



ใบความรู้ที่ 2

กินตามทรงโภชนาการ



สอดคล้องกับมาตรฐานและตัวชี้วัดกลุ่มสาระการเรียนรู้สุขศึกษาและพลศึกษา

พ 1.1 พ.3/3 (ต้องรู้) พ 4.1 พ.3/3 (ต้องรู้) พ 4.1 พ.5/1 (ควรรู้)

เนื้อหาในใบความรู้นี้ ใช้ประกอบการเรียนการสอนในวิชาสุขศึกษา ตามมาตรฐานที่ 1 และมาตรฐานที่ 4 โดยผู้เรียนจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักและวิธีการเลือกบริโภคอาหาร

นอกจากกินครบถ้วน 5 หมู่ และหลากหลายแล้ว ร่างกายยังต้องการอาหารแต่ละหมู่ในปริมาณไม่เท่ากัน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขจึงจัดอาหาร 5 หมู่ ให้เป็นกลุ่มอาหารที่เราควรกินในปริมาณมากน้อย แตกต่างกันไป เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปปฏิบัติ โดยจัดทำเป็นทรงโภชนาการ ซึ่งเป็นรูปสามเหลี่ยมหัวลับ แบบทรงเรขาคณิต ฐานใหญ่ด้านบนให้บริโภคมากที่สุด และปลายแหลมให้บริโภคน้อยลงตามลำดับ ทรงโภชนาการ จะบอกชนิดและปริมาณของอาหารที่ควรบริโภคในแต่ละวัน

แนะนำ ปริมาณอาหารที่เด็กไทยอายุ 6-13 ปี ควรบริโภคใน 1 วัน



สัดส่วนของอาหารประเภทต่างๆ

กลุ่มข้าว - แป้ง 1 ส่วน = 1 ทัพพี = 80 กิโลแคลอรี



ข้าวสวย 1 ทัพพี



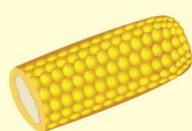
ข้าวต้ม 2 ทัพพี



ข้าวเหนียว 1/2 ทัพพี



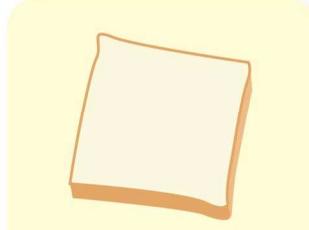
ขนມจีน 2 จับเล็ก^{หรือ 1 จับใหญ่}



ข้าวโพด 1 ฝักเล็ก^{หรือ 1/2 ฝักใหญ่}



กวยเตี๋ยว 1 ทัพพี



ขนมปัง 1 แผ่น



มันเทศขนาดเล็ก 2-3 หัว

กลุ่มน้ำเนื้อสัตว์ 1 ส่วน = 1 ช้อนกินข้าว = 25 - 35 กิโลแคลอรี



ปลาทู 1 ช้อนกินข้าว^{หรือ 1/2 ตัวกลาง}



ไข่ไก่ 1/2 พอง



เต้าหู้หลอด 1/2 หลอด



กุ้ง 2 ตัวเล็ก



ลูกชิ้น 2 ลูกใหญ่



เนื้อหมู 3-4 ชิ้น^{หรือ 1 ช้อนกินข้าว}

กลุ่มผัก 1 ส่วน = 1 ก้าพพี = 11 กิโลแคลอรี



กลุ่มผลไม้ 1 ส่วน = 70 กิโลแคลอรี

