



陈冬华 主编

学前儿童健康教育探索

——天津健康教育基地实践汇编

人民教育出版社



陈冬华 主编

学前儿童健康教育探索

——天津健康教育基地实践汇编

人民教育出版社

·北京·

图书在版编目(CIP)数据

学前儿童健康教育探索/陈冬华主编. —北京:人民教育出版社, 2004
ISBN 7-107-18083-5

I. 学…

II. 韩…

III. 学前儿童—健康教育—研究

IV. G613

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 100566 号

人民教育出版社出版发行

(北京沙滩后街 55 号 邮编: 100009)

网址: <http://www.pep.com.cn>

人民教育出版社印刷厂印装 全国新华书店经销

2004 年 10 月第 1 版 2004 年 10 月第 1 次印刷

开本: 787 毫米×1 092 毫米 1/16 印张: 9

字数: 120 千字 印数: 0 001~3 000 册

定价: 12.20 元

序

身心健康是幼儿发展的重要基石，学前儿童健康教育历来是幼儿园工作的重中之重。在中国学前教育研究会学前儿童健康教育专业委员会第五届年会即将召开之际，我高兴地看到《学前儿童健康教育探索》一书。该书是天津市学前儿童健康教育基地的一些幼儿园对各自颇具特色的健康教育实践经验的总结，它为广大的幼教工作者进一步开展学前儿童健康教育实践及研究提供了丰富的资料。

《学前儿童健康教育探索》一书中既涉及了3~6岁幼儿的健康教育，也纳入了0~3岁婴儿的健康教育；既包含了学前儿童的身体健康教育，也涉及了学前儿童的心理健康教育和社会适应能力的培养；既总结了各种预防与治疗婴幼儿常见疾病的有效方法，又列出了教师们开发的近百种幼儿园体育游戏活动以及根据不同年龄儿童特点及动作发展情况而制订的各种“体育套餐”，并具体介绍了运用各种材料制作教玩具的方法……。因此，这本书内容的涵盖面很广。

这本书中的所有材料都是幼儿园教师多年来进行实践探索和研究的原创性成果，而且都经过了较长时间地实践，并已取得较好的效果。这些经验不仅符合他们各自园所的特点，而且有些探索具有很高的实用价值和推广价值。

这本书的每一篇章都针对学前儿童健康教育中的实际问题提出了具体可操作的方法，说明具体，描述清晰，而且图文并茂，易于幼儿园教师的理解、掌握，并应用于教育实践。

作为在学前儿童健康教育领域内涉足了多年的教育工作者，我感谢天津幼儿教育工作者为大家所作的贡献，也希望这本书能对我国广大幼儿教育工作者产生影响并起到促进作用。

中国学前教育研究会副理事长
中国学前儿童健康教育专业委员会主任委员
朱家雄

2004年8月于华东师范大学

我们的心愿

——为了每一个孩子的健康

给予孩子们良好的教育，是所有人的梦想。作为幼儿教育工作者，我们时时刻刻在关爱着纯真烂漫的孩子们，关注着每一个孩子的健康，并始终不渝地在促进幼儿健康成长的道路上辛勤地耕耘着。

正如人们现在越来越深刻感悟到的那样，在10000000中，人的健康是1，事业、爱情、理想……都是后面的0，没有“1”即失去健康，后面所有的一切都将化为乌有而成为“0”。由此可见，生命的价值取自于“1”——健康。健康是儿童成长发展的起点，是人类幸福生活的基础，是事业成功的重要保证。“健康第一”的思想不仅是教育的基本点、侧重点之一，更是幼儿教育的亮点。

多年来，我们在人民教育家陶行知先生“健康是生活的出发点，也是教育的出发点”这一思想基础上，在有关专家的直接指导下，按照《幼儿园工作规程》和《幼儿园教育指导纲要（试行）》的要求，既重视幼儿健康教育，促进其身心和谐发展，又注重因地制宜地开展丰富多彩、小型多样、各具特色、具有个性、体现本土化、科学化的健康教育实践探索活动。

今天，我们本着不断总结、不断交流、不断发展、不断提高的美好心愿，将我市健康教育基地多年来的实践探索汇集成册，献给即将召开的全国第五届学前儿童健康教育年会，与全国各地的同行们共享。

拥有健康是每一个幼儿的权利，保护幼儿的生命和促进幼儿的健康，是法律赋予我们每一位成人的义务和责任，更是我们永远的心愿！

仅以此集向一直关心、支持、帮助我们的专家、同行及各级领导致以诚挚的谢意！

天津市学前儿童健康教育专业委员会

2004年8月

探索之一	生命起点 点滴关注 ——0~3岁婴幼儿营养保健与疾病预防 天津市和平保育院	1
探索之二	父子远足 ——增进2~3岁幼儿身心健康的实验研究 天津市和平区第十一幼儿园	14
探索之三	体育活动“套餐” ——促进幼儿身体健康发展 天津市河西区第二十六幼儿园	20
探索之四	健康教育资源开发的宝藏 ——传统民间体育游戏活动 天津市南开区第十五幼儿园	30
探索之五	“1+1>2” ——家园合作，促进幼儿身体健康 天津市武清区第一幼儿园	38
探索之六	寄宿制幼儿心理活动初探 天津市和平区第十一幼儿园	50
探索之七	幼儿体育活动材料的开发与活动方法设计 天津市红桥区第十八幼儿园	61
探索之八	探索幼儿园体育活动的实效性 天津市河东区第二十一幼儿园	93
探索之九	探索室内外相结合的体育活动新途径 天津市津南区第三幼儿园	101
探索之十	健康教育 ——“快乐军营”实践活动探索 天津市泰达第一幼儿园	114
探索之十一	幼儿园环境保护教育的实践探索 天津市红桥区第一幼儿园	126





生命起点 点滴关注

——0~3岁婴幼儿营养保健与疾病预防

天津市和平保育院

贾兰钧 陈静 佟丽丽 田培珍

天津市和平保育院 1946 年建院，以招收 0~3 岁婴幼儿为主体。根据 0~3 岁婴幼儿身心发展特点，必须加强营养、卫生保健和疾病预防，提高自身的抗病能力，才能更好地接受早期教育。为此，多年来我院工作主要从以下几方面进行实践与探索。

一、膳食营养科学化

保证充足的营养，并实现科学、合理的膳食搭配是保证婴幼儿健康成长非常重要的一个方面。我院在膳食营养科学化方面具有以下特色。

（一）设置合理的食谱

根据年龄和季节特点配制食谱，并相应推出四季食谱、假日食谱。既有效地选取了应季的食物，又为婴幼儿补充了不同季节容易缺失的营养成分。以下食谱仅供参考。

1.5~3岁婴幼儿四季营养食谱

1. 春季食谱

春季，气候逐渐变暖，孩子的户外活动增多，是幼儿生长发育的最佳时期，对钙的需要量增加，在食谱中应增加一些含钙高的食物，如：牛奶、虾皮、海带、豆制品等。同时对热量的需要也增加，



瘦肉、鱼、豆类及豆制品、应时蔬菜等均是必需食品。还有春季是传染病的多发季节，所以在春季食谱中多安排一些含维生素 C 丰富的蔬菜，如：菠菜、油菜、小白菜、茼蒿、圆白菜、莴苣、西红柿等，以提高婴幼儿的免疫力。

1.5~3岁幼儿食谱（春季）

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周一	牛奶 五香茶蛋 桃仁卷	250 ml 40 面 20 糖 15 芝麻酱 5	米饭 肉末烧海带 香菇油菜 虾皮青萝卜 丝汤	米 60 肉 20 海带 40 香菇 10 油菜 75 虾皮 2 青萝卜 15	香蕉 75	千层饼 五香酱素鸡 烩五彩丝 翡翠大米粥	面 35 素鸡 15 菠菜 3 甜椒 10 胡萝卜 15 土豆 15 笋 15 米 20
周二	牛奶 枣蜂糕 酱猪肝	250 ml 糖 15 枣 5 玉米面 7 白面 13 猪肝 30	米饭 苜蓿肉 奶油双花 冬瓜鸡蛋汤	米 60 肉 20 木耳 0.3 蛋 30 黄瓜 15 西兰花 30 菜花 25 冬瓜 20 蛋 10	鸭梨 50	三鲜小包 山芋玉米粥	肉 20 牡蛎 35 蛋 10 菠菜 50 面 45 山芋 20 玉米面 13
周三	牛奶 刀切馒头 杏酱	250 ml 糖 15 面 20 5	米饭 红烧带鱼 酒香菜心 紫菜蛋花汤	米 65 带鱼 75 油菜心 75 紫菜 0.1 蛋 10	苹果 50	四喜卷 肉末银针 西红柿圆白菜 黑米山药粥	面 35 肉 20 豆芽菜 40 西红柿 50 圆白菜 50 黑米 20 山药 15
周四	牛奶 五香茶蛋 小米面馒头	250 ml 蛋 40 糖 15 小米面 20	西红柿海参 鸡蛋面 菜码 菠菜 白菜 香菜	西红柿 50 海参 20 蛋 20 面 50 菠菜 20 白菜 20 香菜 1	甜橙 75	米饭 血豆腐烧胡 萝卜 虾皮小白菜 黄瓜片鸡蛋汤	米 45 猪血 15 胡萝卜 25 虾皮 1 小白菜 75 黄瓜 10 蛋 10

续表

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周五	牛奶 菊花卷 酱香干	250 ml 糖 15 面 20 豆腐干 15	米饭 红烧丸子 珊瑚白菜 西红柿鸡蛋汤	米 60 肉 20 白菜 75 胡萝卜 5 木耳 0.2 西红柿 20 蛋 10	水萝卜 50	葱香油盐卷 鸡蛋炒菠菜 三色虾仁 赤豆小米粥	面 40 蛋 25 菠菜 50 虾仁 35 胡萝卜 15 黄瓜 15 香菇 10 赤小豆 10 小米 20

2. 夏季食谱

夏季，天气炎热，由于幼儿胃肠功能较差，应以清淡食物为主。

1.5~3岁幼儿食谱（夏季）

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周一	牛奶 虎头卷 麻油什锦菜	250 ml 糖 10 面 20 圆白菜 10 西兰花 10 胡萝卜 10 菜花 10 木耳 0.5	米饭 水晶肉圆 粉丝菠菜 冬瓜虾皮汤	米 55 猪肉 25 粉丝 5 菠菜 50 冬瓜 10 虾皮 1	西瓜 125	双色小花卷 酱猪肝 椒油笋片 绿豆小米粥	玉米面 15 面 30 猪肝 20 笋 75 绿豆 10 小米 15
周二	牛奶 五香茶蛋 猪蹄卷	250 ml 蛋 40 糖 10 面 20	米饭 太阳肉 海蛎烧西兰花 西红柿鸡蛋汤	米 55 肉 20 蛋 5 海蛎 35 西兰花 60 西红柿 20 蛋 10	西瓜 125	银叶卷 酱牛肉 虾皮炒角瓜 绿豆百合粥	面 35 牛肉 20 虾皮 1 角瓜 50 绿豆 5 百合 5 大米 10



续表

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周三	豆浆 马蹄卷 酱鸡肝	200 ml 糖 10 面 20 鸡肝 15	猪肉茴香小包 赤豆黑米粥	肉 25 茴香 40 面 50 赤豆 10 黑米粥 15 大米 10	西瓜 125	米饭 虾仁双色豆腐 西红柿圆白菜 紫菜鸡蛋汤	米 45 虾仁 20 猪血 15 豆腐 20 西红柿 50 圆白菜 50 紫菜 0.2 蛋 10
周四	牛奶 千层饼 腐乳	250 ml 糖 10 面 25 5	米饭 肉末海带 虾皮冬瓜 菠菜蛋汤	米 55 肉 20 海带 35 虾皮 2 冬瓜 50 菠菜 15 蛋 10	樱桃 西红柿 75	小米面发糕 三色蛋丁 火腿油菜 绿豆银耳粥	小米面 10 面 15 蛋 25 香菇 5 笋 10 火腿 10 油菜 50 绿豆 5 米 10
周五	牛奶 自制蛋糕	250 ml 糖 20 蛋 20 面 20	米饭 红烧带鱼 蚝油空心菜 黄瓜片蛋花汤	米 55 带鱼 100 空心菜 75 黄瓜 10 蛋 10	西瓜 125	荷花卷 麻油拌菜豆 五彩鸡丝 肉末冬瓜粥	面 35 菜豆 40 鸡肉 15 胡萝卜 25 香菇 5 笋 15 肉末 10 冬瓜 20 米 10

3. 秋季食谱

秋季，天气比较干燥，此时暑热未散，饮食仍以清淡平和、滋润清鲜为主。



1.5~3岁幼儿食谱(秋季)

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周一	牛奶 芝麻糖包	250 ml 糖 20 芝麻 2 面 20	米饭 芙蓉虾仁 烩三丝 番茄紫菜鸡蛋汤	米 55 虾仁 30 蛋 25 土豆 20 青椒 15 火腿 15 紫菜 0.1 蛋 10 番茄 5	鸭梨 100	如意卷 肉末炒香干 虾皮炒小白菜 玉米粥	面 35 肉末 30 香干 20 虾皮 2 小白菜 50 玉米面 12
周二	赤豆山药粥 五香茶蛋 如意卷	赤豆 10 山药 15 枣 5 大米 15 蛋 50 面 20	牛肉胡萝卜小包 小米粥	牛肉 20 胡萝卜 40 猪肉 20 面 50 小米 15	苹果 75	米饭 鸡丝金针菇 海米油菜 香菜蛋汤	米 45 鸡肉 25 金针菇 25 海米 3 油菜 50 香菜 1 蛋 10
周三	牛奶 豆沙包	250 ml 糖 15 豆沙 15 面 25	米饭 红烧带鱼 西红柿圆白菜 菠菜蛋汤	米 55 带鱼 100 西红柿 50 圆白菜 50 菠菜 10 蛋 10	鸭梨 100	银龙卷 紫菜肉蛋卷 清香西兰花 绿豆小米粥	面 35 紫菜 0.6 肉 25 蛋 10 西兰花 60 小米 15 绿豆 10
周四	牛奶 荷叶卷 酱猪肝	250 ml 糖 15 面 20 猪肝 25	米饭 豆腐蛋羹 肉末菜心 虾皮青萝卜丝汤	米 55 豆腐 25 蛋 20 肉末 25 菜心 50 虾皮 2 青萝卜 10	橘子 75	西红柿海 鲜面 菜码: 菠菜 胡萝卜 绿豆菜	西红柿 40 海蛎 30 面 35 菠菜 20 胡萝卜 20 绿豆菜 15



续表

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周五	牛奶 五香茶蛋 麻花卷	250 ml 蛋 20 糖 15 面 50	黑米面小馒头 鱼香鸡丝 地三鲜 香米粥	黑米面 25 白面 15 鸡肉 30 胡萝卜 15 青椒 10 茄子 25 土豆 20 青椒 10 香米 15	鸭梨 75	米饭 西烩牛肉	米 45 牛肉 35 西红柿 35 洋葱 15 圆白菜 25 胡萝卜 25 土豆 20

4. 冬季食谱

冬季，天气寒冷，要给幼儿安排一些高热量、高蛋白质的食物。

1.5~3岁幼儿食谱（冬季）

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周一	牛奶 煮鸡蛋 草莓卷	250 ml 蛋 50 糖 10 面 20	米饭 龙眼丸子 醋熘白菜 紫菜蛋汤	米 55 肉 30 鹌鹑蛋 20 白菜 75 紫菜 0.2 蛋 10	橘子 75	五香小花卷 五香豆丝 粉丝菠菜 肉末冬瓜粥	面 35 豆腐丝 25 粉丝 5 菠菜 75 肉末 15 冬瓜 15 米 15
周二	牛奶 苹果小馒头	250 ml 糖 10 面 35 豆沙 10	肉末炸酱面 菜码：菠菜 胡萝卜	肉末 25 面酱 25 面 50 蛋 15 菠菜 30 胡萝卜 20	鸭梨 75	米饭 仁炒双花 肉末紫菜头 虾皮青萝卜 丝汤	米 45 虾仁 25 菜花 25 西兰花 25 肉末 25 紫菜头 40 虾皮 2 青萝卜 10

续表

	早餐	每人量(g)	午餐	每人量(g)	午点(g)	晚餐	每人量(g)
周三	豆腐脑 小窝头	豆腐 25 香菇 2 木耳 0.5 蛋 10 鸡肉 5 玉米面 30	米饭 红烧带鱼 香菇油菜 西红柿鸡蛋汤	米 65 带鱼 100 香菇 5 油菜 75 西红柿 10 鸡蛋 10	香蕉 75	猪蹄卷 蛋焖冬瓜 蒜茸胡萝卜 猪肝菠菜 小米粥	面 35 蛋 25 冬瓜 50 胡萝卜 40 猪肝 15 菠菜 15 小米 20
周四	牛奶 五香茶蛋 果丁小馒头	250 ml 蛋 50 糖 10 果脯 5 面 20	米饭 排骨肉烩海带 椒油圆白菜 紫菜鸡蛋汤	米 55 排骨肉 35 海带 35 圆白菜 50 紫菜 0.2 蛋 10	苹果 75	如意卷 虾皮角瓜 瓜条山药 黑米粥	面 35 虾皮 2 角瓜 50 黄瓜 15 山药 35 大米 10 黑米 15
周五	牛奶 菠萝卷 酱鸡肝	250 ml 糖 10 面 20 鸡肝 20	三鲜小包子 胡萝卜玉米粥	海蛎 25 肉 20 蛋 10 韭黄 10 面 50 胡萝卜 15 玉米面 15	西红柿 75	米饭 肉末豆腐 黄瓜炒蛋 虾皮小白菜汤	米 45 肉末 20 豆腐 35 黄瓜 40 鸡蛋 15 虾皮 2 小白菜 10

5. 假日食谱

根据保育院一周食谱中缺少的营养及食物，在假日食谱中加以调整。

假日建议食谱

	早餐	午餐	午点	晚餐
周六	百合莲子粥 银芽肉丝春卷	小鲫鱼头菠菜馅水饺 水饺汤	菠萝	米饭 肉末炒笋丝 蚝油生菜 西红柿鸡蛋汤



续表

	早餐	午餐	午点	晚餐
周日	牛奶 开花馒头 煮乌豆	香菇牛肉丝面	水果羹 (苹果、龙眼、 橘子、鸭梨)	米饭 苜蓿肉 蒜茸茼蒿菜 海米冬瓜汤

(二) 在食谱制作中注意营养素的调剂

1. 经过营养测算后, 如果发现蛋白质供应不足, 可调剂食谱结构, 适当增加瘦肉量及蛋量, 也可以在主食中增加适量黄豆粉, 以达到蛋白质供给的标准要求。

2. 食谱中如铁的供给不足, 需在食谱中增加血豆腐和猪肝, 在每周的食谱中适量增加一次血豆腐或猪肝, 即可满足铁的需要量。

3. 食谱中如维生素 A 供给不足, 在食谱中增加一次鸡肝 20~35 g 就能满足需要量。因为鸡肝中维生素 A 的含量是猪肝中的 10 倍。

4. 在每周食谱中, 绿色蔬菜及胡萝卜的摄入量必须达到总蔬菜摄入量的一半或绿色蔬菜达到三分之一再补充西兰花 50 g, 可达到胡萝卜素摄入的标准要求。

5. 锌的摄入不足也是各托幼儿园所中普遍存在问题。摄入量仅占供给量的 40~60%, 甚至还低。在制订每周食谱中, 增加一次牡蛎 25~35 g, 可满足锌的需要量。

6. 钙的摄入量, 应每周四次牛奶, 每次 250 ml, 平均每天即可获得钙 208 g, 其他可从海产品鱼、虾、贝类、虾皮 (1 g 虾皮中含有 10 mg 的钙)、鸡蛋、豆制品及绿色蔬菜中获得。如这样还不能达到需要量, 可向家长建议每晚为幼儿喝 250 ml 牛奶, 以达到标准需要量的要求。

(三) 合理烹调, 保存食物中的营养素

1. 洗米时, 不要次数太多, 不能用力搓洗, 水温不要过高。做米饭应采取蒸焖的方法。煮粥时不要加碱, 以免破坏维生素。

2. 煮面条、水饺的汤应同餐食用, 防止维生素 B 从汤中丢失。



3. 选新鲜的蔬菜，先择后洗再切。切后应立即炒，避免切后放置时间过久；制作菜馅时，挤出的菜汁，可和入面中或制成汤类或放入粥中随餐一起食用，可减少大量维生素 C、维生素 B 随菜汁流失。

4. 在吃菠菜时，为了去掉草酸，要用开水焯一下。吃凉拌菜时，也需要焯菜。为了减少维生素的损失，在焯菜时，水开后，烫一下立刻捞出，不要烫的时间过长。

5. 炒菜时可适量加一些淀粉，可使菜汁浓稠，并保护了维生素 C 不受损失。还可以加少量食醋，保持维生素 C、维生素 B1、维生素 B2 不被氧化，并促进钙、磷、铁的吸收。炒菜要用铁锅。

6. 幼儿所食食物不宜油炸，以免维生素损失较多，幼儿也不易消化。

（四）增强食欲、纠正偏食

为激发幼儿的食欲，食物的味、香、色可通过形状的改变来刺激婴幼儿的食欲。对食欲不好的孩子，正确引导，激发食欲，不强迫、命令吃。

案例：荀荀小朋友刚入院时不喜欢吃虾仁。开始先允许孩子不吃，但要让她明白吃虾仁很有营养，老师希望她下次能吃一点；当孩子第二次碰到虾仁时，由于老师上一次宽松的教育，孩子的排斥心理会逐渐减弱，此时老师用孩子容易接受的儿童语言循循善诱的劝说她吃一点虾仁，当孩子吃一点虾仁后，老师及时的用微笑、拍拍手、翘翘大拇指等方式去肯定和鼓励她，为她下次能多吃虾仁打好基础；当孩子第三次碰到虾仁时，老师就用肯定鼓励的语言，让她慢慢吃完，当她出现犹豫的表情时，老师要进一步地鼓励她，如“荀荀加油”，必要时还可以喂她，使她逐渐养成不挑食的好习惯。

二、做好卫生保健及防病、治病工作

（一）卫生保健及传染病的预防

经常保持室内外环境整洁，由专人负责每天消毒。并由保健医



生坚持检查落实制度。

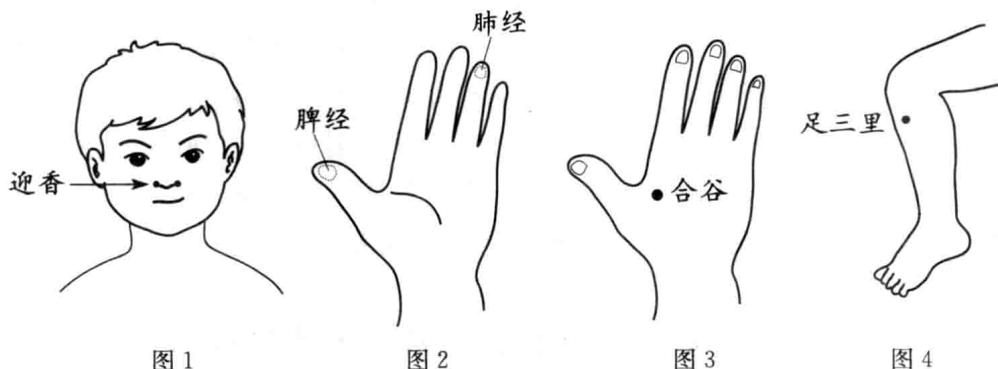
1. 常见病预防

保健按摩：冬季是上呼吸道疾病高发季节，为减少婴幼儿的患病机会，提高婴幼儿的机体抵抗力，增强免疫力，我院积极开展保健按摩活动。

按摩穴位及方法（见下表）。

穴位名称	位置	次数	按摩方法	作用
迎香穴	鼻翼外缘旁 1.5 厘米，鼻唇沟凹陷处	50 次	揉法	鼻塞、流涕等鼻部疾患
脾经	拇指末节螺纹面	100 次	推法	消化不良、呕吐、泻泄、胃肠型感冒
肺经	无名指末节螺纹面	100 次	推法	感冒、发烧、咳嗽、气喘
合谷穴	第一、二掌骨之间	100 次	按法	感冒、发烧、咳嗽、腹痛
足三里	膝盖外侧凹陷下 3 寸处（3 寸：相当于小儿食指中指、无名指、小指并拢一起。量取四指之横度的长度）	100 次	揉法	腹部胀痛、呕吐、腹泻、纳差，善治消化道症状
备注：每天按摩一次，15 天为一疗程。				

按摩穴位示意图如下：



通过保健按摩，提高全院婴幼儿机体抵抗力，增强免疫力，大大降低了冬季呼吸道疾病的发病率。



2. 常见传染病预防

(1) 把好晨检、午检关，做到早发现病例、早隔离、早治疗（我院保健医生具有处方权）。一旦发现首例传染病，应及时隔离，通知幼儿家长接孩子离院。

对易感儿童观察，所在班挂牌检疫，并进行消毒。

做好传染病宣传工作。

(2) 传染病流行季节集体煎服中药。如春季给予清热解毒，通便消食的药物，如：银花、连翘、交三仙、板兰根等；冬季为预防流感服用板兰根、大青叶、芦根等。

(3) 调整饮食，增加高热量、高蛋白、高维生素、高脂肪的食物。

(二) 疾病治疗

1. 贫血婴幼儿的治疗与护理

贫血在0~3岁幼儿中发病率较高，但往往又被家长所忽视，从而影响幼儿的正常发育。我院在婴幼儿入院时根据体检结果，对贫血婴幼儿建立档案，并指导本班教师与家长进行护理（见下表）。

班级：小六班	姓名：多多	性别：男	年龄：1岁9月	记录日期：03年4月15日至03年5月15日	
查体时间：03.4.15	异常结果：Hb: 108g/L		管理日期：03.4.15	停管日期：	
病种：贫血√ 营养不良 佝偻病					
儿童情况：1. 生病周期：冬季发病较多 生病持续时间：一周 晨检牌多为：红 绿√ 黄 2. 经常患病：感冒 咳嗽√ 咽红 气管炎 肺炎 腹泻 3. 服药：长期吃药 生病对症吃药√ 常吃消炎药 4. 饮食：偏食 不偏食√ ①食欲：好√ 一般 ②量：多√ 适量 少 ③速度：快√ 适中 慢 5. 出勤：全勤√ 偶尔缺勤 常不出勤					

