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：

(1)一般灌食。

(2)營養成份調整配方灌食。

(3)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

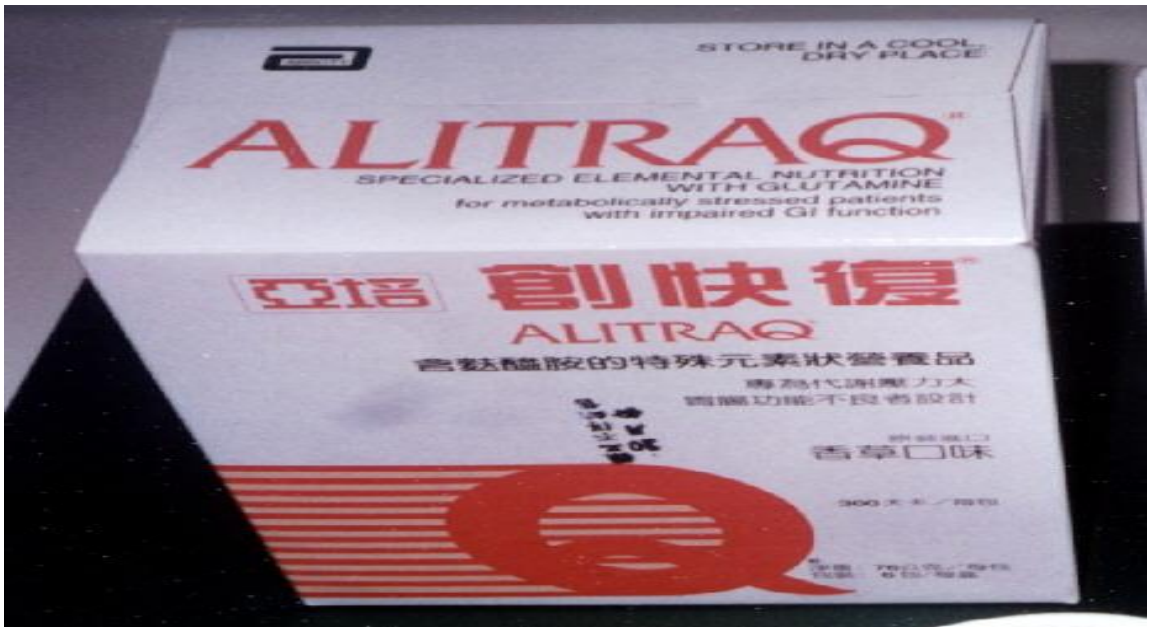
二.元素飲食（Elemental Diet）

＊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
1611.5	72.4	52.6	205.9	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
1611.5	72.4	52.6	205.9	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
1611.5	72.4	52.6	205.9	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。

溫和Ⅰ：全流飲食

溫和Ⅱ：半流飲食

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	1611.5	72.4	52.6	205.9	三正餐三點心
溫和Ⅱ	1611.5	72.4	52.6	205.9	三正餐三點心
溫和Ⅲ	1822.5	81	77.5	190	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	1905	85.5	67.5	227.5	三正餐
稀 飯	1695	79.5	67.5	182.5	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，但對剁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	1695	79.5	67.5	182.5	三正餐

十.吞嚥困難訓練飲食（Dysphagia Training 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或細碎，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
Level 1	1274	50	37	196	三正餐二點心
Level 2	1297	50	37	203	三正餐二點心
Level 3	1321	50	37	209	三正餐二點心
Level 4-大餐	1576	69	59	185	三正餐二點心
Level 4-小餐	438	25	27	23	三正餐二點心
Level 5-大餐	1576	69	59	185	三正餐二點心
Level 5-小餐	648	31	27	68	三正餐二點心

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	2107.5	90	77.5	250	三正餐
稀 飯	1897.5	84	77.5	205	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	1982.5	85	77.5	225	三正餐
稀 飯	1702.5	77	77.5	165	三正餐