

一. 控制蛋白質、磷、鈉、鉀離子飲食 (Protein、P、Na、K- Modification Diet)

* 適用症

- 腎功能不全、急慢性腎衰竭、各種透析治療及腎病症候群。

* 飲食原則

1. 蛋白質的限制量及是否配合限制磷、鈉、鉀、水份皆依病患病情及治療法而異。
2. 供應蛋白質的克數由 20 公克至 60 公克，以 5 公克為累進單位。
3. 每日建議的蛋白質量須有 1/2~3/4 來自高生物價的動物性蛋白質。
4. 避免食用低生物價蛋白質含量高的植物性食物，如豆類、麵筋製品、堅果類。
5. 控制蛋白質的同時，應配合足夠熱量的攝取，所以需供應熱量高的低蛋白點心。
6. 注意監測病患的病情以做飲食調整。

*營養成份

低蛋白 20 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1000	21	40	134	三正餐一點心
	1100	21	43	154	三正餐二點心
	1200	21	45	174	三正餐二點心
	1300	21	53	234	三正餐三點心
	1400	21	50	214	三正餐三點心
	1500	23	55	229	三正餐三點心
低蛋白 25 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1000	27	40	129	三正餐一點心
	1100	27	43	149	三正餐一點心
	1200	27	45	169	三正餐二點心
	1300	27	48	189	三正餐二點心
	1400	27	50	209	三正餐三點心
	1500	27	53	229	三正餐三點心
	1600	27	58	246	三正餐三點心
低蛋白 30 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1000	30	45	109	三正餐
	1100	30	48	129	三正餐一點心
	1200	30	50	149	三正餐一點心
	1300	30	53	169	三正餐二點心
	1400	30	55	189	三正餐二點心
	1500	30	58	209	三正餐三點心
	1600	30	60	229	三正餐三點心

*營養成份

低蛋白 35 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1100	34	45	139	三正餐
	1200	34	45	156	三正餐
	1300	34	48	176	三正餐一點心
	1400	34	50	196	三正餐一點心
	1500	34	53	216	三正餐二點心
	1600	34	55	236	三正餐二點心
	1700	34	58	256	三正餐三點心
	1800	34	60	276	三正餐三點心
低蛋白 40 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1300	40	48	171	三正餐
	1400	40	50	191	三正餐一點心
	1500	40	53	211	三正餐一點心
	1600	40	55	231	三正餐二點心
	1700	40	58	251	三正餐二點心
	1800	40	60	271	三正餐三點心
	1900	40	63	291	三正餐三點心
低蛋白 45 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1400	43	53	191	三正餐一點心
	1500	43	55	211	三正餐一點心
	1600	43	58	231	三正餐二點心
	1700	43	60	251	三正餐二點心
	1800	43	63	271	三正餐三點心
	1900	43	65	291	三正餐三點心
	2000	45	65	306	三正餐三點心

*營養成份

低蛋白 50 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1400	50	55	171	三正餐
	1500	50	58	191	三正餐一點心
	1600	50	60	211	三正餐一點心
	1700	50	63	231	三正餐二點心
	1800	50	65	251	三正餐二點心
	1900	50	68	271	三正餐三點心
	2000	50	70	291	三正餐三點心
低蛋白 55 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1500	52	55	186	三正餐
	1600	52	58	206	三正餐一點心
	1700	52	60	226	三正餐一點心
	1800	52	63	246	三正餐二點心
	1900	52	65	266	三正餐二點心
	2000	52	68	286	三正餐三點心
	2100	52	70	306	三正餐三點心
低蛋白 60 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1500	59	55	186	三正餐
	1600	59	58	206	三正餐一點心
	1700	59	60	226	三正餐一點心
	1800	59	63	246	三正餐二點心
	1900	59	65	266	三正餐二點心
	2000	59	68	286	三正餐三點心
	2100	59	70	306	三正餐三點心

二. 低普林飲食 (Low Purine Diet)

* 適用症

- 痛風症、高尿酸血症、尿酸結石。

* 飲食原則

1. 儘量避免攝取富含普林的食物如內臟類、部份魚類、胚芽及乾豆類等。
2. 避免攝食過多蛋白質，以每日每公斤標準體重 1 公克蛋白質為宜。
3. 供應足夠的熱量、水份，應避免高油食物及酒類。

* 營養成份

熱 量	蛋 白 質	脂 肪	醣 類	餐 次
1714.2	69.7	52.6	240.5	三正餐一點心

三. 高蛋白質、高熱量飲食 (High Protein、High Calorie Diet)

* 適用症

- 營養不良、感染、灼傷、外傷代謝亢進、外科手術前後、惡病質、神經性厭食症。

* 飲食原則

1. 供應高蛋白質，需配合高熱量以發揮高蛋白質的功能，一般建議 N: Cal=1:100~150。
2. 蛋白質每日每公斤體重至少 1.5 公克，熱量每日每公斤體重至少 35 大卡。
3. 少量多餐，以體積小但蛋白質及熱量高的食物供應。
4. 本院目前供應高蛋白質 100、120、150 公克。

*營養成份

高蛋白 100 公克	熱量 (大 卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	2000	97	78	217	三正餐二點心
	2100	99	83	232	三正餐二點心
	2200	101	88	247	三正餐二點心
	2300	103	88	262	三正餐二點心
	2400	103	98	262	三正餐二點心
	2500	102	97	290	三正餐二點心
	2600	104	97	305	三正餐二點心
	2700	106	103	320	三正餐二點心
	2800	105	98	365	三正餐二點心
	2900	107	98	380	三正餐二點心
	3000	109	94	408	三正餐二點心
高蛋白 120 公克	熱量 (大 卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	2400	119	94	263	三正餐二點心
	2500	121	98	278	三正餐二點心
	2600	123	98	293	三正餐二點心
	2700	127	98	323	三正餐二點心
	2800	127	98	337	三正餐三點心
	2900	129	98	352	三正餐三點心
	3000	130	107	379	三正餐三點心
高蛋白 150 公克	熱量 (大 卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	3000	147	117	346	三正餐三點心

四. 慢性肝病及肝昏迷飲食 (Diet For Chronic Liver Disease & Coma)

* 適用症

- 慢性肝病、肝硬化、肝昏迷。

* 飲食原則

1. 本飲食視患者肝臟病變的程度而適當調整飲食中的蛋白質、鈉及水份的供應量。
2. 對常有肝昏迷傾向的病患，蛋白質要限量攝取，一般供應每公斤體重 1 公克蛋白質。
3. 一旦發生肝性腦病變，應降低蛋白質攝取量（0.6~0.8 公克/公斤）至穩定後再慢慢提高。
4. 本院目前供應的蛋白質克數為 20 公克~60 公克，以 5 公克為累進單位。
5. 植物性蛋白質含較高的支鏈胺基酸，可適量攝取。
6. 限制蛋白質時，要適度補充高熱量的低蛋白點心。
7. 注意病患病況做飲食調整。



*營養成份

低蛋白 20 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1000	21	40	134	三正餐一點心
	1100	21	43	154	三正餐二點心
	1200	21	45	174	三正餐二點心
	1300	21	53	234	三正餐三點心
	1400	21	50	214	三正餐三點心
	1500	23	55	229	三正餐三點心
低蛋白 25 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1000	27	40	129	三正餐一點心
	1100	27	43	149	三正餐一點心
	1200	27	45	169	三正餐二點心
	1300	27	48	189	三正餐二點心
	1400	27	50	209	三正餐三點心
	1500	27	53	229	三正餐三點心
	1600	27	58	246	三正餐三點心
低蛋白 30 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1000	30	45	109	三正餐
	1100	30	48	129	三正餐一點心
	1200	30	50	149	三正餐一點心
	1300	30	53	169	三正餐二點心
	1400	30	55	189	三正餐二點心
	1500	30	58	209	三正餐三點心
	1600	30	60	229	三正餐三點心

*營養成份

低蛋白 35 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1100	34	45	139	三正餐
	1200	34	45	156	三正餐
	1300	34	48	176	三正餐一點心
	1400	34	50	196	三正餐一點心
	1500	34	53	216	三正餐二點心
	1600	34	55	236	三正餐二點心
	1700	34	58	256	三正餐三點心
	1800	34	60	276	三正餐三點心
低蛋白 40 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1300	40	48	171	三正餐
	1400	40	50	191	三正餐一點心
	1500	40	53	211	三正餐一點心
	1600	40	55	231	三正餐二點心
	1700	40	58	251	三正餐二點心
	1800	40	60	271	三正餐三點心
	1900	40	63	291	三正餐三點心
低蛋白 45 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1400	43	53	191	三正餐一點心
	1500	43	55	211	三正餐一點心
	1600	43	58	231	三正餐二點心
	1700	43	60	251	三正餐二點心
	1800	43	63	271	三正餐三點心
	1900	43	65	291	三正餐三點心
	2000	45	65	306	三正餐三點心

*營養成份

低蛋白 50 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1400	50	55	171	三正餐
	1500	50	58	191	三正餐一點心
	1600	50	60	211	三正餐一點心
	1700	50	63	231	三正餐二點心
	1800	50	65	251	三正餐二點心
	1900	50	68	271	三正餐三點心
	2000	50	70	291	三正餐三點心
低蛋白 55 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1500	52	55	186	三正餐
	1600	52	58	206	三正餐一點心
	1700	52	60	226	三正餐一點心
	1800	52	63	246	三正餐二點心
	1900	52	65	266	三正餐二點心
	2000	52	68	286	三正餐三點心
	2100	52	70	306	三正餐三點心
低蛋白 60 公克	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)	餐次
	1500	59	55	186	三正餐
	1600	59	58	206	三正餐一點心
	1700	59	60	226	三正餐一點心
	1800	59	63	246	三正餐二點心
	1900	59	65	266	三正餐二點心
	2000	59	68	286	三正餐三點心
	2100	59	70	306	三正餐三點心