



بر روز 6-8 گلاس سیال پئیں

ذرائع: پانی اور مشروبات جیسے چائے، دودھ اور کلیئر سوپ۔ میٹھی ڈرنکس کے استعمال سے پرہیز کریں۔

آپ کو روزانہ کتنی خوراک کی ضرورت ہے؟

چربی/تیل، نمک اور چینی	دودھ اور متبادل	گوشت، مچھلی، انڈے اور متبادل	سبزیان*	پھل*	اناچ	فوڈ گروپس
1 گلاس	2 گلاس	1.5-3 ٹیل	1.5 کم از کم سرونگ	1 کم از کم سرونگ	1.5-3 پیالے	عمر
2 گلاس	2 گلاس	3-5 ٹیل	2 کم از کم سرونگ	2 کم از کم سرونگ	3-4 پیالے	2-5 سال
2 گلاس	2 گلاس	4-6 ٹیل	3 کم از کم سرونگ	2 کم از کم سرونگ	4-6 پیالے	6-11 سال
2 گلاس	2 گلاس	5-8 ٹیل	3 کم از کم سرونگ	2 کم از کم سرونگ	4-6 پیالے	12-17 سال
1-2 گلاس	1-2 گلاس	5-7 ٹیل	3 کم از کم سرونگ	2 کم از کم سرونگ	3-6 پیالے	18-64 سال
1-2 گلاس	1-2 گلاس	5-6 ٹیل	3 کم از کم سرونگ	2 کم از کم سرونگ	3-5 پیالے	65 سال یا اس سے زیادہ
1 گلاس دودھ = کم چکنائی والا پنیر، 2 سلائس = کم چکنائی والا سادہ دہی، 1 پوٹ (150 ملی لیٹر)	1 ٹیل گوشت = انڈا، 1 ٹکڑا = فرم ٹوفو، ¼ بلاک	سبزیوں کی 1 سرونگ = پکی ہوئی سبزیان، ½ پیالہ = کچی سبزیان، 1 پیالہ	پھل کی 1 سرونگ = درمیانی سائز کا سیب، 1 ٹکڑا = چھوٹے سائز کا کیوی فروٹ، 2 ٹکڑے	1 پیالہ پکا ہوا چاول = رائس نوڈلز، بریڈ، 2 سلائس		ریمارکس

نوٹ: 1 پیالہ = 250-300 ملی لیٹر؛ 1 گلاس ≈ 240 ملی لٹر

* اوپر کی فہرست میں بیان کردہ پھلوں اور سبزیوں کی مقدار صرف روزانہ کی تجویز کردہ کم از کم خوراک ہے۔ ہر عمر کے گروپوں کے لیے زیادہ خوراک کی سفارش کی جاتی ہے۔

عمر، جنس، جسمانی قد، جسمانی وزن، سرگرمی کی سطح، اور صحت کی کیفیات جیسے عوامل پر منحصر ہے، روزانہ کی بنیاد پر توانائی اور غذائی اجزاء کی مقدار ہر شخص میں مختلف ہوتی ہے۔ متوازن غذا کو برقرار رکھنے اور اچھی صحت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ غذائیت کے لیبلز کو پڑھ کر اعلیٰ غذائیت والی خوراک کا انتخاب کیا جائے، جس میں اجزاء کی فہرستیں اور غذائیت کی معلومات موجود ہوں۔ مزید برآں، صحت بخش کھانے کے پیرامڈ کو مناسب مقدار میں کھانا کھانے کے لیے رہنما کے طور پر استعمال کیا جا سکتا ہے۔



مرکز برائے صحت کے تحفظ کی ویب سائٹ
www.chp.gov.hk



EatSmart ویب سائٹ
www.eatsmart.gov.hk



صحت بخش غذائیں کھائیں! صحت بخش غذائی پیرامڈ پر عمل کریں

گوشت، مچھلی، انڈے اور متبادل

گوشت، مرغی، مچھلی اور انڈے پروٹین اور وٹامن B12 سے بھرپور ہوتے ہیں۔ اس طرح کے سرخ گوشت، سمندری غذا اور جگر میں بھرپور مقدار میں آئرن ہوتے ہیں۔ خشک پھلیاں، پھلی والی اشیاء، گری دار میوے اور بیج پودوں پر مبنی پروٹین اور غیر سیر شدہ فیٹی ایسڈ فراہم کرتے ہیں۔

تجاویز: بغیر چربی والے گوشت کا انتخاب کریں اور چربی کو ہٹا دیں۔ اوجھڑی کا استعمال کم کریں۔ سبزی خوروں کو پروٹین اور آئرن کی مقدار بڑھانے کے لیے خشک پھلیاں، گری دار میوے اور بغیر تلی ہوئی سادہ سویا بین کی مصنوعات کا استعمال کرنا چاہیے۔

مزید - بغیر چربی والا گوشت، مچھلی، خشک پھلیاں، پھلی والی اشیاء (مثلاً بین کرڈ اور تازہ بین کرڈ شیٹ) وغیرہ۔

کم - چربی والا گوشت، چکن کی جلد، چکن پائے، اوجھڑی، پراسیس شدہ گوشت (مثلاً ساسیج اور لنچن میٹ)، باربی کیو میٹ، چینی محفوظ بنایا ہوا گوشت، فرائیڈ بین کرڈ، بین کرڈ پف وغیرہ۔

دودھ اور متبادل

خوراک کے ذرائع: دودھ، پنیر، دہی، کیلشیم سے بھرپور سویا ڈرنکس وغیرہ۔

تجاویز: چکنائی کی مقدار کو کم کرنے کے لیے کم چکنائی والا یا بالائی نکالا ہوا دودھ کا انتخاب کریں۔ جو لوگ دودھ برداشت نہیں کر سکتے وہ کیلشیم سے بھرپور سویا دودھ کا انتخاب کر سکتے ہیں۔

مزید - کم چکنائی والا/بالائی نکالا ہوا دودھ، کم چکنائی والا پنیر، کیلشیم سے بھرپور سویا دودھ، کم چکنائی والا سادہ دہی وغیرہ۔

کم - فل کریم دودھ، مکمل چکنائی والا پنیر، میٹھی ڈیری مصنوعات (مثلاً گاڑھا دودھ، چاکلیٹ ملک، فلیور ملک، آئس کریم اور پروبائیوٹک ڈرنکس) وغیرہ۔

چربی/تیل، نمک اور چینی

تجاویز: ایسی کھانوں کا انتخاب کریں جن میں چکنائی/تیل، نمک اور چینی کم ہو۔ کم چکنائی والے کھانا پکانے کی طریقے منتخب کریں جیسے بھاپ، ڈبل بوائل، اسٹیونگ، بلینچنگ، گرلنگ اور بیکنگ۔

مزید - قدرتی جڑی بوٹیاں اور مصالحے (جیسے ادراک، بری پیاز، لہسن اور کالی مرچ)

کم - تلی ہوئی/زیادہ تلی ہوئی غذا (مثلاً فرنچ فرائز اور تلی ہوئے پکڑے (یوٹو))؛ محفوظ ڈبہ بند غذائیں (مثلاً خمیر شدہ بین کرڈ، نمکین انڈے اور نمکین مچھلی)؛ کینڈی، سافٹ ڈرنکس، میٹھے ڈرنکس، میٹھائی وغیرہ۔

فوڈ گروپس

اناچ

خوراک کے ذرائع: کونجی/دلیہ، رائس نوڈلز (اورمیسیلی)، نوڈلز، چاول، چینی بن، بریک فاسٹ سیریل، بریڈ، بسکٹ وغیرہ۔

تجاویز: کم چکنائی والی (مثلاً زیادہ تلی ہوئی نہیں) اور سالم اناج والی خوراک کا انتخاب کریں۔

مزید - رائس نوڈلز (اورمیسیلی)، شنگھائی نوڈلز، منٹو، میکرونی، بول میل پاستا، سرخ رائس، براؤن رائس، دلہا، بول میل بریڈ، بسکٹ وغیرہ۔

کم - آئل نوڈلز (ایڈ میاں)، انسٹینٹ نوڈلز، پیسٹری، کیک، سینڈوچ بسکٹ وغیرہ۔

پھل اور سبزیان

خوراک کے ذرائع: پھل اور سبزیان مختلف وٹامنز، معدنیات اور اینٹی آکسیڈنٹ فراہم کرتے ہیں، جیسے وٹامن سی، فولک ایسڈ، بیٹا کیروٹین اور پوٹاشیم۔ ان میں غذائی ریشہ بھی ہوتا ہے۔

تجاویز: مختلف غذائی اجزاء حاصل کرنے کے لیے مختلف رنگوں والے پھل کا انتخاب کریں۔ بغیر چینی یا نمک ملائے ہوئے خشک پھل کا انتخاب کریں (مثلاً کشمش اور آلو بخارہ)۔

مزید - بغیر چینی یا نمک ملائے ہوئے تازہ پھل اور خشک پھل

کم - سیرپ کی شکل میں ڈبہ بند پھل، میٹھے پھلوں کا جوس، ڈبہ بند خشک (میٹھا) خشک میوہ وغیرہ۔

سبزیان

تجاویز: مختلف قسم کی سبزیوں کا انتخاب کریں۔ غذائی اجزاء کا ضیاع کم کرنے کے لیے زیادہ پکانے سے گریز کریں۔

مزید - موسمی تازہ سبزیان

کم - ڈبہ بند سبزیان (مثلاً اجار اور ڈبہ بند سرسوں کا اجار)

صحت بخش کھانے کے اصول:

- مختلف قسم کے کھانے کھائیں اور چٹ پٹے کھانے سے پرہیز کریں
- اناچ - زیادہ سے زیادہ کھائیں
- پھل اور سبزیان - زیادہ کھائیں
- دودھ اور متبادل، گوشت، مچھلی، انڈے اور متبادل (بشمول خشک پھلیاں) - اعتدال کے ساتھ کھائیں
- چکنائی/تیل، نمک اور چینی - کم کھائیں
- ہر روز مناسب مقدار میں سیال پانی، چائے اور کلیئر سوپ سمیت پئیں
- پابندی سے کھانا کھائیں

ہمیں صحت مند رکھنے کے لیے کھانے میں مختلف قسم کے غذائی اجزاء ہوتے ہیں۔ صحت کے نقطہ نظر سے، ہمیں کھانے کا انتخاب کرتے وقت اس کی غذائیت، افعال، تازگی اور حفظان صحت کی کیفیت کو مدنظر رکھنا چاہیے۔ چونکہ ہم صرف ایک ہی قسم کے کھانے سے تمام غذائی اجزاء حاصل نہیں کر سکتے ہیں، اس لیے ہمیں صحت مند رکھنے کے لیے متوازن غذا کا ہونا ضروری ہے۔ صحت بخش غذائی پیرامڈ کے مطابق طعام نوش کرنا متوازن غذائیت کو یقینی بنائے گا۔ صحت بخش غذا اور باقاعدہ جسمانی سرگرمی کا امتزاج صحت مند جسمانی وزن کو برقرار رکھ سکتا ہے، جس سے ہماری صحت کو فائدہ پہنچتا ہے اور خوراک سے متعلق بیماریوں جیسے ہائی بلڈ پریشر، دل کی بیماری، فالج، آسٹیوپوروسس اور بعض کینسر سے بچا جا سکتا ہے۔

صحت بخش کھانے کا پیرامڈ (بالغ)



صحت بخش غذائیں کھائیں! صحت بخش غذائی پیرامڈ پر عمل کریں!

(Urdu Version)

