

چهار گروه اصلی غذایی عبارتند از :

- گروه نان و غلات
 - گروه میوه و سبزیها
 - گروه شیر و لبنیات
 - گروه گوشت، حبوبات و تخم مرغ
- و در انتهای توصیه می شود :**
- روزانه ۶-۸ لیوان آب بنوشید.
 - از مصرف دخانیات پرهیز نمایید.
 - از فشارهای روانی دوری کنید و در شرایط استرس زا آرامش خود را حفظ نمایید.
 - از مصرف نوشیدنیهای الکلی خودداری کنید چون مشروبات الکلی باعث افزایش فشارخون ، ضربان قلب و ابتلاء به بیماریهای قلبی می شود و مصرف مداوم آن سوء تغذیه و نهایتاً مرگ را به همراه دارد.
 - ساعات غذایی خود را تنظیم کنید . (وعده های غذایی را سر ساعت مشخص نمایید .)
 - تعدا د وعده های غذایی را بیشتر و حجم و مقدار غذا را کمتر نمایید . شما نباید بیشتر از ۳ ساعت گرسنه بمانید .
 - شام باید سبک و ۲ ساعت قبل از خواب میل شود.
 - خوردن صبحانه و چاشت بین روز را فراموش نکنید.
 - از مصرف قند ، شکر ، مربا ، نوشابه های گازدار ، انواع آبمیوه و کمپوتنهای آماده ، انواع شیرینی ، دسرهای خیلی شیرین مثل حلوا ، سوهان ، زولبیا و بامیه خودداری کنید .
 - از مصرف غذاهای سرخ شده، خامه ، سرشیر، کره، کله پاچه ، زبان ، مغز و سیرآبی پرهیز نمایید .
 - تا حد امکان میوه ها را با پوست میل کنید . (مثل خیار ، سبب و گلابی)

۳

کالری دریافتی خود را کاهش دهید :

- دریافت کالری بیش از حد نیاز موجب چاقی می شود ، بنابراین مواظب باشید زیاد غذا نخورید و مواظب وزنتان باشید .
- از مصرف غذاهای پر چرب و سرخ کرده پرهیز فرمایید .
 - از مواد قندی ، نشاسته ای مثل برنج ، ماکارونی ، قند ، انواع شیرینی ، انواع مربا ، شربت و نوشابه کمتر استفاده نمایید .
 - بجای نوشابه های شیرین و گازدار از دوغ کم نمک و بدون گاز یا آب گوارا استفاده نمایید .

فیبر (الیاف گیاهی) بیشتر بخورید :

- فیبرها در میوه ، سبزی ، دانه های غلات و حبوبات وجود دارد مصرف این مواد غذایی خطر ابتلاء به بیماریهای قلبی را کاهش می دهد .
- برای دریافت بیشتر فیبر مصرف میوه ها و سبزیها را افزایش دهید .
 - حبوبات پخته را در برنامه غذایی خود بگنجانید .
 - در صورت امکان بعد از ضد عفونی و شستشوی میوه آنها را با پوست مصرف کنید .
 - بجای آبمیوه از خود میوه استفاده نمایید .
 - از نانهای سیوسدار استفاده نمایید .

تغذیه صحیح داشته باشید :

- تغذیه صحیح یعنی رعایت دو اصل تعادل و تنوع در برنامه غذایی روزانه
- تعادل به معنی مصرف مقادیر کافی از مواد مورد نیاز برای حفظ سلامت بدن است .
- تنوع یعنی مصرف انواع مختلف مواد غذایی که در چهار گروه اصلی غذایی معرفی می شوند .

۲

کمتر چربی بخورید :

- در تهیه غذا مصرف روغن را کاهش دهید . بیشتر غذاها را بصورت آپز ، بخاریز ، کبابی و یا در فر تهیه نمائید و از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز نمایید .
- از روغنهای مایع نباتی مثل روغن زیتون ، کنجد هسته انگور، ذرت، سویا، آفتابگردان، کانولا استفاده نمایید . مصرف ۸ تا ۸ قاشق مربا خوری روغن مایع در روز مجاز می باشد .
 - از مصرف روغنهای نباتی جامد ، روغن نارگیل ، روغن حیوانی مثل پیه ، دنبه ، کره حیوانی و گیاهی (مارگارین) سس مایونز خودداری فرمائید .
 - چربیهای قابل مشاهده گوشتها را تا حد امکان جدا کنید و قبل از پخت دور بریزید .
 - گوشت مصرفی کاملاً لخم و ماهی و مرغ بدون پوست مصرف شود . از مصرف فرآورده های گوشتی پر چرب مثل سوسسیس ، کالباس ، همبرگر ، کله پاچه ، مغز ، جگر ، دل ، قلوه ، سیرابی ، شیرداد ، پیتزا و پیراشکی خودداری فرمائید .

کمتر نمک بخورید :

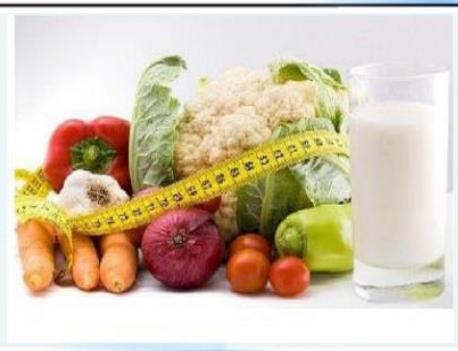
- مصرف کمتر نمک احتمال ابتلاء به افزایش فشارخون را کم می کند .
- از سر سفره نمکدان را حذف نمایید و مصرف نمک را کاهش دهید .
 - سعی کنید بدون افزودن نمک آشپزی کنید .
 - از غذاهای شور مثل ماهی شور ، خیارشور ، پنیر شور ، غذاهای کنسروی و غذاهای آماده پرهیز نمایید .
 - بجای نمک از سبزیجات خشک (آویشن ، نعناع ، شوید ، زیره و) آبلیمو ، آبغوره ، آب نارنج و سرکه سبب استفاده نمایید و طعم غذاها را تغییر دهید تا بی نمکی غذا را کمتر احساس کنید .
 - در تهیه غذاها از زعفران و ادویه جات تند استفاده نکنید

۱



دانشگاه
پرستاری

راهنمای تغذیه سالم در بیماران CVA



www.shlenjan.mui.ac.i
شماره تماس: ۰۳۱۵۲۲۳۷۳۲۶
واحد آموزش به بیمار ۲۲۰۹

کد پمفت: Sh.L/EP/006/AC

سبزیجات سرخ شده یا پخته، شده با خامه، کلم، گل کلم، اسفناج، برگ چغندر، شورمخلوط یا خیارشور	تصورت خام: سالاد، سبزی خوردن، سیر، شوید، خیار، هویج فرنگی، گوجه فرنگی، فلفل دلمه ای، قارچ تصورت آپیز: کدو سبز، لوبیا سبز، بامیه، هویج فرنگی	گروه سبزیجات
نارگیل، شربت، کمپوتاهای خیلی شیرین، آبمیوه های آماده، خشکبار شور یا شیرین شده و زیتون پرورده	میوه هایی که پوست آنها خوردنی است پس از شستشوی کامل با پوست بیل فرمایید. در صورت استفاده از میوه های کمپوت شده، می توانید میوه آن را داخل آب سرد گذاشته فقط میوه آن میل شود.	گروه میوه جات
شیر، ماست، پنیر پر چرب (پنیر شبنم یا لیقوان) خامه، سر شیر، بستنی کشک، پنیر بیتزا	شیر، ماست، پنیر کم چربی، دوغ خانگی کم نمک	لبنیات

منابع:
پرستاری داخلي جراحی بروز سودارت ۲۰۱۸

با توجه به توصیه های لازم و استفاده از راهنمای
غذایی ذیل امیدواریم بتوانید با انگیزه قوی در جهت
سلامتی خود و خانواده محترمتان گام مثبتی بردارید.

از این غذاها کمتر استفاده کنید	از این غذاها می توانید استفاده کنید	گروه غذایی
گوشت چربی دار (ناحیه دندنه) مرغ با پوست یا ناحیه بال و پشت تنه ماهی، کله پاچه، شکمبه، مغز، زبان، جگر، سوسیس، کالباس، پیراشکی، پیتزا	مرغ بدون پوست، ماهی ، مغز ران گوساله یا گوسفند بدون چربی، گوشت چرخ کرده بدون چربی، حبوبات پخته (لپه)، عدس، ماش و لوبیا) ۲ عدد گردو یا ۶ عدد بادام یا ۶ عدد پسته ۲ عدد تخم مرغ در هفته (استفاده از سفیده تخم مرغ بلا مانع است)	گروه گوشت و مواد پروتئینی
انواع شیرینیها، نانهای روغنی، نان شیرمال، نان قاق، کیک، بیسکویت، چیپس یا سیب زمینی سرخ شده و پفک	نان سبوسدار، نان جو، نان سنتگ، گندم، جو، ذرت، برنج، ماکارونی، سیب زمینی	گروه نان و غلات