

وجبة الإفطار وعلاقتها بالمنهاج الغذائي الديومي للأطفال في سن المدرسة

فاتن فخر الدين الطالب

٢٠٠٥/١/١٦ تاريخ قبول النشر

الخلاصة

تعتبر وجبة الافطار مفتاح لمكونات تغذية جيدة وان نسبة كبيرة من التلاميذ لا تتناول افطاراً في المنزل ويزداد معدل عدم تناول الافطار بزيادة عمر الطفل. يهدف البحث الى دراسة اهمية وجبة الافطار والتاكيد على ضرورة احتوائهما على المجاميع الغذائية الاساسية وعلاقتها بالمنهج الغذائي اليومي وتأثيرها على موازنة الكربوهيدرات والبروتينات والدهون في الغذاء اليومي فضلاً عن تاثير بعض العوامل ذات العلاقة مثل مستوى تعليم الام وعدد افراد الاسرة. وتتلخص اهم النتائج في ان نسبة 15.6% من الاطفال تهمل تناول وجبة الافطار كذلك ظهرت بان النسبة المئوية للسعرات القادمة من الكربوهيدرات في وجبة الافطار بلغت 45.8% وهي اقل من المقرر بينما وصلت النسبة المئوية للسعرات القادمة من البروتينات والدهون في وجبة الافطار الى 20.9% و 33.3% على التوالي وهي اعلى من النسبة المقررة. في حين بلغت النسبة المئوية للسعرات القادمة من الكربوهيدرات في المنهج الغذائي اليومي 55.2% وهي ضمن الحدود المقررة بينما ارتفعت النسبة المئوية للسعرات القادمة من البروتينات والدهون في المنهج الغذائي اليومي عن الحدود المقررة حيث وصلت الى 16.6% و 32.2% على التوالي. ولوحظ وجود نقص او عدم اتزان في تناول المجاميع الغذائية الموصى بها بشكل عام وبالاخص مجموعه الفواكه ثم مجموعه الحليب فضلاً عن تاثير مستوى تعليم الام وعدد افراد الاعيره على مستويات الحصول على السعرات القادمة من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون.

المقدمة

وفي نقرير عن وجبة الافطار في مدينة (Minnesota) في الولايات المتحدة الامريكية باعتبارها الوجبة الاهم خلال اليوم وجد بان 40% من الاطفال في المدينة من هم في سن المدرسة يهملون تناول الوجبة، وان تناول وجبة الافطار يعمل على تلبية الاحتياجات الغذائية واهمال تناولها يجعل من الصعب عليهم تعويض السعرات المفقودة في وجبات اخرى. وان من اهم الاسباب الرئيسية لاهمال تناول وجبة الافطار هو انشغال العائلة في الصباح وعدم وجود وقت كافٍ لاعداد الفطيرة (4).

فضلا عن ذلك فقد اشارت الدراسة التي اجريت في مستشفى هارفرد في مدينة بوسطن في الولايات المتحدة الأمريكية بأنه كلما زادت معدلات تناول وحية الاقطاع كلما قالت حالات

تعتبر وجية الافطار مفتاح لتكوينات تغذية
جيدة وغيابها له تأثير على معدل التمثيل الغذائي
حيث يكون اقل من المعدل الطبيعي . وتشير
الاخصائيات الى ان ٢٠-٥% من طلاب المدارس
يهملون تناول وجية الافطار (١ و ٢).

يهملون تناول وجبة الافطار (١ و ٢).
كذلك فان نسبة كبيرة من التلاميذ في بعض البلدان العربية لا تتناول افطارها في المستنزل ويزاد معدل عدم تناول الافطار بزيادة عمر الطفل، في حين تعتبر وجبة الافطار مهمة بالاخص لتلاميذ المدرسة نظرا لانهم لا يتناولون اطعمة مفيدة الاثناء النهار ومن جراء ذلك يشعر التلاميذ بضعف التركيز وقلة الرغبة في العمل المدرسي، علما بان طلبة المدارس لا يتناولون الحصص اليومية المقررة من الخضروات والفاكهه والبعض منهم لا يتناولون هذه الاطعمة الا نادرا (٣).

الغذائي اليومي للطفل فضلاً عن تأثير بعض العوامل ذات العلاقة مثل مستوى تعليم الأم وعدد أفراد الأسرة.

المواد والطرائق

تم اختيار عينة البحث من الأطفال والبالغ عددهم (45) طفلاً وبعمر عشر سنوات وبشكل عشوائي ومن مدارس مختلفة حيث لا يفرق في المقررات الغذائية بين الذكور والإناث لغاية عمر عشر سنوات (13).

تم متابعة منهج التغذية لهؤلاء الأطفال ولمدة أسبوع من خلال ملئ استماره من قبل والدة الطفل التي تقوم بتسجيل ما يأكل الطفل خلال (24) ساعة للتعرف على معدلات الطاقة التي يحصل عليها الأطفال مقدرة بالسعرات ومصادرها من خلال كمية الكربوهيدرات والبروتينات والدهون المتناوله يومياً والمقدرة بالغرامات في وجبة الافطار وفي المنهج اليومي الكامل بوساطة تحطيل الاكلية بالإضافة على الجداول الغذائية (١) للتعرف على معدلات التوازن الغذائي لهذه العناصر الغذائية الثلاثة نسبة إلى السعرات. كذلك تم التعرف على طبيعة الاطعمه المتناوله ضمن حدود المجاميع الغذائية الموصى بها في الدليل الغذائي اليومي جدول (١) ومعدل كفايتها للطفل في هذه المرحلة العمرية ومقارنة الوجبات المتناوله مع الوجبات النموذجية الموصى بها لوجبات الافطار. فضلاً عن دراسة تأثير بعض العوامل ذات العلاقة مثل مستوى تعليم الأم وعدد أفراد الأسرة على معدلات الحصول على الكربوهيدرات والبروتينات والدهون سواء في وجبة الافطار او في البرنامج الغذائي اليومي من خلال استخدام البرنامج الاحصائي SPSS (٢).

النتائج والمناقشة

كان تناول وجبة الافطار ضمن حدود عينة البحث بواقع ٨٤.٤٪ تناول وجبة الافطار و ١٥.٦٪ تهمل تناول وجبة الافطار. إن النسبة التي تهمل تناول وجبة الافطار في عينة البحث تقع ضمن الحدود التي اشار اليها (١) والتي تراوحت بين ٥-٢٠٪ من يهملون تناول وجبة

Hutchins, B. and Simpson, E. (1979). child (١)
Nutrition and Health, McGraw Hill Book Co,
N.Y.
Statistical package for social studies (٢)
spss الحقيقة الاحصائية للعلوم الاجتماعية/
الإصدار العاشر

سوء التغذية والجوع ويحصل تحسين افضل في الوضع التغذوي (٥).

ذلك فان للتغذية تأثير رئيسي على المتطلبات الغذائية وتحتوي وجبة الافطار على عناصر غذائية رئيسية فقدان الفطور بشكل مستمر يعمل على ضعف النمو لدى الاطفال (٦)، الامر الذي يستوجب ضرورة تعليم العوائل وتنقيفها حول أهمية وجبة الافطار (٧).

وفي بحث تم اجراؤه على وجبة الافطار لاطفال بعمر (٥-١٠ سنوات) من خالل ذكر الغذاء المتناول لـ ٢٤ ساعة الماضية فقد جهزت وجبة الافطار المتناوله من قبل هؤلاء الاطفال %٣٠ من الطاقة الموصى بها في حين شارت هيئه الغذاء والتغذية الى امكانية ان تجهيز وجبة الافطار ما لا يقل عن ٥٢٪ من الحاجة اليومية المقررة من الطاقة والبروتين، ولوحظ ايضاً تأثير بعض العوامل ذات العلاقة مثل مستوى تعليم الأم وعدد افراد الأسرة على نتائج البحث (٨).

لوحظ ان نسبة البروتين والدهن المأكولة هي عالية بالنسبة للأطفال في الولايات المتحدة الامريكية ومن هم في سن المدرسة في حين يكون مستوى الكربوهيدرات واطيء لديهم عند المقارنة بالأطفال الافارقة ولذلك ينصح باباع دليل الهرم الغذائي في برامج التغذية مع الأخذ ب النظر الاعتبار تأكيد مستوى تعليم الأم على معدل السعرات المأكولة وفيما يلي جدول يبين الدليل الغذائي اليومي للأطفال في سن المدرسة والذي يعتمد تجهيز (2000 سعرة يومياً) وبال معدلات الآتية من المجاميع الغذائية محسوبة على اسنان الحصص اليومية المقررة من كل مجموعة (٩).

جدول (١) عدد الحصص المطلوبة يومياً من المجاميع الغذائية للأطفال في سن المدرسة

المجموعة	عدد الوجبات الجزئية
الفيت والحبوب	8
الخضاريات	3
الفاكهه	2
الحليب ومنتجاته	3
اللحوم ومنتجاتها ومنتجاتها	3 وبما يعادل 160 غرام

شار (١٠) الى ان مقدرات مصادر السعرات هي كما يلى للأطفال في سن العاشرة.

٥٥-٦٥٪ من السعرات قادمة من مصادر كربوهيدراتية.

١٥-١٥٪ من السعرات قادمة من مصادر بروتينية.

٣٠٪ من السعرات قادمة من مصادر دهنية.

ويشير (١١) الى ضرورة اعطاء 2000 سعرة يومياً و 28 غرام من البروتين للأطفال في سن المدرسة. يهدف البحث الى دراسة اهمية وجبة الافطار والتاكيد على ضرورة احتوايتها على المجاميع الغذائية الاساسية وعلاقتها بالمنهج

اما فيما يتعلق بالجدول (٣) فان الطاقة المقررة للطفل في سن المدرسة (تبلغ ٢٠٠٠ سعرة / يوم) حسب ما اشار الى ذلك كل من ١١، ١٠ في حين كان معدل الحصول على الطاقة في جدول (٣) ١٥٢٢ سعرة / يوم وهو اقل من المقرر المشار اليه اعلاه ولذلك نوصي بان تكون مصادر السعرات في المنهج الغذائي اليومي كافية لتلبية الحاجة الغذائية الموصى بها حسب الدليل الغذائي اليومي. اما بالنسبة للبروتينات فيشير (١١) الى ان المقرر اليومي من البروتين للاطفال بعمر عشر سنوات هو ٢٨ غم / يوم في حين ان معدل تجهيز البروتينين هو ٦١.٤ غم / يوم (جدول ٣) وهذا اعلى بكثير من المقرر ما يدل على ضرورة تعديل نسبة البروتين ضمن الوجبات اليومية لتكون اكثرا ملائمة لعمر الطفل و حاجته، حسب الدليل الغذائي اليومي فضلا عن اتباع النسبة المقررة من المجاميع الغذائية وحسب ما اشار اليه (٩) كي يتمتع الطفل بصحة جيدة.

جدول (٤) النسبة المئوية التي تشكل المأكولات اليومية من كل من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون في وجهة الافطار في يوم كامل

%	الدهون	%	البروتينات	%	الكربوهيدرات	%	المستوى
كم	و جة	بوم كامل	و جة	بوم كامل	و جة	الاطمار	
28.5	23.6	13.3	15.7	32.6	30	30	اقل مستوى
36.6	40.9	17.2	20.9	79.6	47.01	47.01	اعلى مستوى
32.2	33.3	16.6	20.9	55.2	54.8	54.8	المعدل

من خلال استعراض نتائج وجبة الافطار نجد بأن معدل النسبة المئوية للسعرات القادمة من الكربوهيدرات هي ٤٥.٨ % وهي اقل من النسبة التي اشار اليها (١٠ و ١١) والتي تتراوح بين ٥٥-٦٠%.

اما بالنسبة للبروتين فان معدل النسبة المئوية للسعرات القادمة منه فـ ٢٠.٩ % وهذا لا ينطبق مع ما اشارت اليه المصادر (١٠) و (١١) حيث يجب ان تتراوح نسبة السعرات القادمة من البروتين ١٥-١٠ %. كذلك بلغ معدل نسبة السعرات القادمة من الدهون ٣٣.٣ % في حين اشار كل من المصادر (١٠) و (١١) الى ان لا تتجاوز نسبة السعرات القادمة من الدهون عن ٣٠% لذلك يجب العمل على رفع نسبة السعرات القادمة من الكربوهيدرات وتقليل نسبة السعرات القادمة من البروتين والدهون من خلال اجراء تعديلات في مناهج وجبات الافطار وتعديلهما بوساطة استعراض مناهج افطار نموذجية للتعرف عليها العوائل والهيئات التعليمية

الافطار في حين انها اقل من النسبة التي اشار اليها المصدر (٤) والتي وصلت الى (٤٠%) في مدينة Minnesota في الولايات المتحدة الامريكية ويجب ان تعمل كل الجهات ذات العلاقة مع البيت على الاهتمام بتناول وجبة الافطار وتدعيمها كما اكد على ذلك (٢ و ٤ و ٥ و ٦ و ٧).

جدول (٢) مستويات الحصول على الطاقة والكربوهيدرات والبروتينات والدهون في وجهة الافطار بالظلل العينة

المستوى	الطاقة				الكربوهيدرات				البروتينات				الدهون				مجموع السعرات
	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	
اقل مستوى	36	4	24	6	38	12	80										108
اعلى مستوى	252	28	116	29	288	72	620										636
المعدل	114.	12.7	70	17.5	152.6	38.15	340										336.9

جدول (٣) مستويات الحصول على الطاقة والكربوهيدرات والبروتينات والدهون في وجهة الافطار في يوم كل كل في وجبة يوم كامل

المستوى	الطاقة				الكربوهيدرات				البروتينات				الدهون				مجموع السعرات
	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	ساعة	شم	
اقل مستوى	33.3	37	136	34	608	152	1017										1077
اعلى مستوى	909	101	428	107	1916	479	2476										3253
المعدل	499.	55.5	245.6	61.4	840.8	210.2	1522										1585.9

(١) غرام واحد من الكربوهيدرات يعادل (٤) سعرات حرارية.

(٢) غرام واحد من البروتين يعادل (٤) سعرات حرارية.

(٣) غرام واحد من الدهون يعادل (٩) سعرات حرارية.

و عند ملاحظة النتائج المدرجة في جدول (٢) نستنتج بان معدل تجهيز الطاقة في وجبة الافطار يبلغ ٣٤٠ سعرة اي انه يجهز نسبة ١٧% من السعرات وهو مقارب للنسبة التي اشار اليها (٨) والتي توصي بان تجهز وجبة الافطار نسبة ٢٠% من السعرات ويمكن اتساع العديد من الوجبات النموذجية المشار اليها في المصادر ٢، ٤، ١٢ لتتوسيع وجبة الافطار. وباءا على ذلك نتمكن من القول بان وجبات الافطار التي تتناولها عينة البحث هي وجبات ملائمة وشديدة الحاجة الى السعرات الموصى بها وحسب الدليل الغذائي اليومي. ونلاحظ من الجدول (٢) ايضا ان معدل تجهيز البروتين في وجبة الافطار يبلغ ١٧.٥ غم اي انه يشكل نسبة ٢٦.٥ % من الحاجة اليومية في حين يشير (٨) بان تجهز وجبة الافطار ما لا يقل عن ٢٠% من حاجة البروتين اليومية لذلك يجب تعديل مناهج وجبة الافطار من حيث البروتين لانها مرتفعة قليلا ويمكن الاستفادة من الوجبات النموذجية المشار الى مصادرها ١-٢ اعلاه لكي تكون اكثرا ملائمة لعمر الطفل و حاجته الغذائية اليومية وهذا ينطبق مع ما اشار اليه (٩).

٢. توجد علاقة بين مستوى تعليم الأم و النسبة المئوية التي يشكلها الماخوذ اليومي من البروتينات حيث بلغت القيمة المحسوبة (٦.٠٩) وهي أكبر من القيمة الجدولية البالغة (٢.٤٤) عند مستوى دلالة (٠.٠٥) وبدرجة حرارة (ن-١).

٣. توجد علاقة بين مستوى تعليم الأم و النسبة المئوية التي يشكلها الماخوذ اليومي من الدهون حيث بلغت القيمة المحسوبة (٤.٩) وهي أكبر من القيمة الجدولية البالغة (٢.٤٤) عند مستوى دلالة (٠.٠٥) وبدرجة حرارة (ن-١).

ما يشير بالتأكيد إلى أهمية تعليم الأم ودورها الكبير في التأثير على مستوى تغذية الطفل وحصوله على العناصر الغذائية الأساسية والمتمنية بالكريبوهيدرات والبروتينات والدهون وذلك يتفق مع ما أشار إليه (٨ و ٩).

(٢) عدد افراد الاسرة: لمعرفة تأثير عدد افراد الاسرة على مستوى تغذية اطفال عينة البحث تم اجراء التحليل الاحصائي لمعرفة العلاقة الاحصائية بين عدد افراد الاسرة و النسبة المئوية المستهلكة من الكريبوهيدرات والبروتينات والدهون ويمثل الجدول التالي النسبة المئوية لعدد افراد الاسرة بالنسبة لام اسر اطفال عينة البحث.

جدول (٦) النسبة المئوية لعدد افراد اسر اطفال عينة البحث	
النسبة المئوية	عدد افراد الاسرة
٧	٣
٩	٤
١٨	٥
٣٢	٦
١٨	٧
١١.٤	٨
٢.٣	١٠
٢.٣	١٢

حيث ظهرت العلاقة الإحصائية كالتالي:-

١. توجد علاقة بين عدد افراد الاسرة و النسبة المئوية المستهلكة من الكريبوهيدرات حيث بلغت القيمة المحسوبة (٢.٥٥) وهي أكبر من القيمة الجدولية البالغة (٢.٣٦) عند مستوى دلالة (٠.٠٥) وبدرجة حرارة (ن-١).

٢. توجد علاقة بين عدد افراد الاسرة و النسبة المئوية المستهلكة من البروتينات حيث بلغت القيمة المحسوبة (٢.٦٤) وهي أكبر من القيمة الجدولية البالغة (٢.٣٦) عند

في المدارس من خلال مادة التربية الاسرية والعلوم لضمان تلبية الحاجة الغذائية المقررة للأطفال وضمان صحة جيدة لهم وهذا ما أكدت عليه المصادر (٢ و ٤ و ١٢).

و عندما نستعرض نتائج وجوبات يوم كامل نجد بان معدل النسبة المئوية للسعرات القادمة من الكربوهيدرات تصل الى نسبة ٥٥.٢% وهي ضمن حدود النسبة التي اشار اليها (١١ و ١٠) والتي تتراوح بين ٥٥-٥٥%.

اما بالنسبة لمعدل السعرات القادمة من مصادر بروتينية فقد بلغت ١٦.٦% وهي مقاسة من النسبة التي اشارت اليها المصادر اعلاه والتي تتراوح بين ١٥-١٥% وكذلك لمحظ بان معدل نسبة السعرات القادمة من مصادر دهنية بلغت ٣٢.٢% وهي مقارنة للنسبة التي اشار اليها (١١ و ١٠) والتي بلغت ٣٠%.

اما العوامل ذات العلاقة والتي لمحظ بانها تؤثر على نسبة الماخوذ اليومي من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون فهي:

١. مستوى تعليم الأم.

٢. عدد افراد الاسرة.

ولتوسيط اثر هذين العاملين نستعرض حصيلة نتائج ومناقشة كل عامل على حدة.

(١) مستوى تعليم الأم: كان مستوى تعليم الأم ضمن حدود العينة كما اوضح في الجدول الآتي:-

جدول (٥) النسبة المئوية لمستوى تعليم الأم في حدو

مستوى التعليم	النسبة المئوية
الآمرة	٤.٤
ثانوي ثان	٨.٩
حاصلة على شهادة الابتدائية	٢٠
حاصلة على شهادة المتوسطة	١٧.٨
حاصلة على شهادة الإعدادية	٢٤.٤
حاصلة على شهادة الثانوية	١٥.٦
حاصلة على شهادة المكافلوبوس	٨.٩

و عند تطبيق البرنامج الاحصائي SPSS لمعرفة العلاقة الاحصائية بين مستوى تعليم الأم و النسبة المئوية التي يشكلها الماخوذ اليومي من كل من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون حيث تم اعتقاد قيمة (ت) لازدواج المشاهدات وكما موضح ادناه:

١. توجد علاقة بين مستوى تعليم الأم و النسبة المئوية التي يشكلها الماخوذ اليومي من الكربوهيدرات حيث بلغت القيمة المحسوبة (٢.٩) وهي أكبر من القيمة الجدولية البالغة (٢.٤٤) عند مستوى دلالة (٠.٠٥) وبدرجة حرارة (ن-١).

الضرورة باهمية وجود الطيب ومنتجاته وعالي وجه الخصوص في وجية الافطار. امساً معدل تناول اللحوم والبيض والبقول فان ثلثي عينة البحث تقريباً تحصل على ثلث الحاجة المقررة من هذه المجموعة وثلث العينة تحصل على ثلثي الحاجة المقررة. ونطمح الى ان يحصل الاطفال في هذه المرحلة المهمة من العمر على كامل احتياجهم من هذه المجموعة المهمة والحيوية. وفيما يلي نستعرض التمادج المعتمدة كوجبة افطار من قبل عينة البحث:

النموذج الاول: اعتمد على البيض والحلب او منتجاته مع الخبز

النموذج الثاني: اعتمد على الحليب او منتجاته مع الخبز

النموذج الثالث: اعتمد على البيض مع الخبز ولمناقشة محتوى هذه الوجبات نجد ان ما يتناوله اطفال عينة البحث ينافي الى مصدر لفاكهة مع مصدر للحبوب الكاملة وبذلك يجب ان ترصد برامج التقافة الغذائية عنابة كاملة بهذا الموضوع وضمن القنوات التعليمية سواء في المناهج الدراسية او في القنوات الفضائية او في وسائل الاعلام المختلفة حول اهمية وجية الافطار وتاثيرها الايجابي على صحة وتحذيد الطفولة واهم المكونات التي يجب ان تحتويها من اجل الحفاظ على صحة الاطفال وسلامتهم من الاصابة بالأمراض المختلفة كما اشار الى ذلك (11).

References:

1. Walker, W. and Watkins,J .. 1997. Nutrition in Pediatrics, 2 nd ed. B.C. Decker Inc. Publisher, Hamilton, London.
2. Miller, K. Breakfast it's still the most important meal. www. Cooper wellness. om/nutrition/ breakfast. asp.
3. **الغذاء المدرسي** / 12/9/2001. جريدة البيان / دبي - دولة الامارات العربية المتحدة. www.albayan. com.
4. Kids and Breakfast. 2002 www. Keep Kids healthy.com/ nutrition/ breakfast.htm.
5. National School Breakfast; March 4-8, 2002. www. Meals 4 Kids. org/ school breakfast.
6. Davidson, J.- Breakfast for all primary school www.chdf. org.

مستوى دلالة (0.05) وبدرجة حرارة (-1).

٣. توجد علاقة بين عدد افراد الأسرة و النسبة المئوية المستهلكة من الدهون حيث بلغت القيمة المحسوبة (2.42) وهي اكبر من القيمة الجدولية البالغة (2.36) عند مستوى دلالة (0.05) وبدرجة حرارة (-1).

ما يشير الى تأثير عدد افراد الاسرة في حصول الاطفال على حاجتهم من الكربوهيدرات والبروتينات والدهون وكما اشار الى ذلك (8).

جدول (7) نسبة المجموع الغذائي المتناول من قبل اطفال عينة البحث نسبة الى المجموع الغذائي المقرر للأطفال يومياً عشر سنوات

العنصر	النسبة المئوية المقررة	النسبة المئوية المتناولة	عدد الوجبات	النسبة المئوية الممنوعة	عدد اطهال	النسبة المئوية الممنوعة	عدد الوجبات	النسبة المئوية الممنوعة	النحو الي
الخبز والحبوب	50	4	100	45	8	55	3	60	الخوارزمات
الفاكهه	33.3	2	33.3	15	27	33.3	2	30	الفاكهه
الحلوب ومنتجاته	33.3	1	60	5	10	33.3	3	30	الحلوب ومنتجاته
اللحوم والبيض والبقول	33.3	2	11.1	5	10	33.3	3	30	اللحوم والبيض والبقول
	100	1	22.2	10	22.2	100	1	100	
	50								

ولمناقشة هذا الجدول يتضح لنا ما ياتي:

تحصل كافة الاطفال على 50% من حاجاتها المقررة يومياً من مجموعة الخبز والحبوب وهذا ما يحتاج الى اعادة تعديل النسبة المتناولة من هذه المجموعة في وجية الافطار وفي المنهج اليومني الكامل. اما بالنسبة لمجموعة الفواكه فان ثلث عينة البحث تحصل على ثلث الحاجة المقررة وثلث عينة البحث تحصل على ثلث الحاجة المقررة ونحن نطمح الى ان يحصل كل الاطفال على حاجتهم المقررة من هذه المجموعة الضرورية. وفيما يتعلق بمجموع الفواكه فسان الحصول عليها من قبل اطفال عينة البحث يعتبر ضعيفاً بشكل عام حيث ان ثلثي عينة البحث لا تحصل على اي جزء من هذه المجموعة وهي من المجاميع الغذائية المهمة لذا يجب التوجيه باهميتها وضرورتها وجودها في وجية الافطار فضلاً عن اهمية وجودها ضمن المنهاج الغذائي اليومي. ولو لاحظنا معدل تناول مجموعة الحليب ومنتجاته لوجدنا بان ثلث عينة البحث لا تحصل على اي جزء من هذه المجموعة وثلثي البنية تتقدلت فى معدل حصولها على هذه المجموعة التي تعتبر اساسية وضرورية جداً للاطفال ولذلك تقتضى

- SAUNDERS College publishing. A Division of Harcourt College Publisher, New York.
11. Berharmin, R., Kliegman, R., and Jensen, H. 2000 Nelson.
 12. School breakfast program, child nutrition. 2000 www.doe. State. de. Us/child nutrition/ breakfast-. htm. 4k cached.
 13. الطالب، فاتن و القاسم، نوال تغذية الطفل مطبعة جامعة بغداد. 1988. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. بغداد/العراق.
 7. Suppor. school breakfast. www.cspa. net/ school food/ breakfast/SBP. talking point 2003. PDF. view as-html.
 8. Jacoby, E., 1996. The School Breakfast Programme. Food and Nutrition bulletin, Volume :7, Number 1, Santiago Cuete, Ernesto pollitt.
 9. Brady, L. Christine, H., Herd, S. and Goran, M. 2000 Comparisons of children's dietary intake patterns with us dietary guidelines. British Journal of Nutrition, 84,361-387.
 10. Smolin, L., and Grosvenor, M. 2000 Nutrition Science & Applications, 3 rd edition,

Breakfast Meal and Relation with Daily Food Program for the School- Aged Children

Fatin Fakher Al- Deen Al- Talib

**Assistant Professor-Department Of Home Economics
College Of Education For Women-Baghdad University**

Abstract

Breakfast is commonly thought to be a key component of a good diet. Most of school aged children skip breakfast at home, and this condition increased with the progress of the age of the child. This research aimed to study the importance of the breakfast meal, among school aged children and it's content of basic food groups and relation with daily food consumption. The effect of some factor like the education level of mother and the size of the family were also considered. Results showed that 15.6 % of school aged children skip breakfast, and the percentage of calories coming from carbohydrates in breakfast reached 45.8 % which is less than the recommended but the percentage of calories coming from proteins and fats in breakfast reached 20.9 % and 33.3 %, respectively and these ratio were higher than recommended. However, the percentage of calories coming from carbohydrates in daily food reached 55.2 % this ratio was at recommended level, but the percentage of calories coming from proteins and fats in breakfast reach 16.6 % and 32.2 %, respectively which was relatively higher than recommended. Also an imbalance was noticed in food group intake as recommended especially in fruits and milk groups.