

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 ٢-٨ سنين) السعرات الحراريه من ١٣٠٠ - ١٦٠٠ كالوري كميه الكربوهيدرات ٢٢٠ ل ٢٨٠ جرام كميه نسبه البروتين من ٥٠ ل ٨٠ جرام كميه نسبه الدهون من ٥٠ ل ٥٠ جرام

القطار

سلطه
۲ بیض (ممکن أوملیت او مسلوق)
+
۲ توست حبوب کامله

او
سلطه
۰۰ جرام جبنه شیدر او امنتال او جوده
(غیر مسموح الجبنه الرومي)
+
۲ توست حبوب كامله

او

او

بیضه و بیضه و

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 ۱ زبادي + ۲۰ جرام مكسرات + منعقه كبيره ممسوحه عسل

او

او

ازبادي + ۲۰ جرام جرانولا بالعسل بدون زيوت مهدرجه

او

او

او

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

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

بوله خضار مطبوخ تعادل نصف کوب او کوب سلطه شریحه فراخ رفیعه تعادل من ۸۰ ل ۱۰۰ جرام + ۲۰۰ جرام ارز او مکرونه او بطاطس و بعد التسویه فیما یعادل ۱ بطاطس متوسطه ۱۰ ملاعق مکرونه او ۸ ملاعق ارز بعد التسویه

او ساطه

سمك 🐟 مطهي بطريقة صحيه فيما يعادل نصف سمكه متوسطه او ٢ قطعه سمك فيليه (ممكن جمبري) + ٢٠٠ جرام ارز بعد النسويه 🍛

او سلطه

بوله خضار مطبوخ یعادل نصف کوب مطبوخ او کوب سلطه جرام فراخ (۲ قطعه صغیره او قطعه متوسطه او ٤ ملاعق لحمه مفرومه + ٢٠٠ جرام ارز بعد التسویه

سناك خلال نصف ساعه قبل التمرين

موزه 🍌

او

۳ تمره

وجبه بعد التمرين (خلال ساعتين بعد التمرين) ﴿ وجبه بعد التمرين تساعد في إعاده ملئ مخازن الطاقه للجسم و الاستشفاء العضلى)

۰۰ جرام زبده فول سوداني فيما يعادل ٢ ملعقه كبيره غير هرميه (بدون دهون نباتيه او اي سكر مضاف) + ملعقه صغيره عسل 🍯 + موزه 🙏 + ٢ توست (يفضل حبوب كامله)

او

خضار شریحه فراخ + ۸ ملاعق مکرونه 🍛

او

سلطه

۳ شریحه ترکی فریش مع کابوتشی و طماطم و ملعقه صغیره مسترده + شریحه جبنه شیدر

+ ۲ توست حبوب کامله 🍛

او

۱ زبادي يوناني + ملعقه صغيره زبده فول سوداني + ملعقه عسل كبيره 🍯 + نصف كوب كريز 🍒 او عنب 🍇 او كوب معياري توت 🍮

Notes:

١-مسموح باستخدام ملعقه متوسطه من زيت الافوكادو او زيت زيتون (حوالي ١٠ مل) او زبده في حدود علبه لورباك صغيره (٨ 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 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 فنیلیا

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