

หลักการจัดอาหารที่มีคุณภาพ

อาหารหลัก 5 หมู่

เนื้อสัตว์

(โปรตีน ไขมัน กะเพอร์)

ไขมัน

- ใช้รับประทานเพื่อพลังงาน
ที่ดีในวัยเด็ก
- ใช้เพื่อความงามในวัยเด็ก
ในไนน์ (维他命 A D E K)

ผลไม้

ควรได้รับสารอาหารดูแลอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากสารต้านอนุมูลอิสระครบถ้วน 5 หมู่

- ประโยชน์ที่ให้ร่างกายยังชีวิต
ต้องน้ำและออกอ่อนแรง
- ✓ ตัวใหญ่กระดูก
ได้รับโปรตีนเพียงพอ
หนูจะเติบโตเร็ว(Growth Hormone)
- ✓ การเจริญ อกก้าวสักขัยแบบกระโดด



ภาวะทุพโภชนาการ

ติดตามผลโดยการ Plot กราฟ
กราฟแสดงเป็นต่อครึ่งชั่วโมงและต่อครึ่งชั่วโมง



ลักษณะของโรค

สารอาหารหลัก | สารอาหารรอง

คาร์โบไฮเดรต โปรตีนและไขมัน

สารอาหารรอง

วิตามินและเกลือแร่



เด็กควรได้รับโปรตีน 80 กรัมต่อวัน

โปรตีนที่ห้ามสักวัน
มีกรดอะมิโนจำเป็นครบ
โปรตีนที่มาจากพืช
ควรกินให้หลากหลาย

พัฒนาการเด็ก

ดูแลครบถ้วน 5 ด้าน
เพื่อให้เด็กพัฒนา
ได้อย่างเต็มตามศักยภาพ



4 ข้อควรพิจารณา

ในการจัดอาหารเด็ก

FOOD SAFETY

อาหารปลอดภัย สุขอนามัยสำลัก

FOOD HEALTHY

สารอาหารครบถ้วน เพียงพอ

FOOD TASTY

อร่อย

FOOD BEAUTY

อาหารน่ากิน

สิ่งที่คุณควรตรวจสอบต่อ
เก็บรักษาที่มีเงินจากการพ่อแม่
ห้องครัวอาหารและปริมาณ

