

الدليل اليمني للغذاء الصحي

لطلاب المدارس

_2024 **/ _**1446

الفهرس

الموضوع	الصفحة
المقدمة	2
أهمية التغذية الصحية لطلاب المدارس	3
العناصر الغذائية الرئيسية لطلاب المدارس	4
الاحتياج الغذائي اليومي لطلاب وطالبات المدارس	5
أهم الفيتامينات والمعادن	6
الوجبات الغذائية خلال اليوم الدراسي	7
أولا: وجبة الإفطار	7
ثانياً: حقيبة الغذاء المدرسي	8
الطبق الصحي	8
تحضير حقيبة الغذاء المدرسي	9
اختيار الأطعمة المناسبة	10
الماء	11
أضرار قلة شرب الماء	11
كم لتر من الماء يجب ان يشريه الطالب يومياً	11
سلامة الغذاء خلال اليوم الدراسي	12
لزيادة التركيز 8 نصائح غذائية مفيدة لطلاب المدارس	13

المقدمة:

حددت وثيقة الرؤية الوطنية لبناء الدولة اليمنية الحديثة 2030م محور خاص بالصحة غايته: <u>نظام صحي</u> حديث يلي ويتفاعل مع احتياجات المجتمع، مبني على المسؤولية الفردية والجامعية، يدعم تحقيق تنمية مستدامة. والذي تضمن الحد من تفاقم مشكلة سوء التغذية.

إن الارتباط الوثيق بين التغذية والنماء والتطور تتكامل، وكون العمر الدراسي الذي يمر به الطلاب مرتبط بمرحلة مهمة من مراحل النمو في حياتهم لزم الاهتمام بالتغذية والغذاء الصحي الذي يوفر للطالب والطالبة العناصر الغذائية اللازمة لنموه الجسدي والنفسي والعقلي والذهني، كما أن التحصيل الدراسي يتطلب توفير القدر المناسب من الغذاء المتنوع والصحي، وهنا يأتي دور الوالدين والأسرة والمدرسة في مساعدة أبنائهم بتوفير وإعداد الوجبات الغذائية بطرق صحية بالإضافة الى توعية الطلاب والطالبات بتناول الغذاء المناسب وبالكميات المناسبة بالإضافة الى النشاط البدني المناسب بحسب عمرهم كون الغذاء الصحي هو الذي يساعد الإنسان على تطوير وتحسين صحته العامة والتي من شأنه أن يضمن له القيام بالنشاط اليومي بكفاءة وفعالية.

يهدف هذه الدليل إلى تعزيز الوعي بأهمية التغذية الصحية لطلاب المدارس، والتزويد بالمعلومات الضرورية والنصائح العملية لاختيار الأطعمة الصحية التي تساهم في تعزيز صحتهم العامة وتعزيز قدراتهم العقلية والجسدية. كما يعتبر هذا الدليل أداة أساسية لتوعية الطلاب وأولياء الأمور إلى أهمية الأكل الصحي والتوازن الغذائي في حياتهم اليومية، كما أن هذا العمر هو فرصة مناسبة لتعريف الأطفال والطلاب بالغذاء الصحي والممارسات السلوكيات السليمة، وتعويدهم على النشاط البدني المنتظم، فالأطفال في هذا العمر سريعي التعلم ويتأثرون كثيراً بممارسات وسلوكيات وأنماط الحياة التي يعيشون فيها.

أهمية التغذية الصحية لطلاب المدارس:

- أجسادهم تنمو وتتطور؛
- طفرة النمو تبدأ في هذه المرحلة العمرية؛
- الحاجة للقيام بوظائف الجسم الحيوية، خاصة العمليات العقلية والذهنية والمعرفية والمهاراتية والسلوكية؛
- اكتساب المعرفة والممارسات والسلوكيات والأنماط الحياتية التغذوية الصحيحة؛
- طلاب المدارس يتعبرون رسل الصحة والتغذية السليمة للأسرة والمجتمع.

الاحتياج الغذائي اليومي لطلاب المدارس

- تناول كميات كافية من الطعام الذي يحتوي على العناصر الغذائية المختلفة من البروتينات والكربوهيدرات والخضروات والفواكه والدهون والفيتامينات والمعادن، لضمان حصولهم على كامل احتياجاتهم التغذوية الصحيحة والمناسبة؛
- الحاجه إلى التنويع والموازنة بين العناصر الغذائية في أعمار مختلفة من العمر الدراسي لتلبية متطلبات نموهم بشكل صحي وسليم؛
- تعتبر هذه الفترة مرحلة نمو مهمة جداً للأطفال، ولذلك قد تزداد احتياجاتهم الغذائية، كما يؤثر كل من الجنس، وحجم الجسم وشكله، وجيناته ونشاطه البدني والطقس على هذه الاحتياجات.



يؤثر الجوع على تركيز وقد رات الطلاب على التعلم، وبالتالي على مستواهم العلمي والعملي حالياً ومستقبلاً ...



- التركيز على تناول ثلاث وجبات رئيسية، ووجبتين خفيفتين مغذيتين على الأقل؛
 - تقليل تناول الأطعمة الغنية بالدهون والسكر؛
 - الامتناع عن المشروبات الغازية ومشروبات الطاقة.



العناصر الغذائية الرئيسية لطلاب المدارس

البروتينات	الدهون	الكربوهيدرات
عنصر غذائي مهم جداً للنمو،	تعتبر المصدر الثاني والمخزون الثانوي للطاقة	تعتبر المصدر الأساسي للطاقة والحرارة
أهم مصادرها:	والحرارة، وتدخل في بناء حائط الخلايا وتسهم في نقل	والوقود بالنسبة للجسم وخصوصاً المخ
اللحوم، والدواجن، الأسماك، والحليب	المواد المذابة في الدهون كالفيتامينات وغيرها.	والأنسجة العصبية.
ومشتقاته، البيض، المكسرات والبذور	أهم مصادرها:	أهم مصادرها:
البقوليات (الفول - الفاصوليا -	الدهون الحيوانية (السمن، الزبدة، الجبن، اللحوم)	النشويات: (الخبز والمعكرونة، الأرز، الذرة)،
العدس – الحمص)	الزيوت النباتية (زيت الزيتون، الأسماك، المكسرات	الفواكه والخضروات، منتجات الألبان،
	(اللوز، الجوز)	البقوليات (الفاصوليا - العدس - الحمص)
1 غرام = 4 سعر حراري	1 غرام = 9 سعر حراري	1 غرام = 4 سعر حراري
الاحتياج اليومي = 65 غرام / اليوم	الاحتياج اليومي = 73 غرام / اليوم	الاحتياج اليومي = 325 غرام / اليوم

الأحماض الدهنية الأساسية (Essential fatty acids):

- الأحماض الدهنية الأساسية هي التي نحصل عليها من الأغذية؛
- ضرورية لوظائف الجسم المختلفة، مثل بناء الأغشية الخلوية والمساهمة في وظائف الجهاز العصبي والتنظيم الهرموني، وصحة القلب والأوعية الدموية، والجلد، والجهاز المناعي،
 - أهم حمضين هما (أوميغا 3 وأوميغا 6)
 - المصادر: الأسماك والأطعمة البحرية الأخرى، الزيوت النباتية، الحيوانية (التي تُغذى على الأعشاب)، الزيوت النباتية، زيت السمسم، منتجات الحليب، والبيض، المكسرات (الجوز) والبذور.
 - في حال عدم الحصول على الكميات الكافية منها من الغذاء فأن نقص الأحماض الدهنية الأساسية له العديد من الآثار السلبية على الأطفال في هذا العمر الدراسي المهم، إذ
 - يرتبط بصعوبة نطق الكلام، والكتابة، والتعبير والعمليات الذهنية والعقلية.



الاحتياج الغذائي اليومي لطلاب وطالبات المدارس





الأثر العام للفيتامينات والمعادن على الصحة والأداء الدراسي

- التطور البدني والعقلي: الفيتامينات والمعادن تدعم النمو السليم وتطور الدماغ، مما يؤثر إيجابيًا على الأداء الأكاديمي.
- القدرة على التركيز والتعليم: التغذية الجيدة تعزز الطاقة والتركيز، مما يساعد الطلاب على التعلم بفعالية.
- الوقاية من الأمراض: الفيتامينات والمعادن تعزز جهاز المناعة، مما يساعد الطلاب على البقاء أصحاء والحد من التغيب عن المدرسة بسبب المرض.

لتلبية احتياجات الفيتامينات والمعادن، من المهم أن يتبع الطلاب نظامًا غذائيًا متوازنًا يشمل مجموعة متنوعة من الأطعمة الصحية مثل الفواكه والخضروات والحبوب الكاملة ومنتجات الألبان والبروتينات، ضمن قوله سبحانه وتعالى: ﴿وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ ﴾ يجب عدم الاسراف والتبذير في تناول الغذاء.

أهم الفيتامينات والمعادن وأهميتها وتأثيرها على الشخص ومضار نقصها

مضار النقص	اهميتها وناتيرها على الشخص ومظ مصادره	التأثير على الطلاب	أهميته	الفيتامين
قد يُؤدي نقص فيتامين A لفترة طويلة إلى	الكبد، وزيت كبد الحوت، ولحم	يساهم في الرؤية الجيدة		<u> </u>
التأثير على الرؤية الليلية والإصابة بالعمي	البقر، ومنتجات الألبان، بينما تشمل	والتركيز، ويقلل من خطر	العين ويعزز جهاز	973
الليلي، وقد يتسبب في حدوث عمى كلي إذا	أبرز مصادره النباتية الجزر، والبطاطا	العدوى	المناعة	A
أهمِلْ علاجه.	الحلوة، والسبانخ.			
ضعف عام وتعب، والتهاب اللثة، ووجع في	الفواكه الحمضية كالبرتقال والليمون	يساعد في الشفاء السريع	فيتامين ج: يعزز جهاز	
اليدين والقدمين، وقد يُهدد الحياة آذا ترك	أو بعض الخضروات مثل الملفوف أو	من الجروح والوقاية من	المناعة ويعمل كمضاد	C
دون علاج.	الكرنب والبروكلي والفلفل البارد	الأمراض، ويساعد على		
: 11: 11 7 21 11:1 \$11 : 1 < 11	الأحمر والملفوف والقرنبيط	التركيز.		
الكساح في الأطفال، وهشاشة العظام في	الأسماك الدهنية كسمك السلمون،	يساعد في بناء عظام قوية،	•	.D
الكبار وربما سهولة التعرض لكسور فيها.	وصفار البيض والكبدة	مما يقلل من مخاطر	امتصاص الكالسيوم	
الإرهاق، وفقر الدم، وشحوب البشرة،	الكبد، اللحوم، البيض، القمح، خميرة	الكسور والإصابات. يعزز الطاقة والتركيز	فيتامين ب 12:	
وانقطاع في النفس، ودوخة ودوار، وبطء في	البيرة	والذاكرة.	ضروري لصحة	600 °
ردود الأفعال، وصعوبة في المشي، وحيرة	<i>5</i>		الأعصاب وتكوين	B12
وارتباك.			خلايا الدم الحمراء.	
قد يتسبب نقصه في ضعف المناعة،	زيت جنين القمح، وبذور عباد	يحمي الخلايا من الأضرار	فیتامین ه: یعمل	•
ومشكلات في الرؤية، وكذلك تضرر	الشمس، واللوز، والسبانخ، والمانجو.	ويعزز صحة الجهاز المناعي	كمضاد للأكسدة	·E
الأعصاب والعضلات.				
مضار النقص		التأثير على الطلاب	-	المعادن
ضعف العظام، تقوس العمود الفقري،	الحليب ومشتقاته كاللبن والزبادي	يساهم في بناء عظام قوية،	الكالسيوم: أساسي	
مشاكل في الأسنان، تأخر النمو، اضطرابات	والأجبان، الخضروات الورقية الداكنة	مما يقلل من مخاطر	لنمو وتطوير العظام	
وتقلصات عضلية في الجهاز الهضمي، قلة	مثل السبانخ، الفاصوليا	الكسور ويعزز النشاط	والأسنان	Ca
التركيز، التعب والإرهاق، ضعف الجهاز		البدني.		
المناعي وقلة النوم. فقر الدم: الإرهاق والتعب والعصبية	اللحوم الحمراء، والكبدة، والأسماك	يمنع فقر الدم، ويعزز	الحديد: ضروري	
والتوتر، والدوخة وضيق النفس وسرعة	والدواجن الأطعمة النباتية	الطاقة والتركيز في الدراسة	لتكوين الهيموجلوبين	
نبضات القلب، مشاكل في الذاكرة والقدرة	(الفاصولياء، العدس، البازلاء		ونقل الأكسجين في	
على التعلم، تأثير على النمو العقلي والمعرفي،	والخضروات الورقية الداكنة (مثل		الدم	Fe
ضعف المناعة، قلة النشاط البدني، فقدان	السبانخ، الحلص) والبيض،		,	
الشهية الخ.	المكسرات الخ			
تقلصات واضطرابات عصبية وعضلية، يؤثر		l ' ••	المغنيسيوم: يشارك	
على القدرة على التركيز والانتباه في الصفوف			في العديد من	
الدراسية، يؤثر نقص المغنيسيوم على	البقوليات.	الدراسي	العمليات الحيوية بما	Mg
الذاكرة والتعلم، ضعف قوة العظام			في ذلك وظيفة	TOTAL TRESTUM
وسلامتها، ضعف الجهاز المناعي، التعب			العضلات والأعصاب	
والارهاق، قلة النوم الخ.	الأكارين الماجية		المادة	
تأخر النمو البدني، يؤثر على التطور الجنسي	اللحوم، المأكولات البحرية، البقوليات – فاصوليا - عدس،	يعزز النمو البدني والذهني		
والنضوج، ضعف الجهاز المناعي، يبطئ عملية التئام الجروح، مشاكل في التركيز	البقوليات - فاصوليا - عدس، المكسرات والبذور، الحبوب الكاملة	ويعزز القدرة على التركيز والقدرات الإدراكية	النمو والنطور وصحة الجهاز المناعي	
والذاكرة، مشاكل في المزاج – الاكتئاب	المحسرات والبدور، الحبوب الكاملة	والفدرات الإدرانية	الجهار المناعي	Zn
والقلق، صعوبات في التعامل مع الاخرين،	- 100 g moi —			
واعمل، حمدوبات في النصائل المنازة والاغشية.				

الوجبات الغذائية خلال اليوم الدراسي

- نصائح کی دویة کی دویة
- تنوع النظام الغذائي: للحصول على مجموعة متنوعة من الفيتامينات
- والمعادن، يجب تضمين مجموعة واسعة من الأطعمة في النظام الغذائي، مثل الفواكه، والخضروات، والحبوب الكاملة، واللحوم، والمكسرات، ومنتجات الألبان والدهون.
- **التوازن:** تجنب الإفراط في تناول المكملات الغذائية دون استشارة الطبيب، حيث يمكن أن تؤدي الجرعات الزائدة إلى آثار جانبية.

أهمية الوجبات الغذائية خلال اليوم الدراسي



أمثال شعبية لأهمية الصبوح: "الصبوح صبوح الروح والغداء ما تيسر والعشاء يجي ولا يروح" مثل يمني

"افطر كالملك وتغدى كالأمير وتعشى كالفقير" مثل ألماني

"فطارك كله لوحدك، وغداك كله أنت وصاحبك، وعشاك أهديه لعدوك" مثل فرنسي

نصائح للأم :

- ✓ أطعمة مفيدة في وجبة الصبوح (خبز كامل أو فتة، البيض، الجبن، اللبن، الزبادي، الفول، الحمص، عصير الفاكهة، الشوفان، التمر، العسل، الخبز الكامل.
- ✓ التناول الجماعي لوجبة الفطور مع الأم والأب والأخوة يشجع الطلاب على تناول وجبة الفطور.

أولا: وجبة الإفطار

تعد وجبة الإفطار أهم وجبة يومية بالنسبة لطلاب وطالبات المدارس، لذا يجب الحرص على تناول وجبة إفطار صحية ومتوازنة قبل البدء باليوم الدراسي.

معلومة مضمة: تحتاج خلايا المخ إلى الجلوكوز الذي يعتبر غذاء هام لخلايا المخ للقيام بالمهام المعرفية والذهنية المدرسية، وتعزيز الذاكرة، ويمكن حصول الطالب عليه من الغذائية الصحى (الكربوهيدرات والنشويات الفواكه، العسل الخ).

ثانياً: حقيبة الغذاء المدرسي

- يقضي الطلاب والطالبات معظم يومهم في المدرسة بين أنشطة عدة تتطلب أن يكون الغذاء الذي يتناولونه مفيدا وصحيا.
 - تزداد أهمية مسألة حقيبة الغذاء المدرسي عندما يتعلق الأمر بالطلاب في الصفوف الأولى.
- الطلاب ما يزالون غير قادرين على الاختيار المناسب للغذاء لذا من المهم تعزيز ثقافة حقيبة الغذاء المدرسي عن طريق الوالدين والبيئة المدرسية.

الطبق الصحي



البروتينات واللحوم

يحب أن يحتوي ربع الطبق على البروتينات.

- تشمل البيض، الدجاج، الأسماك، والبقوليات مثل: الفول، العدس والحمص.
- كما تشمل اللحوم الحمراء والتى ينصح بتناول قليلة أو منزوعة الدهن

مجموعة الحليب ومشتقاته

يحتاج الأطفال من سن 4 حتى 18 سنة إلى تقريباً <u>ثلاث</u> حصص على الأقل من المنتجات الغنية بالكالسيوم مثل الحليب ومشتقاته.

> - ينصح بتناول الحليب أو مشتقات الحليب يوميأ لضمان النمو السليم

مجموعة الفواكه

يحب أن يحتوي ربع الطبق على الفواكه.

- ينصح بتناول جميع أنواع الفواكه.



مجموعة الخضروات

يجب أن يحتوي ريح الطبق على الخضروات.

 ينصح بتناول جميع أنواع الخضروات الطازجة وحتى المطبوخة كما ينصح بتنوع الاختيارات.

يجب أن يحتوي ربيع الطبق على الحيوب ومشتقاته.

- تشمل هذه المجموعة الخبز والحبوب والأرز والمعكرونة ينصح باختيار الحبوب الكاملة غير منزوعة القشر لاحتواء القشر على العديد من الفيتامينات والمعادن والالياف المفيدة.

مجموعة الحبوب

ماذا يوجد في حقيبة الغذاء المدرسي (أمثلة) ؟

- 1. حصة حبوب كاملة (سندويتش)
 - 2. حصة فاكهة (تفاحة مثلاً)
 - 3. حصة حليب أو لبن أو زبادي

4. حصة خضار (جزر مثلاً

5. اللاء

تحضير حقيبة الغذاء المدرسي

- من المهم تحضير وتقديم حقيبة الغذاء المدرسي بطرق متنوعة، شهية ومتوازنة لتلبي حاجة الطالب والطالبة من العناصر الغذائية خلال اليوم وهذا لا يعني الحرمان من الأطعمة التي يستمتعون بتناولها.
- إن التنوع أساسي لحقيبة غذاء صحي. حيث لا يوجد غذاء واحد يمكنه توفير جميع العناصر الغذائية الأساسية التي يحتاجها الجسم.

يمكن وضع ما يأتي من الأطعمة في حقيبة الغذاء المدرسي:

- ✓ شطائر محشوة بالجبنة، أو الحمص، أو بعض أنواع السلطات، أو بعض اللحوم.
 - ✓ شرائح من الجبن، أو فواكه طازجة أو مجففة.
 - ✓ خضراوات وفواكه طازجة مغسولة، ومقطعة.
 - ✓ عبوة ماء وعصير فواكه.

خيارات أخرى لمحتوى حقيبة الغذاء المدرسي:

المشروبات	الألبان وبدائلها	الفواكه	الخضروات	البروتينات	النشويات والكربوهيدرات
الماء – الحليب –	حليب – لبن –	تفاح – عنب – تمر	ذرة – ورقيات –	البيض- اللحم أو الدجاج	خبز بلدي – شرائج الخبز
العصائر الطازجة	زيادي - جبن	– برتقال –جوافة –	خيار – طماطم –	- الفول – الحمص -زيده	(توست)
غير المحلاة		موز – فراولة	جزر.	الفول السوداني	

ينصح بتجنب الأطعمة التالية في حقيبة غذاء الطفل:

- اللحوم المصنعة كالسلامي، واللحم المقدد، والسجق.
 - رقائق البطاطس، والبسكويت الحلو.
 - ألواح الفطور والفواكه المصنعة والمحلاة.
 - العصائر الصناعية، والمشروبات الغازية والمحلاة
 - مشروبات الطاقة.

اختيار الأطعمة المناسبة

تم تصنيف الأطعمة والمشروبات إلى الفئات الثلاث التالية مقسمة بالألوان (الأخضر - البرتقالي - الأحمر) وفقًا لقيمتها الغذائية. وينصح الأمهات اتباعها لتعزيز الغذاء الصحى.

	تقيمتها العدانية. وينضح الأمهات انباعها لتعزيز العداء الصحي.		
نادراً	احياناً	يومياً	
هي أطعمة ومشروبات لا ينصح بتقديمها في وجبة	هي أطعمة ومشروبات تحتوي على	هي الأطعمة والمشروبات الأكثر ملائمة لوجبة الطعام	
الطعام المدرسية إطلاقاً لأن مكوناتها غير صحية	بعض العناصر الغذائية القيمة ولكن	المدرسية وينصح بتناولها يومياً:	
وقيمتها الغذائية قليلة:	تشمل أيضاً على بعض من المكونات	• جعلها الخيار الرئيسي لوجبات الطعام المدرسية.	
• يجب ألا تضاف لوجبات الطعام المدرسية.	غير الصحية:	• الحرص على تشجيع تناول هذه الأطعمة يومياً.	
	 عدم جعلها الخيار الأساسي 	• تقديم مجموعة متنوعة وواسعة من هذه	
	لوجبات الطعام المدرسية.	الأطعمة يومياً.	
	 تقديمها بكميات قليلة 	 التشجيع عليها كونها صحية وطازجة. 	
	 التقليل من اختيارها بشكل عام. 	 تقديم هذه الأطعمة بشكل مناسب 	
كريمة الكراميل / الحلوى المكونة من السكر	نكتار الفاكهة / البيتزا / الدجاج المقلي	الخضروات والفواكه – اللحوم – البيض – المكسرات	
والملونات / الكعك الجاهز / حبوب الإفطار	/ العصائر المعلبة / الفواكه المعلبة.	غير المملحة – الأسماك – الحليب – اللبن – الزبادي	
المحلاة / رقائق البطاطس المقلية (الشيبس) /		– الأجبان البلدي والطازجة – البقوليات (الفول	
منتفخات الحبوب والذرة المقلية (البفك) /		والحمص والعدس) – المعكرونة – الخبز والحبوب	
الكرواسون / ساندويتشات وفطائر الكاسترد		الكاملة – الأرز – العصائر الطازجة – الماء.	
والفانيلا والشكولاتة / اللحوم المصنعة مثل			
المارتديلا والنقانق /الشوكولا القابلة للدهن /			
الايس كريم / المشروبات الغازية/ المشروبات			
المحلاة / الشكولاتة بجميع أنواعها / شراب			
الفاكهة / المايونيز / المخللات.			

معلومة مهمة: من المهم جداً التركيز على تعليم الأطفال مبادئ التغذية السليمة، وما هو صحي وغير صحي من الطعام منذ الصغر، ويجب أن يعي الأطفال بما يحدث للطعام بعد تناوله، إذ سيساهم ذلك في تبنيهم عادات سليمة تبقى معهم طوال حياتهم.

السلوك الغذائي غير السوى للطلاب والطالبات:	من الأمور التي تتعلق بـ
عدم تناول وجبة الإفطار؛	
عدم تناول الخضروات؛	
فقر الدم الناجم عن نقص الحديد؛	
الإفراط في تناول الحلويات والأطعمة السكرية؛	
تناول الأغذية السفري والأطعمة المصنعة؛	
تناول المشروبات الغازية والمحلاة ومشروبات الطاقة.	

الماء:

- الماء مكوّن أساسي لجسم صحى، ويشكل ما بين 50 %إلى 70% في المائة من وزن جسمك. وبحتاج الجسم إلى الماء كي يبقى على . قيد الحياة. فكل خلية ونسيج وعضو في الجسم يحتاج إلى الماء كى يؤدى وظائفه على نحو صحيح؛
 - يعتبر عامل أساسي لحيوية الجسم وأنسجته المختلفة؛
 - الحفاظ على درجة حرارة الجسم الطبيعية؛
- التخلص من فضلات الجسم عن طريق التبول والتعرق والتبرز؛
 - تليين المفاصل وتوسيدها؛
 - حماية الأنسجة الحساسة؛
 - الوقاية من الإمساك.

أضرار قلة شرب الماء يمكن أن تؤدي إلى مجموعة من المشكلات الصحية التي تؤثر على الجسم بشكل عام

الجفاف:

الأعراض: التعب، والعطش الشديد، وجفاف الفم، والجلد، ودوخة، وأحيانًا غثيان.

المخاطر: يمكن أن يؤدي الجفاف الشديد إلى مشكلات صحية خطيرة مثل فشل الكلى، وصعوبة في تنظيم درجة حرارة الجسم، وتلف الأنسجة.

تأثيرات على الكلى:

التأثير: الكلى تعتمد على الماء لتصفية السموم والفضلات من الدم. نقص الماء يمكن أن يؤدي إلى مشاكل في الكلى مثل تكوين الحصوات أو حتى الفشل الكلوي.

الأعراض: ألم في أسفل الظهر، وشعور بالضغط في منطقة الكلى.

مشاكل في الجهاز الهضمي:

التأثير: قلة الماء يمكن أن تؤدي إلى الإمساك، حيث يحتاج الجسم إلى الماء لترطيب البراز وتسهيل حركة الأمعاء.

الأعراض: صعوبة في التبرز، وغازات، وانتفاخ.

التأثيرات على البشرة:

التأثير: نقص الماء يؤدي إلى جفاف البشرة، وقد تصبح البشرة أكثر عرضة للتجاعيد والخشونة.

الأعراض: جفاف، وتشققات، وبقع حمراء.

ضعف الأداء العقلي والبدني:

التأثير: قلة شرب الماء تؤثر على التركيز، والذاكرة، والقدرة على التفكير. يمكن أن تؤدي إلى الشعور بالتعب والإرهاق. الأعراض: صعوبة في التركيز، وتقلبات المزاج، والشعور بالتعب المستمر

(وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلُّ شُنْءٍ حَيٍّ)

اضطرابات القلب والأوعية الدموية:

التأثير: نقص الماء يؤدي إلى انخفاض حجم الدم، مما يمكن أن يسبب انخفاض ضغط الدم، وزيادة معدل ضريات القلب،

الأعراض: دوخة، وإغماء، وارتفاع معدل ضريات القلب.

مشاكل في تنظيم درجة حرارة الجسم:

التأثير: الماء يلعب دوراً هاماً في تنظيم درجة حرارة الجسم من خلال العرق. نقص الماء يمكن أن يؤدي إلى مشاكل في تنظيم الحرارة مثل ضرية الشمس. الأعراض: ارتفاع درجة حرارة الجسم، والتعرق المفرط، والدوخة.

كم لتر من الماء يجب ان يشربه الطالب يومياً؟

الكمية التقديرية اليومية الموصى بها من الماء	الفئة العمرية
5 أكواب أي ما يعادل 1.2 لتر	الأطفال من 4 إلى 8 سنوات
7 إلى 8 أكواب أي ما يعادل 1.6 إلى 2 لتر	الأطفال من 9 إلى 13 سنة
8 إلى 11 كوب أي ما يعادل 2 إلى 2,6 لتر	الفتية والفتيات من 14 إلى 18 سنة
مة من العوامل مثل: الجنس، العمر، مستوى النشاط البدني، المناخ، والحالة	وتعتمد الكميات اليومية الموصى باستهلاكها من الماء على مجموء

الصحبة.

سلامة الغذاء خلال اليوم الدراسي

إرشادات إعداد وتقديم طعام آمن خالى من الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء:

النظافة:

- تنظيف اليدين بالماء والصابون قبل وأثناء وبعد الانتهاء من إعداد الطعام.
- تنظيف الأسطح والأوعية بالماء والصابون قبل وأثناء وبعد الانتهاء من إعداد الطعام.
 - تنظيف حقيبة الغذاء جيدا.
 - غسل الفواكه والخضروات جيدا.

عدم الخلط

- عدم خلط قطع الخضروات والفواكه مع قطع اللحوم والدواجن أثناء إعداد الطعام. الطبخ
- طهي جميع الأطعمة التي تحتاج إلى طهي بشكل جيدا بدون استخدام الزيت النباتي

الحفظ

- غلق حقيبة الغذاء بإحكام.
- حفظ الوجبات في الثلاجة إذا تم اعدادها قبل وقت تقديمها بمدة كافية.

نصائح عامة

قد يكون هناك مجموعة من الأسباب لعدم تناول الطفل الطعام المحضر له في حقيبة الغذاء المدرسية، الاقتراحات التالية قد تكون مفيدة:

- تقطيع الفاكهة ليسهل تناولها.
- التنويع بالوجبات والوصفات الصحية المختلفة.
 - مشاركته الرأى والسؤال عن رغبته واقناعه.



لزيادة التركيز 8 نصائح غذائية مفيدة لطلاب المدارس



1. تناول ثلاث وجبات رئيسية

اهتمام الأمهات بتناول أطفالهن ثلاث وجبات رئيسية تتضمن أطعمة ومشروبات مفيدة على مدار اليوم من شأنه إمداد الجسم بما يحتاجه من عناصر غذائية وفيتامينات ومعادن تساعد الطفل على التركيز.

2. الاهتمام بتناول وجبة الإفطار يوميًا

تحظى وجبة الإفطار بأهمية كبيرة لما لها من فوائد صحية متعددة، حيث تمد الجسم بالعناصر الغذائية الهامة واللازمة لزيادة مستويات الطاقة لمساعدة الطفل على إتمام مهامه الدراسية، وتجنب الشعور بالتعب والإرهاق وفقدان القدرة على التركيز.

3. التنويع والموازنة في الأطعمة المتناولة

تختلف العناصر العنائية التي تحويها الأطعمة، حيث تتميز بعضها باحتوائها على البروتين، وأخرى تحتوي على الكربوهيدرات، أو الدهون الصحية، أو الألياف وغيرها، لذا، ينصح بالحرص على تنويع الأطعمة المقدمة للأطفال بهدف الحصول على تلك العناصر المختلفة.

4. تناول وجبات صحية خفيفة خلال اليوم الدراسي

ينصح بتحضير وجبة تحتوي على أطعمة خفيفة ليتناولها الطفل خلال اليوم الدراسي، لتجنب الشعور بالتخمة، وعدم التأثير على مستوى التركيز.

5. الاهتمام بتناول الخضروات والفواكه

تحتوي الخضروات والفواكه على نسب عالية من العناصر الغذائية والفيتامينات والمعادن والألياف المفيدة للطفل، لذا، ينصح بالحرص على تناول الطلاب كميات متنوعة من الخضراوات والفواكه.

). تجنب تناول الوجبات السريعة والمشروبات الغازية والأغذية المصنعة

تحتوي الوجبات السريعة على مكونات قد تعرض الطفل للإصابة ببعض الأضرار الصحية، ومن أبرز تلك المكونات الدهون الضارة، كما ينصح بالابتعاد عن تناول المشروبات الغازية والمحلاة ومشروبات الطاقة والأغذية المصنعة مثل الأندومي.

7. تناول كميات كافية من الماء والسوائل على مدار اليوم

يساعد تناول الأطفال لكميات مناسبة من المياه والسوائل الطازجة على مدار اليوم في تحسين الذاكرة، وزيادة القدرة على التركيز، كما تعتبر العصائر الطبيعية من المشروبات المفيدة لصحة الطفل.

8. ممارسة الرياضة بانتظام

تساعد ممارسة الرباضة على تجنب الشعور بالتعب والإرهاق، وتنمية القدرات العقلية للطفل، وزبادة مستوبات التركيز.