



www.massira.jo

تخطيط

الوجبات الغذائية

الدكتور
أيمن سليمان مزاهرة
جامعة البلقاء التطبيقية



رقم التصنيف : 641.3

المؤلف ومن هو في حكمه : أimen سليمان مزاهرة

عنوان الكتاب : تخطيط الوجبات الغذائية

رقم الإيداع : 2008/4/1191

الوصفات : وجبات الطعام/ برامج التغذية/ إعداد الطعام

بيانات النشر : عمان - دار المسيرة للنشر والتوزيع

تم إعداد بيانات الفهرسة والتصنيف الأولية من قبل دائرة المكتبة الوطنية

حقوق الطبع محفوظة للناشر

جميع حقوق الملكية الأدبية والفنية محفوظة لدار المسيرة للنشر والتوزيع عمان -الأردن
ويحظر طبع أو تصوير أو ترجمة أو إعادة تنضيد الكتاب كاملاً أو مجزأً أو تسجيله على أشرطة
كاسيت أو إدخاله على الكمبيوتر أو برمجته على إسطوانات ضوئية إلا بموافقة الناشر خطياً

Copyright © All rights reserved

No part of this publication may be translated,
reproduced, distributed in any form or by any means, or stored in a data base
or retrieval system, without the prior written permission of the publisher

الطبعة الأولى 2009م - 1429هـ

الطبعة الثانية 2015م - 1436هـ



شركة جمال أحمد محمد حيف وإخوانه

عنوان الدار

الرئيسي : عمان - العبدلي - مقابل البنك العربي هاتف: 962 6 5627059 فاكس: 962 6 5627049
الفرع : عمان - ساحة المسجد الحسيني - سوق البتراء هاتف: 962 6 4617640 فاكس: 962 6 4640950
صندوق بريد 7218 عمان - 11118 الأردن

E-mail: Info@massira.jo . Website: www.massira.jo

www.massira.jo

تخطيط الوجبات الغذائية

الدكتور
أيمان سليمان مزاهرة
جامعة البلقاء التطبيقية



المحتويات

5	الإهداء
13	المقدمة
الباب الأول: أصول تخطيط وجبات الطعام المتوازنة	
17	مقدمة
19	- تخطيط الوجبات الغذائية اليومية
20	- الأدلة الغذائية لتخطيط الوجبات الغذائية
20	1- المجموعات الغذائية الأربع
21	2- الهرم الغذائي
24	3- هرمي
29	- النصائح الغذائية للصحة الشخصية الجيدة
36	- طرائق حساب احتياجات الإنسان من الطاقة
الباب الثاني: تخطيط الوجبات الأساسية	
53	- مقدمة
53	- واجبات أخصائي التغذية
56	- طرق الرعاية التغذوية الصحية
57	- أهداف الرعاية التغذوية الصحية
58	- تقويم الرعاية التغذوية الصحية
59	- تخطيط قائمة طعام عادلة
60	- تعريف الحمية الغذائية

الفهرس

- الحميات التي تقدم في المستشفيات	61
أولاً: الحميات العامة أو الروتينية	61
ثانياً: الحميات العلاجية	65
- خطوات تحطيط وجبات الطعام العادي	66
الباب الثالث: تحطيط وجبات حالات السمنة (حميات تخفيف الوزن)	
- مقدمة	73
- مواصفات حمية تخفيف الوزن	73
- مراحل تحطيط حمية الشخص السمين	74
- طريقة تحطيط حمية تخفيف الوزن	78
الباب الرابع: تحطيط وجبات (حميات) مرضى السكري	
- تعريف مرض السكري	85
- أنواع السكري	86
- أعراض مرض السكري	87
- معالجة مرض السكري من خلال الحمية	87
- أهداف الحمية الغذائية	88
- قوائم بداول السكري	91
- الرعاية الغذائية	96
- طرائق تحطيط حميات السكري	97
- التنظيم الغذائي في علاج الطفل المصاب بالسكري	98
- النظام الغذائي للسكري المقترب بالحمل	98
- المخليات غير الغذائية (الصناعية)	101
Glycemic Index -	102

الفهرس

104	- غيبة السكر
107	- مثال تطبيقي
الباب الخامس: تخطيط وجبات (حميات) أمراض القلب	
125	- أمراض القلب
126	- الرعاية الغذائية لمرض تصلب الشرايين
127	- الأطعمة الممنوعة
128	- الأطعمة المسموحة
132	- الدهون وأمراض القلب
137	- الإرشادات التغذوية لحالات أمراض القلب
145	- تخطيط حميات حالات ارتفاع دهون الدم
الباب السادس: تخطيط وجبات (حميات) حالات ارتفاع كوليسترول الدم	
159	- الإرشادات الغذائية لتقليل نسبة الكوليسترول بالدم
165	- حمية لتخفييف نسبة الكوليسترول
166	- طعام قليل الكوليسترول
168	- تخطيط وجبات غذائية قليلة الدهون والكوليسترول
169	- نماذج لقوائم طعام يومية مختلفة القيمة الطاقية ومنخفضة الكوليسترول
الباب السابع: تخطيط وجبات (حميات) ارتفاع ضغط الدم	
179	- أنواع ارتفاع ضغط الدم
180	- النصائح التغذوية لمعالجة ارتفاع ضغط الدم
182	- جداول تحديد الصوديوم
185	- تخطيط وجبات غذائية محددة الصوديوم
193	- تخطيط قوائم طعام منخفضة الصوديوم

الفهرس

- حمية غذائية بدون ملح	197
- جدول بدائل الصوديوم وعلاقتها بالتوازن الإلكتروني	199
- التوازن الإلكتروني (صوديوم، بوتاسيوم مع البروتين)	208
- نظام غذائي محدد البروتين والصوديوم والبوتاسيوم تحديداً شديداً	213
- المواد الغنية بالبوتاسيوم	215
- الغذاء والتغذية الصحية لأمراض الكلية	215
الباب الثامن: تخطيط وجبات (حميات) أمراض المعدة	
- مواصفات غذاء حمية المعدة (Gastric diet)	225
- حمية غذائية خالية من التوابل والبهارات	225
- قائمة الأغذية الخالية من المهييجات للمعدة	231
- حمية استئصال المعدة	234
- تخطيط قائمة طعام يومية لمريض القرحة	236
- تخطيط قائمة طعام (حمية) لحالات الإمساك	238
الباب التاسع: تخطيط وجبات (حميات) الحساسية الغذائية	
1- حمية حساسية الجلوتين	243
أ- حمية خالية من الحبوب	243
ب- حمية خالية من البيض	247
ج- حمية خالية من الحليب ومنتجاته ومن البيض	249
د- حمية خالية من الحبوب والحليب ومنتجاتها والبيض	252
2- حساسية التفول	254
البول الفينيل كيتوني	256
العوامل المؤثرة في التنظيم الغذائي العلاجي	261

الفهرس

قائمة البدائل الغذائية لوجبة محددة الفيناييل الآين.....	261
قائمة بدائل اللحم.....	266
قائمة الخضراوات مجموعة (أ)	268
قائمة الخضراوات مجموعة (ب)	268
قائمة الفواكه ..	269
قائمة الدهون وبدائلها	270
قائمة الكريم المخفوق	270
الأغذية التي يجوز تناولها دون تحديد كمي	271
ملحق رقم (1) المستويات الطبيعية للدم ومكوناته	272
ملحق رقم (2) جداول تحليل الأطعمة	274
المراجع	285