

## 一. 管灌飲食 (Tube Feeding Diet)

### \* 適用症

- 供給吞嚥機能障礙、不能經口進食或經口攝食不足者，如口腔、頭頸部疾病、嚴重外傷、灼傷、中風、神經性厭食、癌症、消化道手術等。

### \* 飲食原則

1. 依病患狀況決定灌食途徑、方法及配方種類。
2. 目前院內的灌食配方採用提供完整營養素的商業管灌食配方做材料。依健保給付的項目可分為三類：
  - 櫛一般灌食。
  - 櫛營養成份調整配方灌食。
  - 櫛預解、元素食灌食。
3. 配方濃度 0.5、0.75、1.0、1.5、2.0 cal/cc，若無特殊限制一般以 1 cal/cc 供應。
4. 若病患由低量、低濃度開始進餐，應隨病患進展情形做進一步調整，以配合其需要。
5. 若灌食病患沒註明所需卡數、cc 數，則營養科皆以 1800 卡供應 (300cc/q2h)。
6. 避免同時改變速度及濃度。
7. 灌食方法可分為
  - 批式灌食法 (Bolus feeding)
    - 每天供應三正餐三點心。
    - 常用於鼻胃管者。
    - 每餐檢查胃餘容積，並沖管一次。
  - 重力式連續灌食法  
(On gravity continuous feeding)
    - 使用特定的 Feeding bag，其冰袋務必放冰塊。
    - 請控制速度兩小時滴完 (除非另有醫囑)。

- 每天供應三正餐三點心。
  - 每 2~4 小時檢查胃餘容積，並沖管一次。
  - 常用於鼻胃灌耐受性差者，如腹脹、腹瀉時。
- 由定量灌食機控制的連續灌食法  
(On continuous feeding with feeding pump)
- 使用 Feeding bag 及 Feeding pump。
  - 每天供應三正餐三點心，除非另有醫囑。
  - 每 4 小時檢查胃餘容積，並沖管一次。
  - 常用於腸灌及胃灌耐受性差者。
8. 新舊配方勿混合使用，切忌將藥物加入食物中（除非另有醫囑）。
9. 要監測病患有無灌食合併症。
10. 飲食的進展可會診營養師以做詳加計畫。

\* 管灌食的容量、濃度及熱量對照表

容量/熱量/濃度	0.5 卡/cc	0.75 卡/cc	1.0 卡/cc	1.5 卡/cc	2.0 卡/cc
50cc/次 (300cc/天)	150 卡/天	225 卡/天	300 卡/天	450 卡/天	600 卡/天
80cc/次 (480cc/天)	240 卡/天	360 卡/天	480 卡/天	720 卡/天	960 卡/天
100cc/次 (600cc/天)	300 卡/天	450 卡/天	600 卡/天	900 卡/天	1200 卡/天
120cc/次 (720cc/天)	360 卡/天	540 卡/天	720 卡/天	1080 卡/天	1440 卡/天
150cc/次 (900cc/天)	450 卡/天	675 卡/天	900 卡/天	1350 卡/天	1800 卡/天
180cc/次 (1080cc/天)	540 卡/天	810 卡/天	1080 卡/天	1620 卡/天	2160 卡/天
200cc/次 (1200cc/天)	600 卡/天	900 卡/天	1200 卡/天	1800 卡/天	2400 卡/天
250cc/次 (1500cc/天)	750 卡/天	1125 卡/天	1500 卡/天	2250 卡/天	3000 卡/天
300cc/次 (1800cc/天)	900 卡/天	1350 卡/天	1800 卡/天	2700 卡/天	3600 卡/天

## 二. 元素飲食 (Elemental Diet)

### \* 適用症

- 短腸症、發炎性腸道疾病、腸道瘻管、腸道手術前或手術後消化吸收困難者、因疾病導致的腸道吸收障礙患者等。

### \* 飲食原則

1. 此類飲食滲透壓很高需謹慎使用。
2. 初期使用需低濃度、低量且控制速度。
3. 定期對病患做監測及評估工作，以做飲食調整。
4. 根據不同的灌食法供應不同的餐次。



### 三. 清流質飲食 (Clear Liquid Diet)

#### \* 適用症

- 腸道檢查或手術前清腸使用、手術後的適應飲食或嚴重腸胃道感染時使用。

#### \* 飲食原則

1. 此飲食完全無渣、不產氣，在室溫或體溫下為清澈液體或液化的流質。
2. 可選用的食物如去油清湯、米湯、稀藕粉等。
3. 可作為靜脈營養轉為腸道營養的過渡飲食，其給予量宜逐漸調整。
4. 此飲食無法提供足夠營養，不得連續使用 48 小時以上。

#### \* 營養成份

熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
679	2	5	156.5	三正餐三點心



## 四.全流質飲食 (Full Liquid Diet)

### \*適用症

- 頭、頸、口腔手術、食道狹窄、腸胃不適、心肌梗塞，或飲食由清流質進展至其他飲食的過渡期。

### \*飲食原則

1. 此飲食是一種在室溫或體溫下為液態的食物。
2. 食物質地細、易消化、營養均衡，宜少量多餐。
3. 此種飲食接受性較差，宜視病患情形做調整。

### \*營養成份

熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
1515.2	58.4	32.9	246.3	三正餐三點心

## 五. 冷流質飲食 (Cold Liquid Diet)

### \* 適用症

- 扁桃腺切除、口腔潰瘍及手術者。

### \* 飲食原則

1. 供給於體溫下為液體的冰冷食物以減輕疼痛。
2. 供應的食物如均衡營養品、牛奶、果汁等。

### \* 營養成份

熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
1518	51.9	49.5	216.2	三正餐三點心

## 六. 半流質飲食 (Semi-liquid Diet)

### \* 適用症

- 無牙或咀嚼、吞嚥困難、胃炎、消化不良、急性熱病期。

### \* 飲食原則

1. 食物質地細，經絞碎或切細處理，易消化。
2. 少量多餐，營養分配均衡。

### \* 營養成份

熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
1754.9	74.4	55.6	239.2	三正餐三點心





## 七. 溫和飲食 (Bland Diet)

### \* 適用症

- 消化性潰瘍、胃炎。

### \* 飲食原則

1. 本飲食無刺激性、低纖維、易消化、具足夠營養。
2. 少量多餐，定時定量。
3. 本飲食可分為三階段，視病患情形做進展。

橢溫和 I：全流飲食

橢溫和 II：半流飲食

橢溫和 III：軟質飲食

### \* 營養成份

項目	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
溫和 I	1515.2	58.4	32.9	246.3	三正餐三點心
溫和 II	1754.9	74.4	55.6	239.2	三正餐三點心
溫和 III	1662.3	76.5	77.5	164.7	三正餐

## 八. 細碎飲食 (Ground Diet)

### \* 適用症

- 適用咀嚼困難、口腔、臉部或頸部動手術者。

### \* 飲食原則

1. 以軟質飲食為基礎。
2. 將肉類、蔬菜等加以剁碎切細，供應果汁。

### \* 營養成份

項目	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
乾飯	1934.3	84.5	77.5	224.7	三正餐
稀飯	1662.3	76.5	77.5	164.7	三正餐

## 九. 泥狀飲食 (Mashed Diet)

### \* 適用症

- 適用咀嚼困難、口腔、臉部或頸部動手術者。
- 已調整食物質地，但對剝碎飲食亦無法適應者。

### \* 飲食原則

1. 以軟質飲食為基礎。
2. 將肉類、豆製品、蔬菜等以果汁機打成泥狀，供應果汁。

### \* 營養成份

項目	熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
稀 飯	1662.3	76.5	77.5	164.7	三正餐

## 十. 稠狀飲食 (Pureed Diet)

### \* 適用症

- 適用吞嚥困難或接受吞嚥訓練者。

### \* 飲食原則

1. 以軟質飲食為基礎。
2. 將肉類、豆製品、蔬菜等以果汁機打成泥狀，並添加食物增稠劑。

### \* 營養成份

項目	熱 量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂 肪 (克)	醣 類 (克)	餐 次
稀 飯	1662.3	76.5	77.5	164.7	三正餐

## 十一. 高纖維飲食 (High Fiber Diet)

### \*適用症

- 便秘、憩室症、高血糖症、高膽固醇血症。

### \*飲食原則

1. 成人的膳食纖維建議攝取量為每天 14 公克/1000 大卡，每日建議攝取量為 25-35 公克

2. 兩歲以上孩童建議攝取量：【年齡(歲) + 5】公克，直到 20-30 公克/天。

3. 以均衡飲食為基礎，供應足夠營養。

4. 增加高纖維食物如全穀類、蔬菜類、水果類和未加工豆類的攝取。

### \*營養成份

項目	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
乾飯	2039.5	85.5	87.5	227.5	三正餐
稀飯	1677.5	77.5	77.5	167.5	三正餐

## 十二.低渣飲食 (Low Residue Diet)

### \*適用症

- 大腸檢查、手術及人工肛門手術前後過渡期者、急性腹瀉、潰瘍性結腸炎等。

### \*飲食原則

1. 本飲食粗纖維攝取量 4 公克以下。
2. 以均衡飲食為基礎，避免攝食在腸道留下多量殘渣之食物，如植物性纖維、動物筋膠、牛奶等。
3. 採用使食物質軟的烹調方式，且要避免油炸、油煎。
4. 水果以過濾果汁供應。

### \*營養成份

項目	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
乾飯	1911.9	83.5	77.5	220.1	三正餐
稀飯	1639.9	75.5	77.5	160.1	三正餐