

# คนท้องกินพิชช่าได้ไหม เท่าไหร่ถึงพอ ดี อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า

รวมบทความอาหารสำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์ไตรมาสที่ 1-3

บทความ

พ.ย. 14, 2024

7นาที

พิชช่าร้อน ๆ ชีสเยิ้ม ๆ เป็นอะไรที่ใคร ๆ ก็ชอบ แต่สำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์แล้ว การกินอาหารโปรดอย่างพิชช่า ที่เต็มไปด้วยชีสและแป้ง จะปลอดภัยหรือไม่? เพราะนอกจากความอร่อยแล้ว สุขภาพของคุณแม่และลูกน้อยในท้องก็เป็นสิ่งสำคัญที่คุณแม่ทุกคนต้องใส่ใจ มาดูกันว่าพิชช่าของอ้วนจะยังคงอยู่ในเมนูอาหารสำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์ได้หรือไม่ คนท้องกินพิชช่าได้ไหม มาไขข้อข้องใจไปพร้อมกัน

## สรุป

- คนท้องกินพิชช่าได้ไหม คุณแม่ตั้งครรภ์สามารถกินพิชช่าได้ แต่ไม่ควรกินมากและบ่อยเกินไป รวมถึงต้องคำนึงถึงความสุกของวัตถุดิบและความหลากหลายของสารอาหารที่จะได้รับด้วย
- พิชช่าไม่ใช้อาหารสุขภาพ เพราะพิชช่ามีแป้งและชีส ซึ่งมีโซเดียมและไขมันสูง หากกินบ่อยอาจทำให้น้ำหนักตัวของคุณแม่เพิ่มขึ้นมากกว่าปกติ เพิ่มความเสี่ยงต่อโรคอ้วน และการเกิดภาวะแทรกซ้อนระหว่างตั้งครรภ์ได้
- พิชช่าหน้าเนื้อสัตว์ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเนื้อสัตว์ผ่านความร้อนจนสุกทั่วถึง ไม่มีส่วนที่ยังดิบ เพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษจากสุ่นผสมที่ไม่สุก 100 เปรอร์เซ็นต์
- ในพิชช่ามีส่วนผสมหลากหลายชนิดที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ เช่น แพ้เคซีน (จากนม) แพ้มะเขือเทศ แพ้อาหารทะเล และแพ้ยีสต์ คุณแม่ควรสอบถามพนักงานร้านอาหารเกี่ยวกับอาหารที่แพ้อายุร่วมกัน

## เลือกอ่านตามหัวข้อ

- คนท้องกินพิชช่าได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินพิชช่าได้ไหม อันตรายต่อสุขภาพคุณแม่แค่ไหน
- คุณแม่ท้องอยากกินพิชช่า กินยังไงให้ดีต่อสุขภาพ
- พิชช่าหน้าอะไรบ้าง ที่คุณแม่ท้องกินได้

# คนท้องกินพิชช่าได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า

พิชช่าไม่ใช้อาหารสุขภาพ แต่ถ้าคนท้องอยากกินพิชช่าจะเป็นอันตรายต่อการตั้งครรภ์หรือเปล่า คนท้องกินพิชช่าได้ไหม เป็นคำถามที่พบบ่อย โดยการกินพิชช่าในช่วงตั้งครรภ์นั้นไม่ได้เป็นอันตรายเสมอไป เพราะวัตถุดิบบางชนิดที่มีอยู่ในพิชช่านั้น ก็มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่คนท้องต้องใส่ใจเป็นพิเศษในการทานพิชช่า เพื่อความปลอดภัยในระหว่างตั้งครรภ์ โดยมีปัจจัยหลายอย่างที่ต้องพิจารณา ดังนี้

## 1. วัตถุดิบและความสะอาด

ถ้าพิชช่าที่คุณแม่อยากกินทำมาຈาวัตถุดิบสดใหม่ สะอาด ปราศจากเชื้อโรค แล้วมาจากร้านที่ได้มาตรฐาน ก็สามารถกินได้เป็นครั้งคราว แต่ถ้าพิชช่ามีวัตถุดิบที่ปนเปื้อน เช่น เบปเปอร์โนนี แสม ไส้กรอก ชาลาญ หรือปูในสภาพแวดล้อมที่ไม่สะอาด จะเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรค ซึ่งเป็นอันตรายต่อท้องคุณแม่และลูกน้อยในท้อง

## 2. ปริมาณและความหลากหลาย

การกินพิชช่าบ่อยเกินไป หรือเน้นกินแต่ชีส อาจทำให้ได้รับโซเดียมและไขมันสูงเกินไป ซึ่งไม่ดีต่อสุขภาพของคุณแม่ตั้งครรภ์ ควรเลือกพิชช่าที่มีผักหลากหลายชนิด เพื่อให้ได้รับวิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นสำหรับร่างกาย

# คนท้องกินพิชช่าได้ไหม อันตรายต่อสุขภาพคุณแม่แค่ไหน

การกินพิชช่าบ่อย ๆ ในช่วงตั้งครรภ์ อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพของท้องคุณแม่และลูกน้อยได้เนื่องจากพิชช่าส่วนใหญ่จัดอยู่ในประเภทอาหารที่ให้พลังงานสูง และมีไขมันสูง ซึ่งหากกินมากเกินไปอาจทำให้เกิดปัญหาต่าง ๆ ได้แก่

## 1. โรคอ้วน

พิชช่ามีปริมาณแคลอรีและไขมันสูง หากกินบ่อยไป อาจทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นมากกว่าปกติ ซึ่งอาจส่งผลต่อสุขภาพของคุณแม่และเพิ่มความเสี่ยงต่อการเกิดภาวะแทรกซ้อนในการตั้งครรภ์ได้

## 2. ร่างกายขาดสารอาหาร

พิชช่าส่วนใหญ่ที่ขาดสารอาหาร ซึ่งมีอาหารต่ำและขาดวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญหลายชนิด ที่คุณแม่ตั้งครรภ์ต้องการ เพื่อพัฒนาสมองและร่างกายของลูกน้อย

## 3. แพ้ส่วนผสม

สำหรับผู้ที่มีอาการแพ้อาหาร การกินพิชช่าอาจเป็นเรื่องที่ต้องระวังเป็นพิเศษ เนื่องจากพิชช่ามีส่วนผสมหลากหลายชนิดที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ได้ เช่น แพ้เคซีน (จากนม) แพ้มะเขือเทศ แพ้อาหารทั่วไป และแพ้ยีสต์ คุณแม่ควรสอบถามพนักงานร้านอาหารเกี่ยวกับอาหารที่แพ้อย่างละเอียดก่อนสั่ง สำหรับคุณแม่ที่แพ้ส่วนผสมในพิชช่า ยังสามารถกินพิชช่าได้ โดยสามารถเลือกวัตถุดิบแทนอาหารที่แพ้ เช่น

- แพ้เคซีน เลือกซีสที่ทำจากพืช เช่น ข้าวสาลีเหลือง หรือสังพิชช่าแบบไม่ใส่ซีส แล้วเพิ่มท็อปปิングอื่น ๆ ที่คุณแม่ชอบแทน
- แพ้มะเขือเทศ เลือกพิชช่าแบบไม่มีซอสมะเขือเทศ เช่น พิชช่าสลัด พิชช่าขาว หรือพิชช่าไก่บาร์บีคิว
- แพ้ยีสต์ เลือกร้านอาหารที่ขายพิชช่าแบบไม่มียีสต์ หรือทำพิชช่าเองโดยใช้เบกกิ้งโซดาแทนยีสต์

## 4. อาหารเป็นพิษจากส่วนผสมที่ไม่สุก

คุณแม่ตั้งครรภ์ที่อยากกินพิชช่า ต้องระวังเรื่องความสะอาดและความสุกของเนื้อสัตว์เป็นพิเศษ เพราะหากเนื้อสัตว์ไม่สุกดี อาจมีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย เช่น เชื้อซัลโมเนลลา เชื้อลิสเตอเรีย ซึ่งอาจทำให้เกิดอาการท้องเสียขณะตั้งครรภ์ อาหารเป็นพิษ หรืออาการรุนแรงอื่น ๆ ได้

## คุณแม่ห้องอยากกินพิชช่า กินยังไงให้ดีต่อสุขภาพ

คนท้องสามารถกินพิชช่าได้ เพียงแค่เลือกทานอย่างระมัดระวัง และควบคุมปริมาณให้พอดีไม่ทานเยอะจนเกินไป ลองทำตามวิธีนี้ได้เลย

### 1. กินในปริมาณที่เหมาะสม

กินพิชช่า 1 ชิ้น แทนการกินพิชช่าทั้งถาด และเลือก กินแบบแบ่งบาง เพราะแบ่งบางจะมีปริมาณแบ่งและไขมันน้อยกว่าแบ่งหนา ๆ ช่วยให้ควบคุมปริมาณแคลอรีได้ดีขึ้น ที่สำคัญไม่ควรกินบ่อยเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับไขมันและโซเดียมมากเกินไป

## 2. กินพิชช่าที่ทำสดใหม่

ทานพิชช่าที่ทำสดใหม่และผ่านความร้อนสูงเพื่อฆ่าเชื้อแบคทีเรีย โดยสังเกตได้จากเปลปโโนห์หรือชาลามิที่สกจนร้อนและกรอบ หากพิชช่ามีการโรยหน้าเนื้อสัตว์หรือผักหลังอบแล้ว ควรขอให้ร้านนำกลับเข้าเตาอบอีกครั้งเพื่อให้เนื้อและผักสุกทั่วถึง หากมีพิชช่าเหลือสามารถอุ่นซ้ำได้โดยใช้ไมโครเวฟ เตาอบ หรือเตาปิ้งย่าง แต่ต้องแน่ใจว่าอุณหภูมิกัญญายในถึง 75 องศาเซลเซียส และควรกินให้หมดภายใน 1-2 วัน เพื่อป้องกันการขยายพันธุ์ของเชื้อแบคทีเรีย

## 3. ปรุงสุก

ก่อนกินพิชช่าทุกครั้ง ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าพิชช่าสุกทั่วถึง โดยเฉพาะบริเวณตรงกลาง ซึ่งมักจะสุกไม่ทั่วถึง สังเกตจากชีสต้องร้อนนุ่ม ไม่ใช่แค่เปียงอุ่นๆ เพราะความร้อนจะช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่อาจปนเปื้อนมาได้ หลีกเลี่ยงที่อุ่นดิบ เช่น เนื้อสัตว์ และผักสดที่ไม่ได้ผ่านการปรุงสุก

## เลือกหน้าพิชช่า ที่มีประโยชน์กับร่างกาย

นอกจากหน้าพิชช่าที่มีแต่เนื้อสัตว์หรือชีส คุณแม่สามารถลองเพิ่มผักและผลไม้ที่ปูน้ำสุกลงไปในหน้าพิชช่า เช่น พริกไทยวาก มะเขือเทศ บรรอกโคลี หรือสับปะรด เลือกแป้งพิชช่าที่มีประโยชน์ เช่น แป้งโอลิวีท แป้งไร้กากูเตน หรือทำแป้งพิชช่าเองจากดอกกะหล่ำ หรือแป้งถั่ว เพื่อเพิ่มใยอาหาร และเลือกที่อุ่นดิบที่มีประโยชน์และหลากหลาย เช่น ไก่ย่าง เห็ด เป็นต้น

นอกจากนี้การทำพิชช่าโอมเมดเอง จะช่วยให้คุณแม่สามารถควบคุมวัตถุดิบและปริมาณได้อย่างละเอียด ทำให้มันใจได้ว่าพิชช่าที่ได้มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากที่สุด



## พิชชานาوارบัง ที่คุณแม่ห้องกินได้

หากคุณแม่ต้องการกินพิชช่าให้ได้ทั้งความอร่อยและสารอาหารครบถ้วน ควรเลือกหน้าพิชช่าที่อุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ มีโปรตีนจากเนื้อสัตว์ไม่ดิบมัน ซีสที่ทำจากนมพาสเจอร์ไรซ์ เป็นโอลีวีท์ เติมผักและผลไม้ ที่สำคัญเนื้อสัตว์และผักผลไม้ทุกชนิดต้องผ่านการปั่นกรุสุกเสมอ แนะนำหน้าพิชช่าที่คุณห้องกินได้ ดังนี้

### 1. พิชชานาวยาวยอี้ยน

พิชชานาวยาวยอี้ยนเป็นพิชช่าหน้าโปรดของครุฑายศนุ พิชชานาวยาวยอี้ยนสามารถเป็นตัวเลือกที่ดีสำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์ เพราะมีสับปะรดรสชาติเปรี้ยวหวาน แต่ต้องมั่นใจว่าปั่นกรุอย่างทั่วถึง

### 2. พิชชานาตามยำกุ้ง

สำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์ที่ชอบความแซ่บและรสชาติจัดจ้าน พิชช่าตามยำกุ้งเป็นอีกหนึ่งตัวเลือกที่น่าสนใจ เมนูนี้ไม่เพียงแต่จะอร่อยถูกปาก แต่ยังได้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีคุณค่าทางอาหารจากกุ้ง ปลาหมึก และเห็ดนั้นปั่นกรุอย่างทั่วถึง เพื่อป้องกันการติดเชื้อ สำหรับคุณแม่ห้องอาจปรับลดความเผ็ดลงได้ เพื่อ

ป้องกันไม่ให้เกิดการระบาดเคืองกระเพาะอาหาร และอย่าลืมเลือกแป้งบางหรือแป้งโซลวิท เพื่อลดปริมาณคาร์บไฮเดรต

### 3. พิชชาเวจ

เป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์ ที่ต้องการกินอาหารอร่อยและมีประโยชน์ไปพร้อมกัน การเลือกทานพิชชาเวจจะช่วยให้คุณแม่ได้รับวิตามินและแร่ธาตุจากผักต่าง ๆ อย่างครบถ้วน ที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของทารกในครรภ์ โดยผักทุกชนิดต้องปูรุสุกก่อนนำมาปรุง ประทาน เพื่อลดความเสี่ยงจากการติดเชื้อ

### 4. พิชชาหน้าซีฟู้ด

เป็นอีกหนึ่งเมนูที่น่าสนใจสำหรับคุณแม่ตั้งครรภ์ เพราะอุดมไปด้วยโพรตีนจากทะเลและวิตามินจากผักต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อร่างกายของทุกคนแม่และลูกน้อยในครรภ์ แต่ต้องระวังหากคุณแม่แพ้อาหารทะเลนิดใดชนิดหนึ่งควรหลีกเลี่ยง และวัดถูกต้องทุกชนิดต้องปูรุสุกทั่วถึง เพื่อลดความเสี่ยงจากการติดเชื้อ รวมถึงควรปูรุสไม่จัดจ้านเกินไป เพื่อไม่ให้ระคายเคืองกระเพาะอาหาร

คนท้องกินพิชชาได้ไหม คนท้องต้องใส่ใจเป็นพิเศษในการทานพิชชา เพื่อความปลอดภัยในระหว่างตั้งครรภ์ เช่น พิชชาต้องปูรุสุก และสะอาด โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากมีเนื้อสัตว์หรือผักผลไม้เป็นส่วนประzug กับต้องสุกทั่วถึง ไม่ควรทานมากหรือทานป่วยเกินไป ทานแค่พอให้บรรเทาความอยากเป็นครั้งคราวเท่านั้น เพื่อสุขภาพที่แข็งแรงทั้งคุณแม่และลูกน้อยในครรภ์

#### บทความแนะนำสำหรับคุณแม่มือใหม่

- Health check แบบประเมินสุขภาพของคุณแม่และพัฒนาการของลูกน้อย
- 12 เมนูอาหารคนท้อง คนท้องกินอะไรได้บ้าง ดีต่อสุขภาพครรภ์
- ผ่าคลอดกินข้าวเหนียวได้ไหม แผลจะหายหรือเปล่า
- คนท้องกินกาแฟได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินแตงโมได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินเผ็ดได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินชาเย็นได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินโซดาได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินทุเรียนได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินวิตามินซีได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องยิ่อมผอมได้ไหม อันตรายกับลูกในท้องหรือเปล่า
- คนท้องกินยาพาราได้ไหม ทำไม่ก่อนกินยาคนท้องต้องปรึกษาหมอ

อ้างอิง:

1. Eating Pizza During Pregnancy - Is It Safe?, Firstcry
2. Pizza during pregnancy: Ways to eat it and recipes to try, Momjunction
3. Which Pizza Toppings Are Safe in Pregnancy? Find Out Here, Pregnancy Food Checker
4. What You Need to Know About Pizza Allergens, Verywellhealth
5. Is Pizza Healthy? Nutrition Tips for Pizza Lovers, Healthline

อ้างอิง ณ วันที่ 1 กันยายน 2567



คุณแม่ตั้งครรภ์



แม่ผ่าคลอด

ดูแลลูกตามช่วงวัย

ภูมิแพ้ในเด็ก



เอลฟ่าแล็ค สพิงโก้ไม้อลิน

พัฒนาการสมองลูกน้อย

การขับถ่ายลูกน้อย

คุณแม่ให้นมบุตร



เครื่องมือตัวช่วยคุณแม่



อาหารเด็ก



S-Mom Club



ข้อมูลผลิตภัณฑ์



ໂປຣໂມໝ່ານ