

ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਲਈ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖਾਣਾ

ਕੈਨੇਡਾ ਦੀ ਫੂਡ ਗਾਇਡ (Canada's food guide) ਕੀ ਹੈ?

ਗਰਭਵਤੀ ਹੋਣ ਅਤੇ ਛਾਤੀ ਦਾ ਦੁੱਧ ਪਿਲਾਉਣ ਦੌਰਾਨ - ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਬਾਕੀ ਦੇ ਜੀਵਨ ਲਈ ਤੁਹਾਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖਾਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਨ ਲਈ ਸੁਝਾਅ। ਤੇ ਕੈਨੇਡਾ ਦੀ ਫੂਡ ਗਾਇਡ (Canada's food guide) ਦੇਖੋ।

ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੌਰਾਨ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖਾਣਾ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਉਹ ਦੇਵੇਗਾ ਜਿਸ ਦੀ ਲੋੜ ਉਸ ਨੂੰ ਵਿਕਸਤ ਹੋਣ ਅਤੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਭਾਰ ਤੱਕ ਪਹੁੰਚਣ ਲਈ ਹੈ। ਇਹ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹ ਵਾਧੂ ਕੈਲੋਰੀਆਂ ਅਤੇ ਪੇਸ਼ਕ ਤੱਤ ਦੇਵੇਗਾ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਲੋੜ ਤੁਹਾਨੂੰ ਹੈ ਜਿਵੇਂ ਤੁਹਾਡਾ ਪਲੇਸੈਂਟਾ ਵੱਧਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੀ ਖੂਨ ਦੀ ਸਪਲਾਈ ਵੱਧਦੀ ਹੈ। ਅਤੇ ਜਦੋਂ ਤੁਹਾਡਾ ਬੱਚਾ ਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਤਾਂ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਖਾਣਾ ਤੁਹਾਨੂੰ ਦੋਵਾਂ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਰਹਿਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰੇਗਾ।

ਇੰਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਫੋਕਸ ਕਰੋ:

- ✓ ਭੋਜਨ ਦੇ 3 ਸਮੂਹਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਵੱਖ ਕਿਸਮ ਦੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਭੋਜਨਾਂ ਦਾ ਅਨੰਦ ਮਾਣਨਾ - ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ, ਸਾਬਤ ਅਨਾਜ ਦੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪ੍ਰੋਟੀਨ
- ✓ ਹਰ ਰੋਜ਼ 3 ਮੀਲ ਅਤੇ 2 ਜਾਂ 3 ਸਨੈਕ ਖਾਣਾ
- ✓ ਆਪਣੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੁਰੁਆਤ ਤੋਂ ਘਰ ਵਿੱਚ ਬਣਾਉਣਾ
- ✓ ਕਾਫੀ ਸਾਰਾ ਪਾਣੀ ਪੀਣਾ

ਵੱਧ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ ਗਏ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਗਏ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਵੱਧ ਸੈਚੁਰੇਟਿਡ ਚਰਬੀ, ਸ਼ੂਗਰ ਅਤੇ ਸੋਡੀਅਮ ਹੁੰਦਾ ਹੈ - ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਚਿਪਸ, ਕੋਕ ਅਤੇ ਸੋਡਾ - ਵਿੱਚ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਦੁਆਰਾ ਲੁੜੀਂਦੇ ਪੇਸ਼ਕ ਤੱਤ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ। ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਇਹ ਸਿਹਤਮੰਦ ਚੋਣਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਨਹੀਂ ਲੈਂਦੇ ਹਨ।



ਯਾਦ ਰੱਖਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮੁੱਖ ਗੱਲਾਂ

ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਸਦੀ ਆਦਤ ਨਹੀਂ ਹੈ, ਤਾਂ ਸਿਹਤਮੰਦ ਖੁਰਾਕ ਇੱਕ ਚੁਣੌਤੀ ਵਰਗੀ ਲਗ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਤੁਹਾਨੂੰ ਸੰਪੂਰਣ ਹੋਣ ਦੀ ਲੋੜ ਨਹੀਂ ਹੈ; ਕੇਵਲ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਕਰੋ ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ। ਤੁਸੀਂ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡਾ ਬੱਚਾ ਇਸਦੇ ਯੋਗ ਹੋ।



ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੌਰਾਨ ਮੁੱਖ ਪੋਸ਼ਕ ਤੱਤ

	ਤੁਹਾਨੂੰ ਇਸਦੀ ਲੋੜ ਕਿਉਂ ਹੈ	ਭੋਜਨ ਜੋ ਇਹ ਮੁਹੱਈਆ ਕਰਦੇ ਹਨ		
		ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ	ਸਾਬਤ ਅਨਾਜ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ	ਪ੍ਰੋਟੀਨ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ
ਆਇਰਨ (ਲੋਹਾ)	ਨਵੇਂ ਰੈੱਡ ਬਲੱਡ ਸੈੱਲਾਂ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਔਕਸੀਜਨ ਲਿਜਾਉਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਗਰਭਵਤੀ ਹੋਣ ਦੌਰਾਨ ਤੁਹਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਖਾਇਆ ਜਾਣ ਵਾਲਾ ਆਇਰਨ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਉਸ ਵੇਲੇ ਲਈ ਕਾਫੀ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰੇਗਾ ਜਦੋਂ ਉਹ ਪੈਦਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।	ਗੂੜ੍ਹੇ ਹਰੇ ਪੱਤੇਦਾਰ ਸਾਗ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਚੁਕੰਦਰ, ਪਾਲਕ ਅਤੇ ਸਵਿਸ ਸ਼ਾਰਡ, ਹਰੇ ਮਟਰ, ਛਿਲਕੇ ਨਾਲ ਬੋਕ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਆਲੂ।	ਤਾਕਤਵਰ ਬਣਾਏ ਗਏ ਸਾਬਤ ਅਨਾਜ ਵਾਲੇ ਸੀਰੀਅਲ ਅਤੇ ਡਬਲਰੇਟੀ, ਸਮਿਧ ਬਣਾਏ ਗਏ ਸੀਰੀਅਲ ਅਤੇ ਡਬਲਰੇਟੀ, ਵ੍ਰੀਟ ਜਰਮ।	ਪਕਾਏ ਗਏ ਮਸਲ, ਕਲੈਮਸ, ਸਿੱਪ (oysters), ਬੀਫ, ਲੈਬ, ਚਿਕਨ, ਮੱਛੀ, ਅੰਡੇ, ਟੇਫੂ। ਪਕਾਏ ਗਏ ਸੁੱਕੇ ਬੀਨਜ਼, ਮਟਰ, ਦਾਲਾਂ। ਹਮਸ (Hummus)। ਕੱਦੂ ਦੇ ਬੀਜ, ਕਾਜੂ, ਨੇਜੇ, ਹੇਜ਼ਲਨਟਸ। ਬਿਨਾਂ ਮਿੱਠੇ ਵਾਲਾ ਤਾਕਰਵਰ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਸੋਇਆ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥ। ਦੁੱਧ ਵਿੱਚ ਮਿਲਾਇਆ ਗਿਆ ਇੰਸਟੈਂਟ ਬ੍ਰੇਕਫਾਸਟ ਜਾਂ ਓਵਲਟੀਨ।
ਫੋਲਿਕ ਐਸਿਡ	ਦਿਮਾਗ ਅਤੇ ਰੀੜ ਦੀ ਹੱਡੀ ਦੇ ਜਨਮ ਸੰਬੰਧੀ ਨੁਕਸਾਂ ਦੇ ਜੋਖਮ ਨੂੰ ਘਟਾਉਂਦਾ ਹੈ। ਬੱਚੇ ਦੇ ਸਿਹਤਮੰਦ ਵਾਧੇ ਅਤੇ ਵਿਕਾਸ ਲਈ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ।	ਗੂੜ੍ਹੀਆਂ ਹਰੀਆਂ ਪੱਤੇਦਾਰ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਦੂਸਰੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਐਸਪੇਰੇਗਸ, ਚੁਕੰਦਰ, ਬਰੋਕਲੀ, ਬਰਸਲ ਸਪਰਾਉਟਸ। ਐਵੋਕਾਡੋ, ਕੋਲਿਆਂ, ਸੰਤਰਿਆਂ, ਪਪੀਤੇ ਸਮੇਤ ਫਲ।	ਡਬਲਰੇਟੀ, ਸੀਰੀਅਲ ਅਤੇ ਪਾਸਤਾ ਸਮੇਤ ਸਮਿਧ ਕੀਤੇ ਗਏ ਅਨਾਜ ਦੇ ਉਤਪਾਦ।	ਪਕਾਏ ਗਏ ਅੰਡੇ। ਪਕਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਸੁੱਕੀਆਂ ਦਾਲਾਂ, ਮਟਰ, ਸਫੇਦ ਚਨੇ, ਬੀਨਜ਼। ਬਦਾਮ, ਕਾਜੂ, ਹੇਜ਼ਲਨਟਸ, ਮੂੰਗਫਲੀਆਂ, ਤਿਲ ਦੇ ਬੀਜ, ਸੁਰਜਮੁਖੀ ਦੇ ਬੀਜ, ਅਖਰੋਟ।
ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ	ਬੱਚੇ ਦੀਆਂ ਹੱਡੀਆਂ, ਦੰਦਾਂ, ਤੰਤੂਆਂ, ਦਿਲ ਅਤੇ ਦੂਸਰੀਆਂ ਮਾਸਪੇਸ਼ੀਆਂ ਦੇ ਨਿਰਮਾਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦੇ ਹਨ। ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਕਾਫੀ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰਨਾ ਤੁਹਾਡੀ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਦੇਵਾਂ ਦੀਆਂ ਲੋੜਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਦਾ ਹੈ।	ਬੋਕ ਚੌਏ, ਬਕੋਰਲੀ, ਕੋਲ, ਸਰਸੋਂ ਦਾ ਸਾਗ, ਸਵਿਸ ਸ਼ਾਰਡ, ਸੰਤਰੇ।		ਡੱਬੇਬੰਦ ਸੈਮਨ, ਹੱਡੀਆਂ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਰਡੀਨਜ਼। ਬੋਕ ਕੀਤੇ ਗਏ ਬੀਨਜ਼, ਸੋਇਆਬੀਨਜ਼, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਵਾਲਾ ਟੇਫੂ। ਬਦਾਮ, ਹੇਜ਼ਲਨਟਸ, ਤਿਲ ਦੇ ਬੀਜ, ਤਾਹੀਨੀ। ਘੱਟ ਚਰਬੀ ਵਾਲਾ ਦੁੱਧ (1% ਅਤੇ 2%), ਚੀਜ਼, ਦਹੀ, ਕੇਫਿਰ, ਏਵੈਪੋਰੇਟ ਕੀਤਾ ਹੋਇਆ ਦੁੱਧ, ਬਿਨਾਂ ਮਿੱਠੇ ਵਾਲਾ ਤਾਕਰਵਰ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਸੋਇਆ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥ।
ਓਮੇਗਾ-3 ਫੈਟੀ ਐਸਿਡ	ਬੱਚੇ ਦੇ ਦਿਮਾਗ, ਤੰਤੂ ਪ੍ਰਣਾਲੀ ਅਤੇ ਨਜ਼ਰ ਦਾ ਨਿਰਮਾਣ ਕਰਦੇ ਹਨ।			ਸੈਮਨ, ਮੈਕਰਲ, ਹੈਰਿੰਗ, ਟਰਾਉਟ ਵਰਗੀਆਂ ਚਰਬੀ ਵਾਲੀਆਂ ਮੱਛੀਆਂ। ਅਖਰੋਟ, ਅਲਸੀ ਦੇ ਪੀਸੇ ਹੋਏ ਬੀਜ, ਚੀਆ ਅਤੇ ਰੌਪ ਦੇ ਬੀਜ। ਓਮੇਗਾ-3 ਨਾਲ ਤਾਕਰਵਰ ਬਣਾਏ ਗਏ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਅੰਡੇ, ਦਹੀ, ਬਿਨਾਂ ਮਿੱਠੇ ਵਾਲਾ ਤਾਕਰਵਰ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਸੋਇਆ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥ।
ਰੇਸ਼ਾ	ਕਬਜ਼ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਦਾ ਹੈ।	ਸਾਰੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ – ਤਾਜ਼ੇ, ਜੰਮਾਏ ਗਏ, ਡੱਬੇਬੰਦ ਅਤੇ ਸੁੱਕੇ।	ਵੱਧ ਰੇਸ਼ੇ ਵਾਲੇ ਬ੍ਰੇਕਫਾਸਟ ਸੀਰੀਅਲ, ਬ੍ਰੈਨ ਵਾਲੇ ਸੀਰੀਅਲ, 100% ਸਾਬਤ ਅਨਾਜ ਵਾਲੀ ਡਬਲਰੇਟੀ ਅਤੇ ਕ੍ਰੈਕਰ, ਭੂਰੇ ਚਾਵਲ, ਸਾਬਤ ਕਣਕ ਦਾ ਪਾਸਤਾ।	ਪਕਾਈਆਂ ਗਈਆਂ ਫਲੀਆਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਦਾਲਾਂ, ਬੀਨਜ਼ (ਕਾਲੇ, ਕਿਡਨੀ, ਸੋਇਆ, ਆਦਿ) ਅਤੇ ਮਟਰ (ਸਫੇਦ ਚਨੇ, ਗਾਰਬੈਨਜ਼ੇਜ਼, ਸਪਲਿਟ ਮਟਰ, ਆਦਿ)। ਸਾਰੀਆਂ ਗਿਰੀਆਂ ਅਤੇ ਬੀਜ।



ਇਹ ਅਜ਼ਮਾਓ

ਉਹ ਸਭ ਕੁਝ ਲਿਖੋ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਕਲ ਖਾਧਾ ਜਾਂ ਪੀਤਾ ਸੀ ਅਤੇ ਉਸ ਦੀ ਤੁਲਨਾ ਕੈਨੇਡਾ ਦੀ ਫੂਡ ਗਾਇਡ ਨਾਲ ਕਰੋ। ਉਹ ਭੋਜਨ ਵੱਧ ਖਾਣ ਦੀ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਓ ਜੋ ਤੁਸੀਂ ਖੁੰਝਾ ਰਹੇ ਹੋ।

ਸਨੈਕ ਲਈ ਲਾਲਸਾ ਹੋ ਰਹੀ ਹੈ?

ਅਜ਼ਮਾਓ:

- ਫਲ ਅਤੇ ਬਿਨਾਂ ਨਮਕ ਦੀਆਂ ਗਿਰੀਆਂ ਅਤੇ ਬੀਜਾਂ ਦੀ ਇੱਕ ਛੋਟੀ ਮੁੱਠੀ
- ਕੱਟੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਕੱਚੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਹਮਸ
- ਚੀਜ਼ ਜਾਂ ਡੱਬੇਬੰਦ ਮੱਛੀ ਦੇ ਨਾਲ ਸਾਬਤ ਅਨਾਜ ਦੇ ਕ੍ਰੈਕਰ
- ਦਹੀ ਅਤੇ ਬੈਰੀਆਂ
- ਅਨਾਜ ਵਾਲੇ ਟੇਸਟ ਤੇ ਮੂੰਗਫਲੀ ਦਾ ਮੱਖਣ ਜਾਂ ਗਿਰੀਆਂ ਦਾ ਮੱਖਣ
- ਸਾਬਤ ਅਨਾਜ ਦਾ ਸੀਰੀਅਲ ਦੁੱਧ ਦੇ ਨਾਲ ਜਾਂ ਦੁੱਧ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ
- ਦਹੀ, ਫਲ ਅਤੇ ਦੁੱਧ ਜਾਂ ਤਾਕਤਵਰ ਬਣਾਏ ਗਏ ਸੋਇਆ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥ ਤੋਂ ਮਿਲਾਈ ਗਈ (ਬਲੈਂਡ ਕੀਤੀ ਗਈ) ਸਮੂਦੀ

ਜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਸਧਾਰਨ ਗੈਰ - ਭੋਜਨ ਵਸਤਾਂ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬਰਫ, ਕਲੇ ਜਾਂ ਸਟਾਰਚ ਦੀ ਲਾਲਸਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਤਾਂ ਆਪਣੇ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਪ੍ਰਦਾਤਾ ਨੂੰ ਦੱਸੋ।



ਸਾਥੀ (ਪਾਰਟਨਰ) ਤੁਸੀਂ ਕੀ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ

ਆਪਣੇ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਸਾਥੀ ਲਈ ਸਿਹਤਮੰਦ ਮੀਲ ਬਣਾਓ। ਪਰਿਵਾਰ ਬਿਹਤਰ ਖਾਂਦੇ ਹਨ ਜਦੋਂ ਉਹ ਇਕੱਠੇ ਖਾਂਦੇ ਹਨ।



ਕੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਪਤਾ ਹੈ

ਤੁਸੀਂ ਸਿਹਤਮੰਦ ਖਾਣ ਬਾਰੇ ਇੱਕ ਰਜਿਸਟਰਡ ਡਾਇਟੀਸ਼ੀਅਨ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਨ ਲਈ ਹੈਲਥਲਿੰਕ ਬੀਸੀ ਨੂੰ 8-1-1 ਤੇ ਫੋਨ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹੋ।

ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੌਰਾਨ ਸੀਮਿਤ ਜਾਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕੀਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ

ਕੈਫੀਨ:

ਕੈਫੀਨ ਦੀ ਥੋੜੀ ਜਿਹੀ ਮਾਤਰਾ ਆਮਤੌਰ ਤੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਪਰ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਇੱਕ ਅਣਜੰਮੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਪ੍ਰਭਾਵਿਤ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਛਾਤੀ ਦਾ ਦੁੱਧ ਪੀਣ ਵਾਲੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਬੇਚੈਨ ਕਰ ਸਕਦੀ ਹੈ, ਤੁਹਾਡੇ ਤੋਂ ਬਹੁਤ ਲੁੜੀਂਦੀ ਨੀਂਦ ਖੋਹ ਸਕਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਬਹੁਤ ਪਿਸ਼ਾਬ ਕਰਵਾ ਸਕਦੀ ਹੈ (ਜੀਵਨਸ਼ੈਲੀ ਦੇਖੋ)।

ਚੀਜ਼:

ਪੈਸਚਰੀਇਜ਼ ਨਾ ਕੀਤੇ ਗਏ, ਸੌਫਟ ਅਤੇ ਸੈਮੀ-ਸੌਫਟ ਚੀਜ਼ (ਫੇਟਾ, ਬਰੀ, ਕੈਮੇਬੇਰ, ਬਲੂ-ਵੇਨਡ) ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਹੜੇ ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੌਰਾਨ ਖਾਸ ਕਰਕੇ ਖਤਰਨਾਕ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 74°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ ਤੱਕ ਪਕਾਓ (ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਹ ਭਾਫ ਨਿਕਲਣ ਤੱਕ ਗਰਮ ਹੋ ਜਾਣ) ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਅਨੰਦ ਮਾਣਨ ਲਈ ਆਪਣੇ ਬੱਚੇ ਦਾ ਜਨਮ ਹੋ ਜਾਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਤੱਕ ਇੰਤਜ਼ਾਰ ਕਰੋ।

ਡੋਲੀ ਉਤਪਾਦ:

ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਮੀਟ ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਬੇਲੇਨਾ, ਰੋਸਟ ਬੀਫ, ਹੈਮ ਅਤੇ ਟਰਕੀ ਬ੍ਰੇਸਟ ਨੂੰ ਕੇਵਲ ਭਾਫ ਨਿਕਲਣ ਤੱਕ ਗਰਮ ਕਰਕੇ ਹੀ ਖਾਇਆ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਪੇਟ (pâté) ਅਤੇ ਮੀਟ ਸਪ੍ਰੈਡਾਂ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰੋ ਜਦੋਂ ਤੱਕ ਉਹ ਡੱਬੇਬੰਦ ਨਾ ਹੋਣ। ਹੋਟ ਡੋਗਜ਼ ਨੂੰ ਚੰਗੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਓ, ਅਤੇ ਸਾਵਧਾਨ ਰਹੋ ਕਿ ਪੈਕੇਜ ਤੋਂ ਤਰਲ ਦੂਸਰੇ ਭੋਜਨਾਂ ਤੇ ਨਾ ਟਪਕੇ।

ਮੱਛੀ:

ਮੱਛੀ ਓਮੇਗਾ-3 ਚਰਬੀਆਂ ਦਾ ਇੱਕ ਉੱਤਮ ਸ੍ਰੋਤ ਹੈ, ਪਰ ਕਈ ਮੱਛੀਆਂ ਵਿੱਚ ਪਾਰੇ ਦੀ ਵੱਧ ਮਾਤਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ। ਇੰਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਖਾਓ:

- ਪ੍ਰਤੀ ਮਹੀਨੇ ਟੂਨਾ, ਸ਼ਾਰਕ, ਮਾਰਲਿਨ, ਐਸਕੇਲਾਰ, ਐਰੋਜ਼ ਰਫੀ ਅਤੇ ਸੋਰਡਫਿਸ਼ ਦੀਆਂ 2 ਤੋਂ ਵੱਧ ਸਰਵਿੰਗ (150 ਗ੍ਰਾਮ ਜਾਂ 5 ਆਉਂਸ) ਨਹੀਂ
- ਪ੍ਰਤੀ ਹਫਤੇ ਗੈਰ-ਕਨੇਡੀਅਨ ਡੱਬੇਬੰਦ ਐਲਬਾਕੋਰ ਟੂਨਾ ਦੀਆਂ 4 ਸਰਵਿੰਗ (300 ਗ੍ਰਾਮ ਜਾਂ 10 ਆਉਂਸ) ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਹੀਂ। ਤਾਜ਼ਾ, ਜੰਮਾਈ ਗਈ ਜਾਂ ਡੱਬੇਬੰਦ ਐਲਬਾਕੋਰ ਟੂਨਾ ਜਿਹੜੀ ਕੈਨੇਡਾ ਦਾ ਉਤਪਾਦ ਹੈ ਨੂੰ ਅਸੀਮਿਤ ਮਾਤਰਾਵਾਂ ਵਿੱਚ ਖਾਇਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਸ਼ਾਸ਼ੀਮੀ ਅਤੇ ਸੂਸ਼ੀ ਵਰਗੀ ਕੱਚੀ ਮੱਛੀ ਨਾਲ ਸਾਵਧਾਨ ਰਹੋ। ਇਹ ਸਮੱਸਿਆ ਹੋ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਜੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਤਿਆਰ ਨਹੀਂ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ। ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੌਰਾਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਸਭ ਤੋਂ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਹੈ।

ਜੜੀਆਂ ਬੂਟੀਆਂ ਵਾਲੀਆਂ ਚਾਹਾਂ:

ਪ੍ਰਤੀ ਦਿਨ ਅਦਰਕ, ਬਿਟਰ ਐਰੋਜ਼ ਜਾਂ ਐਰੋਜ਼ ਪੀਲ, ਐਕੀਨੇਸ਼ੀਆ, ਪੇਪਰਮਿੰਟ, ਰੈਡ ਰੈਸਬੇਰੀ ਲੀਫ, ਰੋਜ਼ਹਿੱਪ ਜਾਂ ਰੋਜ਼ਮੇਰੀ ਤੋਂ ਬਣੀ ਚਾਹ ਦੇ 2 ਤੋਂ 3 ਕੱਪਾਂ (500- 750 ਮਿਲੀ) ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਮੰਨਿਆ ਜਾਂਦਾ ਹੈ। ਕੇਵਲ ਉਹ ਚਾਹ ਪਿਓ ਜਿਸਦੀ ਸਮੱਗਰੀ ਸੂਚੀ ਹੈ।

ਕਲੇਜੀ:

ਕਲੇਜੀ ਵਿੱਚ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ ਦੀ ਬਹੁਤ ਵੱਧ ਮਾਤਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ, ਜੋ ਵੱਡੀਆਂ ਮਾਤਰਾਵਾਂ ਵਿੱਚ, ਜਨਮ ਸੰਬੰਧੀ ਨੁਕਸਾਨਾਂ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਆਪਣੇ ਆਪ ਨੂੰ ਪ੍ਰਤੀ ਹਫਤਾ ਕਲੇਜੀ ਦੇ ਉਤਪਾਦਾਂ ਦੇ 75 ਗ੍ਰਾਮ (2½ ਆਉਂਸ) ਤੱਕ ਸੀਮਿਤ ਕਰੋ, ਅਤੇ ਫਿਸ ਲਿਵਰ ਤੇਲ ਦੇ ਪੂਰਕ, ਜੋ ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੌਰਾਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ, ਨਾ ਲਓ।

ਸੋਇਆ:

ਟੋਫੂ, ਬਿਨਾਂ ਮਿੱਠੇ ਵਾਲੇ ਤਾਕਰਵਰ ਬਣਾਏ ਗਏ ਸੋਇਆ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥ ਅਤੇ ਸੋਇਆ ਉਤਪਾਦਾਂ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਠੀਕ ਹਨ, ਪਰ ਸੋਇਆ ਪੂਰਕ ਗਰਭ ਅਵਸਥਾ ਦੇ ਦੌਰਾਨ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਨਹੀਂ ਹਨ।

ਸਪਰਾਉਟਸ:

ਕੱਚੇ ਅਲਫਾਲਫਾ ਅਤੇ ਮੂੰਗ ਬੀਨ ਸਪਰਾਉਟਸ ਤੋਂ ਦੂਰ ਰਹੋ ਕਿਉਂਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਖਤਰਨਾਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ।

ਸ਼ੱਕਰ ਦੇ ਵਿਕਲਪ:

ਮਿੱਠੇ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਬਣਾਵਟੀ ਪਦਾਰਥ ਕਦੇ ਕਦੇ ਠੀਕ ਹਨ, ਪਰ ਸ਼ੱਕਰ ਦੇ ਵਿਕਲਪਾਂ ਨਾਲ ਬਣੇ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਪੇਅ ਪਦਾਰਥਾਂ ਨੂੰ ਪੇਸ਼ਕ ਭੋਜਨਾਂ ਦੀ ਥਾਂ ਨਾ ਲੈਣ ਦਿਓ।

ਸੀਸੇ ਵਾਲਾ ਨਲਕੇ ਦਾ ਪਾਣੀ:

ਸਰੀਰ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕਾਫੀ ਮਾਤਰਾ ਬਣਾਈ ਰੱਖਣ ਲਈ ਪਾਣੀ ਤੁਹਾਡੀ ਸਭ ਤੋਂ ਵਧੀਆ ਚੋਣ ਹੈ, ਪਰ ਜੇ ਤੁਹਾਡਾ ਘਰ 1989 ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਬਣਾਇਆ ਗਿਆ ਸੀ, ਤਾਂ ਸੰਭਵ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੀਆਂ ਪਾਇਪਾਂ ਵਿੱਚ ਸੀਸਾ ਹੋਵੇ। ਹਰ ਸਵੇਰ ਆਪਣੇ ਨਲਕਿਆਂ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਠੰਡਾ ਹੋ ਜਾਣ ਤੱਕ ਕੁਝ ਮਿੰਟਾਂ ਲਈ ਫਲਸ਼ ਕਰੋ। ਪੀਣ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਲਈ ਠੰਡਾ ਪਾਣੀ ਵਰਤੋ, ਕਿਉਂਕਿ ਗਰਮ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਵਾਧੂ ਸੀਸਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਪੈਸਚਰਾਇਜ਼ ਨਾ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ:

ਪੈਸਚਰਾਇਜ਼ ਨਾ ਕੀਤੇ ਹੋਏ ਦੁੱਧ, ਦਹੀ, ਚੀਜ਼, ਸ਼ਹਿਦ ਅਤੇ ਜੂਸ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰੋ। ਇੰਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿਹੜੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਬਿਮਾਰ ਕਰ ਸਕਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਨਤੀਜਾ ਗਰਭਪਾਤ, ਸਮੇਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਜਨਮ ਜਾਂ ਮਰਿਆ ਹੋਇਆ ਬੱਚਾ ਪੈਦਾ ਹੋਣਾ ਹੋ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਭੋਜਨ ਸੁਰੱਖਿਆ

ਕਈ ਭੋਜਨਾਂ ਵਿੱਚ ਮੌਜੂਦ ਹੋ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਅਤੇ ਪੈਰਾਸਾਇਟਾਂ ਤੋਂ ਆਪਣੀ ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਬੱਚੇ ਦੀ ਰੱਖਿਆ ਕਰੋ:

- ✓ ਟਾਇਲਟ ਵਰਤਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਭੋਜਨ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਅਤੇ ਬਾਅਦ ਵਿੱਚ, ਅਤੇ ਆਪਣੇ ਦੁਆਰਾ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਛੂਹਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਆਪਣੇ ਹੱਥਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 20 ਸਕਿੰਟ ਲਈ ਸਾਬਣ ਅਤੇ ਨਿੱਘੇ ਪਾਣੀ ਨਾਲ ਧੋਵੋ।
- ✓ ਕੱਚੀਆਂ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ਼, ਵਗਦੇ ਪਾਣੀ ਹੇਠਾਂ ਧੋਵੋ। ਮਿੱਟੀ ਹਟਾਉਣ ਵਾਸਤੇ ਬਰੱਸ ਵਰਤੋ।
- ✓ ਮੀਟ ਨੂੰ ਪੂਰੀ ਤਰਾਂ ਪਕਾਓ (68°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ), ਮੱਛੀ, ਅੰਡੇ (74°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ) ਅਤੇ ਪੋਲਟਰੀ (ਚਿੱਸਿਆਂ ਅਤੇ ਪੀਸੀ ਹੋਈ ਪੋਲਟਰੀ ਲਈ 74°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ; ਸਾਬਤ ਪੋਲਟਰੀ ਲਈ 85°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ)। ਤਾਪਮਾਨ ਚੈਕ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਫੂਡ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਵਰਤੋ।
- ✓ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਕੱਟਿੰਗ ਬੋਰਡਾਂ ਅਤੇ ਚਾਕੂਆਂ ਨੂੰ ਡਿਸਵਾਸ਼ਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ ਜਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ 1 ਲੀਟਰ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਬਲੀਚ ਦੇ 1 ਛੋਟੇ ਚਮਚ ਦੇ ਘੋਲ ਨਾਲ ਰੋਗਾਣੂ ਰਹਿਤ ਕਰੋ।
- ✓ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਟੂਲ ਅਤੇ ਸਤਹਾਂ ਸਾਫ਼ ਰੱਖੋ ਅਤੇ ਰੋਜ਼ ਡਿਸਕਲੋਥ ਅਤੇ ਟਾਵਲ ਬਦਲੋ।
- ✓ ਗਰਮ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਗਰਮ ਰੱਖੋ (60°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ ਜਾਂ ਉਸ ਤੋਂ ਵੱਧ) ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਰੱਖੋ (4°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ ਜਾਂ ਉਸ ਤੋਂ ਘੱਟ)। ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਮਰੇ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਦੇ ਘੰਟਿਆਂ ਤੋਂ ਵੱਧ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ✓ ਠੰਡੇ ਕੀਤੇ ਗਏ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਅਤੇ ਬਚੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਢੱਕੇ ਹੋਏ ਡੱਬਿਆਂ ਵਿੱਚ ਫਰਿਜ਼ ਜਾਂ ਫਰੀਜ਼ਰ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ।
- ✓ ਬਚੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 2 ਜਾਂ 3 ਦਿਨਾਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਵਰਤੋ। ਪਰੋਸਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 74°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ ਤੱਕ ਦੁਬਾਰਾ ਗਰਮ ਕਰੋ।
- ✓ ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਖਰੀਦਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਜਾਂਚੋ ਕਿ ਜਾਰਾਂ ਤੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਸੀਲਾਂ ਬਰਕਰਾਰ ਹਨ।

ਕੀ ਤੁਸੀਂ ਸ਼ਾਕਾਹਾਰੀ ਜਾਂ ਵੀਗਨ ਹੋ?

ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਤੁਸੀਂ ਕਾਫੀ ਪ੍ਰੋਟੀਨ, ਆਇਰਨ, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ, ਜ਼ਿੰਕ, ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ, ਵਿਟਾਮਿਨ ਬੀ12 ਅਤੇ ਲਿਨੋਲੇਨਿਕ (linolenic) ਐਸਿਡ (ਇੱਕ ਓਮੇਗਾ-3) ਪ੍ਰਾਪਤ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ। ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਚਿੰਤਤ ਹੋ ਕਿ ਸੰਭਵ ਹੈ ਤੁਸੀਂ ਤੁਹਾਡੇ ਦੁਆਰਾ ਲੁੜੀਦਾ ਸਾਰਾ ਪੇਸ਼ਣ ਪ੍ਰਾਪਤ ਨਹੀਂ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ ਤਾਂ ਹੈਲਥਲਿਕ ਬੀਸੀ ਵਿੱਚ ਡਾਇਟੀਸ਼ੀਅਨ ਸੇਵਾਵਾਂ ਨੂੰ 8-1-1 ਤੇ ਫੋਨ ਕਰੋ।

ਸਿਹਤਮੰਦ ਖਾਣਪੀਣ ਸੰਬੰਧੀ ਸੁਝਾਅ

- ਵੱਡੀਆਂ ਮਾਤਰਾਵਾਂ ਪਕਾਓ ਅਤੇ ਬਚੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਬਾਅਦ ਲਈ ਫ੍ਰੀਜ਼ ਕਰੋ।
- ਸਿਹਤਮੰਦ ਚੋਣਾਂ ਤੱਕ ਅਸਾਨ ਪਹੁੰਚ ਲਈ ਜਦੋਂ ਤੁਸੀਂ ਬਾਹਰ ਜਾਂਦੇ ਹੋ ਤਾਂ ਸਨੈਕ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੀ ਬੋਤਲ ਲੈ ਕੇ ਜਾਓ।
- ਕਾਫੀ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਅਤੇ ਫਲ ਖਾਓ। ਸੁਵਿਧਾਜਨਕ ਅਤੇ ਘੱਟ ਮਹਿੰਗੇ ਵਿਕਲਪਾਂ ਵਾਸਤੇ ਡੱਬੇਬੰਦ, ਜੰਮਾਏ ਹੋਏ ਜਾਂ ਸੁਕਾਏ ਹੋਏ (ਮਿਲਾਏ ਗਏ ਨਮਕ ਜਾਂ ਸ਼ੱਕਰ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ) ਅਜਮਾਓ।
- ਭੋਜਨ ਛੱਡਣ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰੋ। ਜੇ ਮਤਲੀ ਸਮੱਸਿਆ ਹੈ, ਤਾਂ ਛੋਟੇ ਮੀਲ ਅਤੇ ਨਿਯਮਿਤ ਸਨੈਕ ਅਜਮਾਓ।
- ਆਪਣੇ ਦੰਦਾਂ ਅਤੇ ਮਸੂੜਿਆਂ ਨੂੰ ਸਿਹਤਮੰਦ ਰੱਖਣ ਵਿੱਚ ਸਹਾਇਤਾ ਕਰਨ ਲਈ ਘੱਟ ਸ਼ੱਕਰ ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਚੁਣੋ।



ਇਹ ਅਜਮਾਓ

ਜੇ ਤੁਹਾਡੇ ਪੂਰਕਾਂ ਕਰਕੇ ਤੁਹਾਨੂੰ ਮਤਲੀ ਵਰਗਾ ਮਹਿਸੂਸ ਹੋ ਰਿਹਾ ਹੈ ਜਾਂ ਉਹ ਤੁਹਾਡੀ ਮਤਲੀ ਨੂੰ ਬਦਤਰ ਬਣਾ ਰਹੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਭੋਜਨ ਨਾਲ ਲੈਣਾ ਅਜਮਾਓ। ਆਪਣੇ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਪ੍ਰਦਾਤਾ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰਨ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲੈਣਾ ਬੰਦ ਨਾ ਕਰੋ।

ਫੈਰਨਹਾਇਟ ਵਰਤ ਰਹੇ ਹੋ?

4°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ	➡ 39°ਫੈਰਨਹਾਇਟ	74°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ	➡ 165°ਫੈਰਨਹਾਇਟ
60°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ	➡ 140°ਫੈਰਨਹਾਇਟ	85°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ	➡ 185°ਫੈਰਨਹਾਇਟ
68°ਸੈਂਟੀਗ੍ਰੇਡ	➡ 154°ਫੈਰਨਹਾਇਟ		

ਪੂਰਕ ਲੈਣੇ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਗਰਭਵਤੀ ਹੋਣ ਦੀ ਕੋਸ਼ਿਸ਼ ਕਰ ਰਹੇ ਹੋ ਜਾਂ ਗਰਭਵਤੀ ਹੋ ਜਾਂ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਛਾਤੀ ਦਾ ਦੁੱਧ ਪਿਲਾ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਕੁਝ ਪੂਰਕ – ਸਿਹਤਮੰਦ ਖੁਰਾਕ ਦੇ ਨਾਲ - ਤੁਹਾਨੂੰ ਉਹ ਵਾਧੂ ਵਿਟਾਮਿਨ ਅਤੇ ਖਣਿਜ ਦੇ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਤੁਹਾਨੂੰ ਅਤੇ ਤੁਹਾਡੇ ਬੱਚੇ ਨੂੰ ਲੋੜ ਹੈ। ਪਰ ਕਈ ਪੂਰਕ ਹਾਨੀਕਾਰਕ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ, ਅਤੇ ਕਿਸੇ ਵੀ ਪੂਰਕ ਦੀ ਬਹੁਤ ਜ਼ਿਆਦਾ ਮਾਤਰਾ ਸਮੱਸਿਆਵਾਂ ਦਾ ਕਾਰਨ ਬਣ ਸਕਦੀ ਹੈ। ਆਪਣੇ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਪ੍ਰਦਾਤਾ ਨੂੰ ਉਨ੍ਹਾਂ ਸਾਰੇ ਪੂਰਕਾਂ ਬਾਰੇ ਦੱਸੋ ਜਿਹੜੇ ਤੁਸੀਂ ਲੈਂਦੇ ਹੋ, ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ ਕੁਦਰਤੀ ਅਤੇ ਜੜੀਆਂ ਬੂਟੀਆਂ ਨਾਲ ਬਣੇ ਉਤਪਾਦ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਲੋੜ ਪਵੇਗੀ:

- ✓ ਰੋਜ਼ਾਨਾ ਇੱਕ ਮਲਟੀਵਿਟਾਮਿਨ ਅਤੇ ਖਣਿਜ ਪ੍ਰੀਨੇਟਲ ਪੂਰਕ ਦੀ ਜਿਸ ਵਿੱਚ 0.4 ਐਮਜੀ (400 ਐਮਸੀਜੀ) ਫੋਲਿਕ ਐਸਿਡ, ਆਇਰਨ ਦਾ 16 ਤੋਂ 20 ਐਮਜੀ, 400 ਤੋਂ 600 IU ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ, ਅਤੇ ਵਿਟਾਮਿਨ ਬੀ12 ਹੈ

ਤੁਹਾਡਾ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਪ੍ਰਦਾਤਾ ਫਿਸ਼ ਐਂਇਲ, ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਜਾਂ ਵਿਟਾਮਿਨ ਡੀ ਪੂਰਕਾਂ ਦਾ ਸੁਝਾਅ ਵੀ ਦੇ ਸਕਦਾ ਹੈ।

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਵੱਖਰੇ ਕੈਲਸ਼ੀਅਮ ਅਤੇ ਆਇਰਨ ਪੂਰਕ ਲੈ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਲਗਭਗ 2 ਘੰਟੇ ਦੇ ਅੰਤਰ ਤੇ ਲਓ।

ਤੁਹਾਨੂੰ ਇੰਨ੍ਹਾਂ ਤੋਂ ਪਰਹੇਜ਼ ਕਰਨਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ:

- ✗ 3 ਐਮਜੀ (3,000 ਐਮਸੀਜੀ) ਜਾਂ 10,000 IU ਤੋਂ ਵੱਧ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ ਵਾਲੇ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ ਪੂਰਕ ਅਤੇ ਮਲਟੀਵਿਟਾਮਿਨ ਅਤੇ ਖਣਿਜ ਪੂਰਕ, ਜਿਸ ਕਰਕੇ ਜਨਮ ਸੰਬੰਧੀ ਨੁਕਸ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ
- ✗ ਫਿਸ਼ ਲਿਵਰ ਐਂਇਲ ਪੂਰਕ (ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕੋਡ ਲਿਵਰ ਐਂਇਲ), ਜਿੰਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਵਿਟਾਮਿਨ ਏ ਦੀ ਵੱਧ ਮਾਤਰਾ ਹੁੰਦੀ ਹੈ
- ✗ ਸੋਇਆ ਪੂਰਕ
- ✗ ਜੜੀਆਂ ਬੂਟੀਆਂ ਤੋਂ ਬਣੇ ਪੂਰਕ



ਮਨੀ ਸੈਂਸ

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਖਰੀਦਣ ਦੇ ਸਮਰਥ ਨਹੀਂ ਹੋ ਤਾਂ ਪ੍ਰੀਨੇਟਲ ਪੂਰਕ ਮੁਫਤ ਉਪਲਬਧ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਆਪਣੇ ਸਿਹਤ ਸੰਭਾਲ ਪ੍ਰਦਾਤਾ ਨਾਲ ਗੱਲ ਕਰੋ।