

"Питание ребенка летом"

Советы родителям

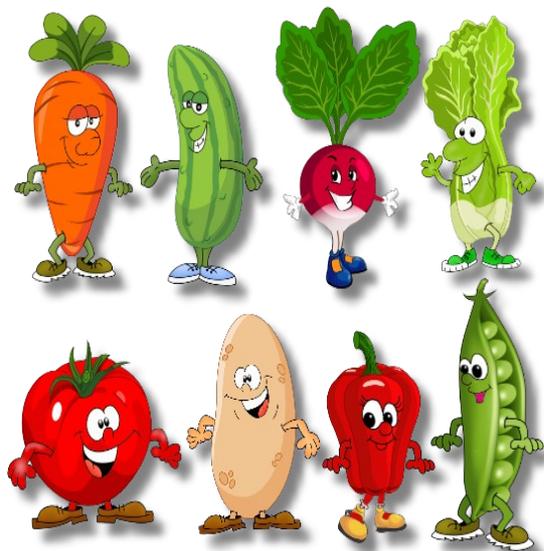
Июнь 2019

ст.медсестра Капитонова Т.В.

Летом процессы роста у детей протекают наиболее интенсивно, в связи с чем повышается их потребность в белке – основном пластическом материале. Кроме того, в жаркие дни организм ребенка теряет с потом значительные количества минеральных веществ и витаминов. Для покрытия этих дополнительных затрат требуется увеличение калорийности и пищевой ценности детского рациона. С другой стороны, в жаркие дни у детей нередко наблюдаются изменения со стороны желудочно-кишечного тракта – ухудшается аппетит.

Как же, уважаемые родители, вам организовать питание ребенка в летнее время?

Во-первых, калорийность питания должны быть увеличена примерно на 10-15%. С этой целью в рационе ребенка следует увеличить количество молока и молочных продуктов, в основном за счет кисломолочных напитков и творога, как источников наиболее полноценного белка.



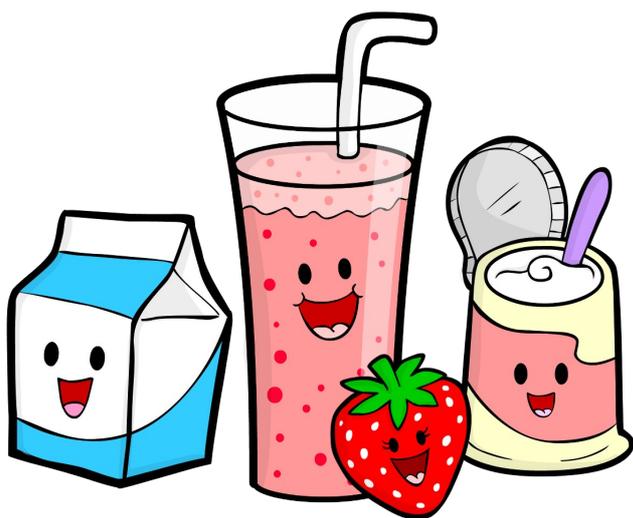
Летом в рацион ребенка необходимо широко включать первые овощи: редис, раннюю капусту, репу, морковь, свеклу, свекольную ботву, свежие огурцы, позднее - помидоры, молодой картофель, а также различную свежую зелень как огородную, так и дикорастущую: укроп, петрушку, кинзу, салат, зеленый лук, чеснок, ревеня, щавель, крапиву и др.

Второй особенностью организации питания ребенка в летнее время является более рациональная организация режима питания ребенка. В жаркие летние месяцы режим питания рекомендуется изменить таким образом, чтобы обед и полдник поменялись местами. Этот режим является более физиологичным. Дело в том, что в особенно жаркое полуденное время, когда аппетит у ребенка резко снижен, ему предлагается более легкое питание, состоящее, в основном, из кисломолочного напитка, булочки или хлеба и фруктов. Он легко справляется с

такой пищей, после чего его укладывают на дневной сон. Отдохнувший и проголодавшийся после легкого “перекуса”, ребенок с удовольствием съест весь обед, состоящий из наиболее калорийных богатых белком блюд.

Повышение суточной калорийности питания ребенка может быть достигнуто также за счет повышения пищевой ценности завтрака. В него рекомендуется включать какое-либо богатое белком блюдо (мясное, рыбное, творожное, яичное). Это также физиологически более обоснованно, так как после ночного сна, в прохладное утреннее время дети едят с большим аппетитом.

В летнее время, кроме общепринятых четырех приемов пищи, ребенку можно дать еще и пятое кормление в виде стакана кефира или молока перед сном. Это особенно рационально в том случае, когда ужин дается в более ранние сроки, а время укладывания ребенка на ночной сон несколько отодвигается из-за большой продолжительности светового дня.



В летнее время необходимо обращать внимание на соблюдение питьевого режима. В жаркие дни значительно повышается потребность организма в жидкости. Поэтому необходимо всегда иметь запас свежей кипяченой воды, а еще лучше – отвара шиповника, несладкого компота или сока. Тогда будет исключена возможность использования ребенком сырой воды, особенно в загородных условиях,

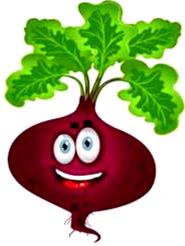
которая может создать опасность возникновения расстройства пищеварения.

Употребление сырых соков – это еще один шаг к здоровью. Это существенный источник витаминов, минеральных солей и многочисленных полезных микроэлементов. Во многих соках с мякотью (нектарах) много пектина, а он, как известно, обладает способностью связывать продукты гниения и брожения в кишечнике и в таком виде выводить их из организма. Вот почему нектары могут выступить в роли напитков “защиты” для выведения вредных токсичных веществ из организма.

Уважаемые папы и мамы, запомните:



- Морковный сок способствует нормализации обмена веществ, улучшая процессы кроветворения и транспорта кислорода, стимулирует физическое и умственное развитие.



- Свекольный сок – нормализует нервно-мышечное возбуждение при стрессах, расширяет кровеносные сосуды.



- Томатный сок – нормализует работу желудка и кишечника, улучшает деятельность сердца, содержит много витамина С.



- Яблочный сок – укрепляет сердечно-сосудистую систему, нормализует обмен веществ, улучшает кроветворение.



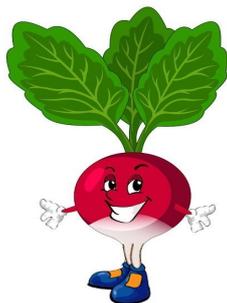
- Виноградный сок – обладает тонизирующим, бактерицидным, мочегонным, слабительным действием, способствует снижению артериального давления.



- Банановый сок – много витамина С.

Вот несколько летних рецептов для детей, которые им понравятся.

1. Салат из редиса с зеленым луком.



Красный редис очистить от ботвы, белый от кожицы, тщательно вымыть, обдать кипятком, нарезать кружочками, смешать с мелко нашинкованным зеленым луком, послить, заправить растительным маслом. (Редис 50г, лук зеленый 10г, масло растительное 4 г)

2. Щи зеленые

Щавель и молодую крапиву перебрать, тщательно вымыть, обдать кипятком, воду слить, листья пропустить через мясорубку. В кипящий бульон положить мелко нарезанный картофель, варить до готовности, за. За 10-15 минут до конца варки добавить подготовленные щавель и крапиву, спассерованный на сливочном масле лук. Подавать со сметенной, мелко нарубленным яйцом, сваренным вкрутую. (Щавель 40г, картофель 30г, лук репчатый 10г, масло сливочное 5г, сметана 10г, яйцо 1/3 шт., зелень 5г)



3. Кисель из ревеня



Ревень – это сезонное растение: из него можно готовить блюда лишь в мае и июне. Диапазон этих блюд невелик: пироги, пирожки с ревенем, салаты и напитки. Однако однажды приготовив кисель из ревеня, вы уже никогда не забудете вкус этого напитка и будете готовить его снова и снова. Кисель подходит для детей и взрослых. Рецепт детского киселя из ревеня:

(Ревень – 500 г Картофельный крахмал – 2 ст.л. Вода – 2 л Сахар – 2 ст.л.) Ревень очистить, вымыть, нарезать на кусочки, отварить в воде до мягкости, протереть через сито. Добавить сахар, довести до кипения, влить при помешивании разведенную в холодной воде картофельную муку, еще раз довести до кипения и сразу сеять с огня.

Приятного аппетита!