余思行

兒童能健康地成長發育是每一位父母的心願。營養是保證兒童正常生 長發育、身心健康的重要因素。良好的營養可促進體能生長和智力發 展;而營養不足則可導致生長緩慢,體重不增,甚至發生營養缺乏症 。但是,長期攝入過多營養,會引致肥胖,從而增加器官的負荷,增 加患上糖尿病,高血壓,高血脂等機會。

想兒童吃得均衡,可參考下列幾項建議:

- 1. 飲食的分量每餐以五穀類為主、多吃蔬菜水果及進食適量的奶和肉類,而油、鹽、糖等調味料及零食,則要少吃。。
- 2. 吃無類,不偏吃,每日膳食都必須包括五大類食物:食油、鹽、糖 ;奶品、肉類、豆類;蔬菜、瓜果及穀米等。因為每一類食物提供 不同營養素,飲食要多元化。
- 3. 減少進食高糖份食物,如汽水、糖果、雪糕、糖水、蛋糕、含糖果 汁等。高糖份食物令血糖升得太高太快,令人飯後昏昏欲睡,集中 力下降,容易影響學習成績。而且糖份可引致蛀牙。
- 4. 減少進食動物脂肪,如雞皮、雞翼、牛腩、肥肉等,尤其是經加工的罐頭肉類,例如午餐肉、腸仔、扣肉等。多選擇瘦肉、雞肉、魚類及豆腐作蛋白質食物。
- 5. 避免攝食過量而造成膽固醇過高。患高膽固醇年輕化是人類健康的一大危機。
- 6. 飲食要定時定量,年紀及身型較大的兒童食量及活動量較大,除早、午、晚三餐以外,餐與餐之間可選擇以下健康小食: 低脂芝士、花生醬、烚蛋、水浸吞拿魚、火腿三文治、烚粟米、水果、脫脂/低脂奶、淡豆漿、壽司等。
- 7. 改變不良飲食習慣, 不要讓兒童養成有時不吃, 有時暴飲暴食的習慣。勿在溫習時進食。避免餐前吃大量零食,影響正餐胃口。飽餐後不要立即坐下或作劇烈活動。
- 8. 多選擇吃新鮮食物,避免攝取過量添加劑,如色素、防腐劑、味精等。
- 9. 保持理想體重。

百分百家長

10. 定期鍛練體格, 每星期至少做三次運動, 宜選擇帶氧運動如: 跑步、遊泳、跳繩、踏單車等, 每次應做二十分鐘或以上。





餐

早餐

午餐

晚餐



火腿三文治 鮮奶 冬菇蒸雞飯 時菜 雪梨 豆腐魚尾湯 滑蛋炒蝦仁 上湯勝瓜 紅白飯 橙



B

烚蛋 粟米片 鮮奶



菜遠牛肉飯 蘋果

冬瓜粒瘦肉湯 西芹炒雞柳 紅白飯 香蕉



C

肉片湯米粉 加鈣豆漿



雲吞麵 油菜 果汁 西洋菜豬展湯 薑蔥蒸魚 時菜炒肉片 紅白飯 西瓜



D

牛奶麥皮 鮮橙汁



雪耳南北杏煲雞湯 鯪魚肉蒸豆腐 菜心炒牛肉 紅白飯 柑



加鈣豆漿 蒸饅頭



肉醬意粉 什果沙津 青紅蘿蔔薯仔湯 蕃茄豬扒 節瓜蝦米粉絲煲 紅白飯 奇異果



皮蛋瘦肉粥 加鈣豆漿



咸蛋芥菜肉片湯 梅菜蒸肉餅



吞拿魚生菜絲 三文治 鮮奶

叉燒飯 紅提子



節瓜瘦肉湯 茄子肉碎煲 紅白飯 芒果



火腿蛋通心粉 鮮奶 白汁雞肉 蘑菇意粉 什果粒 大豆芽瘦肉湯 豆角炒蛋 什菜什菌豆腐煲 紅白飯 木瓜



蒸鮮蝦腸粉 白粥



木瓜魚尾湯 粟米石班塊 青豆角炒肉片 紅白飯 蜜瓜

