

亞東醫院 營養科 住院病患飲食選餐單

A. 一般餐飲 (適用於不需任何飲食限制的病患及陪客)

■ 普通/軟質飲食 (\$300/天)



■ 產婦餐 (\$1350/天)

由營養師精心調配
每天供應3正餐2點心



■ 兒童餐 (\$300~330/天)

依不同年紀調整質地

餐點	A餐	B餐	C餐
質地	半流	細碎	軟食
適用年齡	1~2歲	3~6歲	7~12歲

■ 特別餐 (\$630/天)

每天供應3正餐1晚點之精緻餐點



■ 活力元氣餐 (\$300/天)

如鯛魚湯、紅棗枸杞雞湯、
山藥排骨湯等可自行選擇，
並可搭配不同主食



■ 全日素食餐 (\$300/天)

供應各式健康素食餐點



(菜單依時令季節更動)

B. 特殊疾病飲食 (需特殊飲食限制或吞嚥困難者，請遵循醫囑選擇訂餐種類)

■ 各式治療飲食 (\$300~350/天)

適用於糖尿病、高脂血症、
腎臟病、肝硬化、高血壓、
痛風、減重或吞嚥困難患者

■ 流質飲食 (\$310/天)

(半流/全流) 適用咀嚼困難、
無牙及腸胃不適者

■ 清流飲食 (\$160/天)

適用於腸道檢查
或手術前清腸患者

■ 高蛋白質飲食 (\$370~440/天)

■ 治療性素食餐 (\$300~350/天)

※餐費採『依餐』收費之方式

※營養科提供『病房及門診營養諮詢服務』及指導各式『營養補充品』的
使用方式，歡迎諮詢

※可能因天災或疫情等不可抗力因素，調整供應模式及內容，敬請見諒

※【過敏原警示】營養科供應餐點之生產製程，其設備或生產管線有處理甲殼類、芒果，
花生、牛奶、蛋、堅果、芝麻、含麩之穀物、大豆、魚類及其製品，及使用亞硝酸鹽或
二氧化硫等產品。不適用於對上述11種過敏原過敏者。

編印單位: 營養科
編印日期: 2009年3月24日 第一版
修訂日期: 2024年02/10日 第十六版
全院編碼: 亞東醫院出版品
材料編碼: SH316 4F081 97.04.5000
宗旨: 持續提升醫療品質
願景: 善盡社會醫療責任
願景: 成為民眾首選的醫學中心

專業營養師精心設計
營養科 關心您的健康

敬請訂餐以輔助醫療效果
電話: (02)89667000 轉分機 1001

一般餐飲訂餐聯

病歷號: _____ 床 號: _____ 姓名: _____

病患及陪客皆可勾選下列餐飲，請於住院時撕下此聯交給護理站，
以便適時為您備餐，謝謝！ (響應環保，敬請自備筷子及湯匙)

套餐

早餐: 稀飯; 午餐、晚餐: 乾飯

普通飲食 (\$300/天) 特別餐 (\$630/天)

全日素食餐 (\$300/天) 產婦餐 (\$1350/天)

三餐供應稀飯

特殊餐點組合

軟質飲食 (\$300/天)

兒童餐 (\$300~330/天)

軟質全日素食餐
(\$300/天)

特殊需求: 請洽護理站

主食

早餐: 稀飯 饅頭

午餐: 乾飯 全穀飯 稀飯 饅頭 麵條

晚餐: 乾飯 全穀飯 稀飯 饅頭 麵條

其他需求或禁忌

餐點型態: 細碎 泥狀

素食: 早素 全素 蛋奶素 初一、十五素

禁忌: 牛奶 牛 豬 豆製品 雞 海鮮

蛋 辣 蝦 忌海鮮可吃魚 魚 炸物

海帶類 生食 醃漬品 高纖飯 薏仁 低氮澱粉

※若要自己選擇主食種類或飲食有特殊需求，請勾選右表

簽名: _____