

## ذیابیطس: ہدایات برائے خوراک

آپ کے قد، وزن اور جسامت کے مطابق آپ کی کلوری کی یومیہ مقدار ----- ہونی چاہیے۔ آپ اپنا غذائی مینو خود تیار کر سکتے ہیں۔ جس کی تیاری میں حسب ذیل مراحل کا خاص خیال رکھیں:-

- مطلوبہ کلوریز کا تعین (جو کہ ڈاکٹر صاحب اوپر کر چکے ہیں)
- کلوریز کی تقسیم دن کے مختلف اوقات میں (نیچے دیئے گئے مثالی مینو کی طرح)
- اغذیہ کی مقدار کا تعین (پچھلے صفحے پر دیئے ہوئے پارٹ کی مدد سے)
- خوراک کی تیاری

کلوریز کی مقدار	1000 کلوریز یومیہ کا مثالی مینو	1500 کلوریز یومیہ کا مثالی مینو	2000 کلوریز یومیہ کا مثالی مینو
صبح کا ناشتہ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> <li>● آدھا انڈہ آملیٹ = 75 کلوریز</li> <li>● ایک سلاٹس = 60 کلوریز</li> <li>● آدھا سیب = 35 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> <li>● دو عدد سلاٹس = 120 کلوریز</li> <li>● ایک عدد انڈہ آملیٹ = 150 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● دودھ ایک پاؤ کریم نکلا ہوا = 150 کلوریز</li> <li>● ایک شامی کباب = 100 کلوریز</li> <li>● ایک پکچن سینڈوچ = 150 کلوریز</li> </ul>
قبل دوپہر چائے	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> <li>● دو عدد بسکٹ = 60 کلوریز</li> <li>● ایک عدد درمیانہ سیب = 60 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> <li>● دو عدد بسکٹ = 60 کلوریز</li> <li>● ایک عدد درمیانہ سیب = 60 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> <li>● ایک انڈہ اور ٹائٹل کی سینڈوچ = 100 کلوریز</li> <li>● ایک عدد سبب = 60-70 کلوریز</li> </ul>
دوپہر کا کھانا	<ul style="list-style-type: none"> <li>● آدھ پلیٹ سبزی = 75 کلوریز</li> <li>● ایک چھوٹی چپاتی = 100 کلوریز</li> <li>● سلاڈ چھوٹی پلیٹ = 30 کلوریز</li> <li>● چھوٹا سیب = 45 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● دال ایک پلیٹ = 200 کلوریز</li> <li>● ایک چھوٹی چپاتی = 100 کلوریز</li> <li>● سلاڈ چھوٹی پلیٹ = 30 کلوریز</li> <li>● کھیر چنچ = 45 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● آلو گوشت ایک پلیٹ = 250 کلوریز</li> <li>● دو عدد چھوٹی چپاتیاں = 200 کلوریز</li> <li>● کھیر چنچ = 50 کلوریز</li> </ul>
شام کی چائے	<ul style="list-style-type: none"> <li>● آدھ پاؤ پھل = 70 کلوریز</li> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک پکچن سینڈوچ = 150 کلوریز</li> <li>● سبز قوہ لیمن کراس = 0 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک کپ چائے = 30 کلوریز</li> <li>● ایک شامی کباب = 100 کلوریز</li> <li>● دو عدد بسکٹ = 60-70 کلوریز</li> </ul>
رات کا کھانا	<ul style="list-style-type: none"> <li>● آدھ پلیٹ دال = 100 کلوریز</li> <li>● ایک چھوٹی چپاتی = 100 کلوریز</li> <li>● چنچ کسٹرڈ = 50 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● آدھ پلیٹ آلو گوشت = 125 کلوریز</li> <li>● ایک چھوٹی چپاتی = 100 کلوریز</li> <li>● ایک چھوٹی پلیٹ کسٹرڈ = 150 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک پلیٹ ابلے ہوئے پاؤل = 210 کلوریز</li> <li>● دال ایک پلیٹ = 200 کلوریز</li> <li>● سلاڈ چھوٹی پلیٹ = 30 کلوریز</li> <li>● ایک عدد سیب = 60 کلوریز</li> </ul>
رات سونے سے پہلے	<ul style="list-style-type: none"> <li>● آدھ پیالی دودھ ایک چھوٹی پیالی کا چھلکا ملا کر = 100 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● دودھ کی ایک پیالی ایک پاؤ بغیر چینی = 150 کلوریز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ایک چھوٹی پیالی دودھ (200 ملی لیٹر) بغیر چینی کے = 120 کلوریز</li> <li>● ایک ابلے ہوا انڈہ = 80 کلوریز</li> </ul>

یاد رکھیے!

- موٹاپے کا علاج ذیابیطس کے علاج میں اولین اہمیت کا حامل ہے کیونکہ شوگر کے نظام کی خرابی وزن کم کرنے سے ٹھیک ہو سکتی ہے اور انسولین اپنا کام زیادہ موثر طریقے سے کر سکتی ہے۔
- جب غداء کے اندر کلوریز کی کمی واقع ہو جائے تو جسم کی پھرٹی تحلیل ہو کر کلوریز مہیا کرتی ہے۔
- اس عام تاثر سے نجات پانا ضروری ہے کہ شوگر کے مریضوں کو زمین کے نیچے پیدا ہونے والی سبزیاں یا غذائیں کھانے کی اجازت نہیں۔
- دودھ میں موجود حیوانی چکنائی صحت کیلئے مفید نہیں اس لئے آپ بغیر چکنائی والے دودھ کو ترجیح دیں۔
- چینی وزن کے حساب سے سب کی سب جسم میں جذب ہو کر خون میں شوگر کو بڑھانے اور پھرٹی میں تبدیل ہونے کی صلاحیت رکھتی ہے۔
- خوراک میں پروٹین کی ہم رسانی کیلئے گوشت سے زیادہ دالوں اور سبزیوں پر انحصار کرنا چاہیے۔
- ذیابیطس کے غذائی علاج میں گوشت کا زیادہ استعمال شریانوں اور دل کی بیماریوں کا باعث بنتا ہے۔
- چینی کی بجائے چینی کے متبادل استعمال کریں۔
- (مزید معلومات کے لئے کتاب "غذاء اور ذیابیطس" کا مطالعہ کریں)

ڈاکٹر صاحب نے آپ کی یومیہ کلوریٹ کا حساب لگا دیا ہے۔ اب آپ مندرجہ ذیل چارٹ کی مدد سے اپنے دن کی مینو خود بنا سکتے ہیں۔  
 خیال رہے کہ کلوریٹ کی تقسیم دن کے مختلف اوقات میں پہلے دیئے گئے مثالی مینو کی طرح ہونی چاہیے۔ یہ کلوریٹ مختلف غذاؤں کے 100 گرام میں ہوتی ہیں۔

تعداد کلوریٹ	نام اشیاء	تعداد کلوریٹ	نام اشیاء	تعداد کلوریٹ	نام اشیاء	تعداد کلوریٹ	نام اشیاء
900	کھانے کا تیل	ننگ میوے، گریاں اور تیل والے بیج	پھل	سبزیاں	اجناس	900	کھانے کا تیل
900	مچھلی کا تیل	515 کالاتل	43 مسمی	48 گاجر	346 گندم		
	گوشت اور انڈے	530 اسی	43 لوکات	43 چندر	341 آنا گندم		
180	بکرے کا گوشت	541 رانی	74 آم	97 آلو	348 میدہ		
200	گائے کا گوشت	620 سورج مکھی بیج	32 پیپٹا	120 شکر قندی	348 سوچی		
129	مرغ کا گوشت	297 بیٹنگ	50 آڑو	97 ارؤی / کچالو	345 پاؤل		
130	بطخ کا گوشت	581 خربوزے کے بیج	59 لیموں	60 کوارکی پھلی	دالیں		
103	بٹیر کا گوشت	628 تربوز کے بیج	52 ناشپاتی	50 پیاز	342 مکئی		
137	بجوتر کا گوشت	مصالحہ جات	72 فالسہ	41 پیاز کی بھوکیں	361 بازہ		
134	خرگوش کا گوشت	229 الائچی	46 انناس	77 لسن	349 بجوار		
107	کلیجی بکرے کی	246 ننگ مرچ (ننگ)	52 آلو بخارہ	13 کھیرا / گلوری	336 جو		
150	کلیجی بھیر کی	304 سیاہ مرچ (ننگ)	37 انجیر	61 لسوڑہ	374 جئی		
127	گردے	229 دارچینی	65 انار	سبز پھول	352 سویاں		
129	دل	349 ہلدی	44 پکوترہ	20 نماڑ	352 ساگودانہ		
37	انڈے کی سفیدی	286 لونگ	104 شریفہ	67 ادرك	360 چنے		
350	انڈے کی زردی	288 دھنیا	17 خربوزہ	44 سبز آم	369 بھنے ہوئے چنے		
181	بطخ کا انڈہ	356 زیرہ	16 تربوز	64 سبز کیلا	372 چنے کی دال		
124	کچھوے کا انڈہ	333 بیٹھے	49 شتوت	27 کچا پیپٹا	347 ماش کی دال		
	مچھلی	129 لیموں کا چمکا	48 بیر	115 سنگھاڑا	343 مسور کی دال		
97	رہو مچھلی	283 املی	144 کھجور تازہ	26 پالک	348 مونگ کی دال		
89	جمیدگا مچھلی (پران)	437 بلوتری	317 ننگ کھجور (چھوہارے)	21 سلاد	334 مونگ کی ثابت		
93	شارک مچھلی	472 بے پھل	430 ناریل کا دودھ	48 پودینہ	323 لوبیا		
394	شرپ (ننگ)	363 اجوائن	24 ناریل کا پانی	44 سبز دھنیا	330 موٹھ		
101	چھوٹی مچھلی (سارڈین)	دودھ اور دودھ کی مصنوعات	44 اسٹرابری	34 سرسوں کا ساگ	335 سویا بین		
170	بڑی مچھلی (سامن)	117 بھینس کا دودھ	58 آند	30 باتھوں کا ساگ	سبزیاں		
309	ننگ مچھلی	67 گائے کا دودھ	53 رس بھری	97 چھولے کا ساگ	شامم		
364	مچھلی کا آنا	72 بکری کا دودھ	64 چیری سرخ	28 مولی کا ساگ	کرپلا		
169	لکیرہ (کریب)	108 بھیر کا دودھ	316 منکد	45 پھولانی کا ساگ	بینگن		
	متفرقات	65 انسانی دودھ	61 لیچی	پھل	30 پھول گو بھی		
44	پان کا پتہ	413 کھویا	308 کشمش	59 سیب	12 بند گو بھی		
450	بیٹھے بسکٹ	496 خالص دودھ کا (پاؤڈر)	65 لسوڑہ پکا ہوا	53 نوبانی تازہ	27 گھیا		
244	ڈبل روٹی	60 دھی	ننگ میوے، گریاں اور تیل والے بیج	306 نوبانی ننگ	18 گھیا توری		
398	پیننی	15 لسی	655 بادام	116 کیلا	35 بھنڈی		
319	شد	348 پنیر	615 چلوغزہ	58 انگور (سیاہ)	93 مٹر		
337	آبجور	176 کھیر	570 مونگ پھلی	71 انگور (سبز)	21 ٹنڈا		
39	گئے کارس	پھل	375 گری	51 امرؤد	24 شملہ مرچ		
320	نمیر	729 مکھن	626 پستہ	62 جامن	25 کدو		
110	کو کا کولا / پینٹیس	900 دیسی گھی	687 اڑوٹ	48 سنگڑہ	10 پھیٹا		
130	فانار / مرندا	900 بنا سیتی گھی	563 سفید تیل	36 مالٹا	25 مولی		