

لقد هم تکمیل

خلاصه دستور العمل نعذیه تکمیلی جدید (وزیره مرافقین سلامت/ بهور ران)

۱۰. نهضت تغذیه تکمیلی

تعذیه با شیر مادر به تنهایی تا پایان شش ماه اول تولد (۱۸۰ روزگی) نیازهای تغذیه ای شیرخوار را تامین می کند. اما پس از پایان شش ماهگی شیر مادر قادر به تامین انرژی، پروتئین، روی، آهن و برخی از ویتامین های محلول در چربی نیست. به طوری که تعذیه با شیر مادر از ۱۲-۶ ماهگی، بیش از نیمی از نیازهای تعذیه ای شیرخوار و از ۱۲-۲۴ ماهگی، حداقل یک سوم آن را تامین می کند.

۱۱. نحوه شروع و معرفی غذاهای تکمیلی:

۱. شیر مادر بر حسب تقاضای شیرخوار به او داده شود. بلافاصله بعد از تعذیه شیرخوار با شیر مادر، غذاهای تکمیلی به او داده شود.
۲. از یک نوع ماده غذایی ساده شروع شود و کم کم به مخلوطی از چندین ماده غذایی افزایش یابد.
۳. بین اضافه کردن مواد غذایی جدید ۵-۳ روز فاصله گذاشته شود تا آلرژی شیرخوار به آن ماده غذایی یا نداشتن تحمل به آن مشخص شود.
۴. در صورتی که شیرخوار به خوردن غذایی بی میلی نشان داد، مادر یا مراقب کودک پافشاری نکند. بلکه برای ۲ تا ۳ روز آن غذا را حذف و سپس دوباره شروع کند می توان تا ۱۰ بار مجدداً این کار را تکرار کرد تا شیرخوار آن را بپذیرد. طی این مدت مادر شیرده آن غذا را میل کند تا بواسطه شیری که کودک می خورد، تمایل به آن غذا در کودک افزایش یابد.
۵. غلظت و قوام غذاهای تکمیلی باید متناسب با سن شیرخوار باشد. به طوری که غلظت اولین غذاهای تکمیلی مانند فرنی شبیه ماست معمولی بوده اما به تدریج بر حسب سن شیرخوار غلظت غذا افزایش می یابد. به طوری که به تدریج غذاهای کودک از نیمه جامد به جامد تغییر می یابد.
۶. در ابتداء مواد غذایی به شکل پوره یک جزئی (یک ماده غذایی) باید به شیرخوار داده شود.
۷. در صورت نداشتن نشانه ها و علائم آлерژی به مواد غذایی (مانند کهیم یا ضایعات پوستی، تورم صورت، اسهال، استفراغ، خس خس سینه، تنفس مشکل، ضعف یا رنگ پریدگی پوست) می توان ماده غذایی جدیدی را به غذاهای کودک اضافه نمود و غذاهای کودک را با جزایی بیشتر تهیه کرد.
۸. تا پایان ماه هفتم تمام گروه های غذایی باید به شیرخوار معرفی گردد.
۹. از سبزی های سبز تیره و نارنجی و میوه های زرد و نارنجی که منابع غذایی ویتامین A و C در غذاهای تکمیلی استفاده شود، پس از معرفی آب میوه طبیعی به شیرخوار میتوان به تدریج میزان آن را به ۱۲-۶ قاشق مربا خوری (۰-۳۰۰ میلی لیتر) در روز رساند. توصیه میشود آب میوه با لیوان یا فنجان نشکن داده شود.
۱۰. میوه ها و سبزی ها را می توان به شکل قطعات زیبا و جذاب بریده و به کودک داد. میوه ها و سبزی های رنگی را بایده روز در برنامه غذایی کودک آبرساند.
۱۱. اگر شیرخواره ماده غذایی خاصی آлерژی دارد، باید از برنامه غذایی او حذف و جایگزین مناسب قرار گیرد.
۱۲. با شروع غذاهای تکمیلی دادن آب جوشیده مسدود شده به دفعات و حجم مورد علاقه شیرخوار لازم است.
۱۳. اگر کودک شیر مادر نمی خورد روزانه ۱ تا ۲ وعده غذایی اضافه به او داده شود.

خلاصه دستورالعمل تغذیه تكمیلی جدید (ویژه مرافقین سلامت/بهوزان)

دستورالعمل تغذیه تکمیلی در سن ۸-۶ ماهگی

۱. هرچقدر شیرخوار میخواهد حداقل 8 بار در 24 ساعت با شیر مادر تغذیه شود.
۲. غذای تکمیلی را می‌توان با 2 تا 3 قاشق مریبا خوری از فرنی یا حریره بادام غلیظ 2 تا 3 بار در روز شروع نموده و این میزان را به تدریج افزایش داد. در ضمن می‌توان از انواع فرنی‌ها و حریره‌های محلی غلیظ نیز در تغذیه شیرخوار استفاده نمود.
۳. فرنی تهیه شده از آرد برنج را می‌توان با شیر مادر یا شیر پاستوریزه گاو تهیه نمود.
۴. پس از غلات میتوان گوشت (گوسفند، مرغ) را به صورت پوره گوشی خوب پخته شده و ریز ریز شده به کودک داد.
۵. تخم مرغ (شامل سفیده و زرده) کاملاً پخته شده به شیر خوار داده شود.
۶. سبزی‌های برگ سبز تیره و زرد و نارنجی و میوه‌های زرد، و نارنجی و رسیده مانند جعفری، گشنیز، هویج، گوجه فرنگی، انبه، مرکبات، کدو حلوایی به غذای شیرخوار اضافه نمود به طوری که یک تا دو میان وعده غذایی مانند پوره سبزی‌ها (هویج یا سبب زمینی) پوره میوه‌ها موز بین وعده‌های اصلی در روز بر حسب اشتهاشی شیرخوار به او داده شود.
۷. جبویات مانند عدس و ماش (خیساندن جبویات قبل مصرف) در سوپ و آش اضافه شود.
۸. ماست پاستوریزه و پنیر کم نمک پاستوریزه در برنامه غذایی کودک اضافه شود.

دستورالعمل تغذیه تکمیلی در سن ۱۱-۹ ماهگی

۱. هرچقدر شیرخوار میخواهد حداقل 8 بار در 24 ساعت با شیر مادر تغذیه شود.
۲. هر روز سه تا چهار وعده غذایی به شیرخوار داده شود.
۳. یک تا دو میان وعده غذایی بین وعده‌های اصلی در روز بر حسب اشتهاشی شیرخوار مانند هویج یا کرفس پخته، میوه رسیده (موز، گلابی، سبب) به شیرخوار داده شود.
۴. انواع گوشتهای (قرمز، مرغ، ماهی و پرنده‌گان) خوب پخته شده و ریز ریز شده و تکه‌های کوچک گوشت بدون چربی یا کوفته قائلی کاملاً پخته شده یا با پشت قاشق له شده به شیرخوار داده شود.
۵. می‌توان در این سن به کودک ماکارونی و انواع کته‌ها را داد.
۶. تخم مرغ به صورت کامل (شامل سفیده و زرده) و خوب پخته شده.

نحوه معرفی غذاهای آذربایجان در معرض خطر آذربایجان:

شیر گاو، تخم مرغ، ماهی، گندم، سویا، بادام، گردو، فندق، پسته و بادام زمینی از مواد غذایی بسیار حساسیت زا هستند. در شیرخواران آذربایجان به شیر گاو، بادام زمینی و تخم مرغ نسبت به سایر مواد غذایی آذربایجان بیشتر مشاهده می‌شود. برای دادن مواد غذایی حساسیت زا برای شیرخوار در معرض خطر آذربایجان، باید پس از شروع غذای تکمیلی در پایان شش ماهگی و در صورت تحمل مواد غذایی مانند غلات، گوشت، میوه و سبزی و ناشتشن علائم آذربایجان (مانند آگزما) به مواد غذایی، مواد غذایی آذربایجان زا (غیر از شیر گاو) را به مقدار جزئی به او داد و اگر مشکلی گزارش نشد مقدار آن ماده غذایی را به تدریج در برنامه غذایی شیرخوار اضافه نمود.

روش های مغذی کردن غذا:

مغذی کردن غذا یعنی اضافه کردن برخی مواد غذایی با هدف افزایش مقدار پرتوئین، ویتامین ها و املح غذا. از آنجایی که این کار میتواند باعث افزایش حجم شدای کودک، شود، لازم است حتماً مغذی کردن به همراه مقوی سازی شدای کودک انجام گیرد. روش‌هایی برای مغذی سازی شدای کودک:

پس از معرفی تمام گروه های غذایی می توان، پور جوانه غلات و حبوبات به برخی شدایها به (ویژه سوب، فرنی و کته) [اضافه نمود.

کمی گوشت یا مرغ به شدای شیرخوار اضافه شود.

از انواع حبوبات مانند عدس و ماش کاملاً پخته می توان در شدای شیرخوار گنجاند.

تخم مرغ آب پز را می توان داخل سوب و یا مکاروفی پس از طبخ رنده کرد.

میوه ها و سبزی ها از جمله مواد غنی از ویتامین و املح به شمار می توان انواع سبزی های زرد و نارنجی مانند کدو حلوایی و هویج و انواع سبزی های برگ سبز مانند چقری و شوید به شدای شیرخوار اضافه کرد.

سوب از جمله شدایها بسیار مغذی است که البته اگر رقیق تهیه شود مقدار انرژی آن ناکافی خواهد بود. بنابراین از مادر بخواهید که از دادن سوب رقیق به کودک خودداری و سعی کند با استفاده از روش های مختلف مانند اضافه کردن کره، رونگن یا برنج آن را ماقوی کند.

روشهای مقوی کردن غذا:

مقوی کردن غذا یعنی اضافه کردن برخی مواد غذایی با هدف افزایش مقدار انرژی غذا. روش‌های زیر برای مقوی سازی شدای کودک توصیه می شود: شدایها با آب کم پخته شوند. بعد از پخت تکه های جامد غذا مانند گوشت، حبوبات، سبز زمینی و سبزی ها، آنها را از آب سوب جدا کرده و له نموده، سپس کم کم آب سوب را به آن اضافه کرده تا یک پوره غلیظ درست شود.

به شدای کودکان مقدار کمی به اندازه یک قاشق مریخواری کرده، رونگن زیتون یا رونگن مایع اضافه شود. این کار بدون آنکه حجم شدای کودک را افزایش دهد مقدار کالری آن را افزایش می دهد، ضمن آنکه بلع غذا برای کودک آسان تر می شود. در ضمن باید توجه داشت اگر مقدار زیادی رونگن به شدای اضافه شود ممکن است کودک زودتر احساس سیری کند و نتواند همه شدایها را بخورد.

بر روی نان یا بیسکویت کودک که معمولاً به عنوان میان وعده مصرف می شود کمی کرده یا رونگن مایع مالیده شود. میزان شکر موجود در شدای کودک در محدوده دستور تهیه شدای کودک آسان تر می شود. روش اضافه کردن شیر خوار می تواند جایگزین شدایها اصلی و حتی شیر خادر شده و به دلیل فقدان ریز مغذی ها موجب ابتلاء کودک به سوء تغذیه گردد.

انواع مغزها مانند گردو، بادام و پسته دارای انرژی و نیز پروتئین و ریز مغذی ها به میزان نسبتاً خوبی هستند.

خودداری از مصرف برخی از شدایها و رفتارهای شدایی نادرست در کودکان زیر یک سال

صرف نوشیدنی های شیرین موجب افزایش خطر اضافه وزن و چاقی و پوسیدگی دندان را در شیرخواران افزایش می دهد. بنابراین از دادن نوشیدنی های شیرین و آب میوه های صنعتی به شیرخوار خودداری شود.

چای، قهوه و دم کرده های گیاهی مانع جذب مواد مغذی مانند آهن می شوند و تا حد امکان نباید مصرف شوند (حتی برای نرم کردن شدای شیرخوار از چای استفاده نشوی) در صورتی که مادر برای اصرار دارد باید حداقل 2 ساعت قبل یا بعد غذا به شیرخوار داده شود.

افزایش مصرف آب صیوه ممکن است موجب اسهال، نفخ و فساد دندان در شیرخوار شود.

اضافه کردن شکر یا قند به آب میوه خودداری شود. از دادن آب میوه در هنگام غذا خوردن یا شوابیدن به شیرخوار خودداری شود. از دادن انواع شیرینی ها، بیسکوئیت های شیرین، چیپس و پفک به شیرخوار خودداری گردد.

از اضافه کردن شکر به شیرخوار ماست میوه آماده نیز داده نشود. زیرا دارای شکر است.

از دادن عسل به شیرخوار زیر یک سال (به دلیل بوتولیسم) خودداری شود.

از دادن آدامس، آب نبات، تکه های بزرگ سبز، آجبل، ذرت، کشمش، هویج خام کرفس، انگور و گیلاس به دلیل احتمال خنگی به شیرخوار خودداری شود از مغزها می توان به صورت پودر شده برای مقوی کردن شدایها استفاده نمود. نمک و ادویه به شدای شیرخوار اضافه نشود.

از مواد غذایی کنسرو شده در تهیه شدای شیرخوار استفاده نشود. زیرا حاوی نمک و شکر زیادی هستند.