدر موثوق منه بنفس الكميه المسموحه على مدار اليوم.

٢-غير مسموح اى 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 العضلى 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 وجبه السمك مرتين اسبوعياً.

#### 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 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