



你專屬  
的第二個  
廚房

Hospitalization diet

# 住院 飲食手冊



中山醫學大學附設醫院  
Chung Shan Medical University Hospital





# CONTENTS

# 目錄



一、住院膳食訂餐程序.....	p02
二、訂餐須知.....	p03
三、供餐種類與收費價格.....	p04
四、普通飲食循環菜單示範.....	p05
五、供餐種類介紹	
普通飲食 ( Full diet ) .....	p06
特色飲食 ( Special diet ) .....	p07
治療飲食 ( Therapeutic diet ) .....	p10
質地調整飲食 ( Adjust texture diet ) .....	p14
管灌飲食 ( Tube feeding diet ) .....	p16
六、本院供膳場所介紹.....	p17
七、營養科服務項目簡介.....	p18



## 一、住院膳食訂餐程序





## 二、訂餐須知

◎本院供餐的訂（停）餐時間、補（退）餐時間如下表：

餐別	訂（停）餐時間	電話補（退）餐時間	廚房送餐時間
早餐	前日 17:00前	前日 17:00~17:30 當日 06:00~06:30	07:00~08:00
午餐	09:00前	09:00~09:30	11:00~12:00
晚餐	15:00前	15:00~15:30	16:40~17:30

◎病患伙食訂（停）餐須知

1. 請向護理站書記人員登記，並告知飲食禁忌、飲食質地及主食種類。
2. 本科於各餐次訂（停）餐後半小時內接受加訂或退餐，逾時不再受理加訂或退餐，亦不提供退費。
3. 若有任何訂餐或飲食疑問，請洽護理站聯絡廚房（分機34304）。





### 三、供餐種類與收費價格

#### ◎病患飲食種類與價格 (108.07更新)

飲食種類	價格 / 餐			適用對象	
	早餐	午餐	晚餐		
普通飲食	普通飲食	40	70	70	適合不需飲食限制者
	軟質飲食	40	70	70	提供稀飯、軟飯及質地較軟之菜餚
	剝碎飲食	40	70	70	適用吞嚥或咀嚼困難者
	素食飲食	40	70	70	提供全素、早素、初一十五素及蛋奶素
	單點主食	10	10	10	提供白飯、稀飯、米湯等主食
治療飲食	全流質飲食	50	90	90	適用咀嚼、吞嚥困難、心肌梗塞、腸胃不適 飲食由清流質進展之低渣或正常飲食之過渡期
	半流質飲食	50	90	90	適用無牙、咀嚼及吞嚥稍困難 胃炎、消化不良、急性熱病期
	糖尿病飲食	50	90	90	適用糖尿病、血糖異常者之高纖限醣飲食
	糖尿病腎病飲食	50	90	90	適用合併腎功能退化之糖尿病病患
	洗腎飲食	50	90	90	提供限鈉鉀磷之餐點，適用於透析治療、腎臟移植
	限蛋白飲食	50	90	90	適用肝硬化、肝昏迷、慢性腎衰竭
	低普林飲食	50	75	75	痛風、高尿酸血症、尿酸結石病患
	低油飲食	50	75	75	胰臟炎、高脂血症、乳糜胸、腹瀉、膽囊疾病
	低鹽飲食	50	75	75	適用水腫、腹水、高血壓、肝硬化、心衰竭、妊娠 毒血症及長期使用腎上腺皮質賀爾蒙和類固醇等藥
	低碘飲食	50	90	90	甲狀腺疾病及採放射碘治療之病患
	高蛋白飲食	50	100	100	燒燙傷、癌症病患、外科手術前後及營養不良者
	藥膳產婦飲食	200	395	395	提供產婦產後及哺乳所需的熱量及各種營養素
	迷你餐	30	50	50	適用於短期內食慾不佳者、幼童、需熱量控制者
	消毒餐	50	100	100	白血球過低或器官移植術後之病患





## 四、普通飲食循環菜單示範

◎本院菜單由專業營養師設計，選擇當季新鮮食材入菜，提供您安全健康的均衡飲食

	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天	第六天
早餐	滑蛋瘦肉粥 炒青菜 海苔香鬆	沙茶炒麵 枸杞刺瓜湯	肉羹麵線 炒青菜	翡翠吻魚粥 炒青菜 海苔香鬆	日式炒烏龍 味噌豆腐湯	豆漿 菜包/芋泥包 炒青菜
午餐	羅勒蒸雞 地瓜天婦羅 蠔菇雲耳 炒青菜 蜜梅番茄 金針肉絲湯	日式豬排 丁香苦瓜 糖醋豆包 炒青菜 涼拌鮮蔬 紫米紅豆湯	豆酥鱈魚 三杯豆腐煲 咖哩洋芋 炒青菜 八寶干丁 玉米關東煮	彩椒嫩雞 芹香白玉 媽蟻上樹 炒青菜 金玉滿堂 海芽蛋花湯	孜然豬排 鮮炒雙絲 芋頭炒蛋 炒青菜 牛蒡絲 珍珠魚丸湯	挪威烤鱈魚 蔬菜蒸蛋 茄汁豆腸 炒青菜 蜜汁豆東 洛神山粉圓
晚餐	鼓汁魚丁 紅蔘黃芽 麻婆紅白 炒青菜 蜜黑豆 芫荽蘿蔔湯	芋香雞煲 筍干麵輪 絲瓜吻魚 炒青菜 薑汁海茸 榨菜肉絲湯	金沙焗排骨 雪菇雲絲 紅蔘炒蛋 炒青菜 毛豆肉末 味噌豆腐湯	歐式烤鮭 玉米雞茸 蔥燒豆腐 炒青菜 魯海帶結 筍絲酸菜湯	卡拉雞腿 絲瓜粉絲 蔬菜BBQ 炒青菜 炒碎脯 豆鼓苦瓜湯	梅干肉片 五味豆腐 青椒魷魚 炒青菜 蜜芋頭塊 義式番茄湯
	第七天	第八天	第九天	第十天	第十一天	第十二天
早餐	金瓜炒米粉 當歸素肉湯	元寶鮮餃 鳳梨苦瓜湯	紫米蔬菜粥 炒青菜 海苔香鬆	中華炒麵 當歸素肉湯	雞茸玉米粥 炒青菜 海苔香鬆	日式鐵板麵 菠菜豆腐湯
午餐	酥炸柳葉魚 碧綠三鮮 宮保紫加 炒青菜 蜜地瓜片 髮菜鮮菇湯	三杯雞丁 劍筍炒肉絲 豆薯培根 炒青菜 丁香小魚 銀耳蓮子湯	貴妃滑雞 日式蒸蛋 香滷大根 炒青菜 香烤紫薯 芋頭西米露	酥炸柳葉魚 鮑菇總匯 咖哩豆腐 炒青菜 芝麻牛蒡絲 白玉海結湯	無錫排骨 木須干絲 玉米肉末 炒青菜 蜜汁豆東 薑燒冬瓜湯	三杯雞腿 蒼蠅頭 胡瓜錦絲 炒青菜 紅蘿蔔球 味噌海芽湯
晚餐	咖哩殿子豬 鹹蛋苦瓜 絲絲入扣 炒青菜 三色豆 綠豆薏仁湯	糖醋安康魚 白菜角螺 三色什錦 炒青菜 黃金貴饗 貴丸蘿蔔湯	鐵路大排 酥脆芋薯 三彩筍蕻 炒青菜 古早味酸菜 枸杞刺瓜湯	香芹核桃雞 客家小炒 金沙南瓜 炒青菜 小黑輪片 豆鼓苦瓜湯	南洋魚丁 羅漢什錦齋 醬爆紅肚 炒青菜 蜜地瓜片 檸檬山粉圓	梅干肉片 五味豆腐 青椒魷魚 炒青菜 蜜芋頭塊 義式番茄湯
	第十三天	第十四天	第十五天			
早餐	香芋十穀粥 炒青菜 海苔香鬆	元寶鮮餃 鳳梨苦瓜湯	古早味米粉 海芽湯			
午餐	魚片味噌燒 木須炒蛋 麻醬粉皮 炒青菜 五香長豆 紫米紅豆湯	泡菜豬排 茴香肉絲 蝦皮扁扁 炒青菜 三色蔬菜 關東煮	豆乳雞 沙茶豆干 甜薯三絲 炒青菜 榨菜肉絲 綠豆大麥仁湯			
晚餐	瓜仔燒雞 西芹小卷 懷舊滷味 炒青菜 炸薯丁 酸菜筍絲湯	碳烤銀斑 玉米肉末 菜豆百匯 炒青菜 金玉滿堂 海芽蛋花湯	黑椒豬柳 彩椒百頁 肉絲海茸 炒青菜 蜜黑豆 洋芋蕃茄湯			

## 五、供餐種類介紹— 普通飲食(Full diet)



每日飲食指南

### 普通飲食 (Regular diet)

**特 色：**本飲食是一種符合一般成年人營養需求之均衡飲食，提供健康人所需的熱量及各種營養素，使其生理機能正常運作以維護身體健康。

**適用對象：**不需特殊調整飲食者。

**供應方式：**每日三餐。



### 素食飲食 (Vegetarian diet)

**特 色：**本飲食為滿足人類因宗教信仰、哲學思想、文化傳統及因經濟與保健上的理由，所選擇的飲食方式。

**適用對象：**素食飲食者

**供應方式：**每日三餐；依飲食習慣提供全素、蛋奶素、早素、初一十五素。



※菜單照片僅供參考，實際供餐內容以營養科廚房供應為主。





## 五、供餐種類介紹— 特色飲食 (Special diet)



### 藥膳產婦飲食 (Postpartum diet)

#### 特 色：

1. 由本院營養師經中醫師指導設計之均衡飲食，新鮮食材每日進貨、菜色變化豐富，提供產婦產後所需的熱量及各種營養素，解決您坐月子的需求。
2. 料理過程中，不添加米酒等酒精。
3. 飲食調味適中，避免油炸、辛辣、刺激性調味，且不添加味素。
4. 避免生冷或寒涼的食物，如冬瓜、香瓜、白蘿蔔、大白菜、橘子、柚子等。
5. 提供各類高品質蛋白質肉類如雞肉、豬肉、魚肉、海鮮等。
6. 補充高鐵食物如腰子、豬肝、紅豆、黑芝麻等。
7. 增加乳汁分泌之食物如花生豬腳、鮮蚶、魚湯、青木瓜、茴香等。
8. 充足的新鮮時蔬以助整腸健胃，如菠菜、A菜、紅鳳、龍鬚、山蘇。
9. 補充水果膳食纖維以避免便秘，如葡萄、木瓜、芭樂、奇異果、蜜棗等。

#### 供應方式：

1. 每日三正餐三點心；每餐附藥膳燉湯及甜湯。
2. 午餐提供當季水果，晚餐提供高鈣營養品或牛奶。



※菜單照片僅供參考，實際供餐內容  
以營養科廚房供應為主。



## 藥膳產婦飲食循環菜單示範

	第一天	第二天	第三天
早餐	古早味炒麵 時令蔬菜 歸耆燉雞	什錦紫米粥 時令蔬菜 薑絲鱸魚湯	肉羹麵線 時令蔬菜 土豆燉豬腳
早點	枸杞銀耳	堅果燕麥飲	紅豆牛奶湯
午餐	養生薑黃飯 紅燒豬排 蘆筍炒雙菇 塔香蛤蠣 薑味紅鳳 爽口小菜 豬肝湯 時令水果	紅麴飯 蔥油嫩雞 小魚山蘇 醬燒魷魚 香炒甜豆 爽口小菜 蓮子豬肚湯 時令水果	綠豆飯 豆酥鮮魚 秋葵燴山藥 脆藕炒肉片 蒜香龍鬚 爽口小菜 四物腰子湯 時令水果
午點	杏仁山藥湯	花生湯圓	芋圓甜湯
晚餐	高纖地瓜飯 鹽烤鮭魚 芝麻長豆 香蔥鮮蚶 彩椒玉筍 爽口小菜 巴戟天雞湯 高鈣牛奶	糙米飯 梅菜扣肉 水蓮拌蝦 三杯杏鮑菇 清炒過貓 爽口小菜 藥燉魚肚湯 高鈣牛奶	芝麻拌飯 香烤雞腿 干貝花椰 洋菇燒筍 橙汁青木瓜 爽口小菜 十全排骨湯 高鈣牛奶
晚點	芝麻糊	四喜甜湯	福圓糯米粥





## 迷你餐 (Calorie adjustment diet)

### 特 色：

針對食慾不佳、食量少的病患或兒童，提供每日1000大卡之均衡、份量控制飲食，以多樣易吞嚥消化的麵、粥品，滿足您的每日基本熱量。

### 適用對象：

1. 因疾病因素短期影響食慾者。
2. 中長期禁食後恢復經口進食之階段性飲食。
3. 體重過重或肥胖，需飲食控制熱量者。
4. 進食量不足之兒童。

### 供應方式：

每日三正餐（每週固定循環菜單，質地固定軟質、僅提供單食）

### ◎迷你餐循環菜單示範

	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天	第六天	第七天
早餐	雞蓉 玉米粥	古早味 米粉	紫米 蔬菜粥	魷魚羹麵	沙茶燴麵	豬肉水餃	絲瓜冬粉
午餐	肉羹麵線	什錦 燕麥粥	開陽 湯板條	鮮菇 雞肉粥	黃瓜 脆丸麵	翡翠 吻魚粥	南瓜 瘦肉粥
晚餐	滑蛋 蝦仁粥	肉絲湯麵	吻魚 絲瓜粥	鮮蛤 湯烏龍	白菜 筍絲羹	芋頭 米粉湯	香菇 雞湯麵



※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。



## 五、供餐種類介紹－ 治療飲食 (Therapeutic diet)



### 糖尿病飲食 (Diabetes mellitus diet)

**特 色：**糖尿病飲食是以正常飲食為基礎，藉調整其熱量、蛋白質、脂肪及醣類的攝取量，達到血糖值良好的一種飲食，能提供給病患適量、均衡的營養，並使其維持理想體重，配合臨床處置，預防或治療糖尿病引起的急慢性併發症。

**適用對象：**糖尿病、葡萄糖耐受異常患者。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。

2. 午點供應各類當季水果，晚點供應低升糖指數點心。



### 糖尿病腎病變飲食 (Diabetic nephropathy diet)

**特 色：**對於因血糖所引起的腎病變，須嚴格限制血糖及血壓，並將飲食中的蛋白質、鈉、鉀、磷及水份加以調整，以協助糖尿病病患保護腎臟功能，並維持適當營養狀態，減少合併症的發生。

**適用對象：**糖尿病合併腎臟功能退化之病患。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。

2. 午點供應各類當季低鉀水果，  
晚點供應腎病適用之營養品。



※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。

## 洗腎飲食 (Dialysis diet)

**特 色：**以維持體重為原則，依病患需求提供足夠的熱量與蛋白質，是否配合鈉、鉀、磷及水份皆依病患病情及治療法而異。

**適用對象：**採取透析治療者、腎臟移植者。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。  
2. 午點供應各類當季低鉀水果，晚點供應洗腎適用之營養品。



## 高蛋白飲食 (High protein diet)

**特 色：**提供足夠的熱量及高品質蛋白質如奶類、豆魚肉蛋類等食物，滿足營養狀況不良、創傷或外科術後病患傷口復原所需的營養。

**適用對象：**1. 蛋白質-熱量營養不良者、癌症病患。  
2. 嚴重創傷或術後傷口急需修補之病患。  
3. 燒燙傷病患。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。  
2. 午點供應各類當季水果，晚點供應乳製品。



※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。

## 限蛋白飲食 (Low protein diet)

**特 色：**本飲食視病患之肝臟病變、腎臟病變分期的程度，予以修正飲食中的蛋白質、鈉及水份。

**適用對象：**肝硬化、肝昏迷、慢性腎病變等。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。

2. 午點供應各類當季水果，晚點供應腎病適用之營養品。



## 低鹽飲食 (Low salt diet)

**特 色：**限制每日飲食中鈉的攝取量，以減少因鈉離子過多而造成體內水分的積留。飲食中鈉的含量較正常為低，並依病情不同調整，可分為：限鈉（2000毫克）、低鈉（1000毫克）及極低鈉（500毫克）。

**適用對象：**採取透析治療者、腎臟移植者。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。

2. 午點供應各類當季水果，晚點供應乳製品。



**※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。**



## 低油飲食 (Low fat diet)

**特 色：**限制每日飲食中脂肪攝取量小於 50 公克，以降低胰臟及腸道的負荷，減少對膽囊的刺激及降低血中脂質濃度。其餘的營養素，如醣類、蛋白質、維生素、礦物質等均足以達到人體健康需求量的一種飲食。

**適用對象：**胰臟炎、膽囊疾病、高脂蛋白血症、乳糜胸、腹瀉及其他造成脂肪消化、吸收、運送及代謝異常之病患。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。  
2. 午點供應各類當季水果，晚點供應乳製品。



## 低普林飲食 (Low purine diet)

**特 色：**減少富含普林之食物，並能提供足夠營養素的飲食。配合藥物減輕血液中的尿酸含量，減輕痛楚。

**適用對象：**痛風、高尿酸血症、尿酸結石者。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。  
2. 午點供應各類當季水果，晚點供應乳製品。



※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。

## 低碘飲食 (Low iodine diet)

**特 色：**低碘飲食的目的是減少身體儲存的碘，以幫助放射性碘掃描及治療的功效，因此在「放射性碘治療」期間，需降低飲食中的碘攝取，持續時間約為治療前後各兩週。

**適用對象：**甲狀腺疾病及採放射碘治療之病患。

**供應方式：**1. 每日三正餐，午點及晚點。  
2. 午點供應各類當季水果，晚點供應甜點。



## 消毒餐 (Disinfection meal)

**特 色：**提供充分加熱與消毒的飲食與餐具，降低免疫力低下的病人受食物中的細菌感染風險。

**適用對象：**白血球過低或器官移植術後之病患。

**供應方式：**1. 每日三正餐，可依病患需求提供所有消毒之普通、治療飲食。  
2. 點心依飲食種類額外提供如果汁、營養品等消毒點心。

※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。





## 五、供餐種類介紹－ 調整質地飲食 (Adjust texture diet)



### 軟質飲食 (soft diet)

**特 色：**給予質地較軟、易咀嚼、易消化且不含粗纖維的食物，是一種介於正常飲食與半流質飲食之間的調整質地飲食，使咀嚼固體食物稍有困難的病患，仍能由口腔進食，得到足夠的營養。

**適用對象：**使用假牙、咀嚼稍有困難者、消化不良者。

**供應方式：**每日三正餐，可依咀嚼能力選擇主食稀飯、軟飯或乾飯。



### 剝碎飲食 (Ground diet)

**特 色：**將固體食物經剝碎或絞細等機械方式處理，調製成容易吞嚥的飲食，使有咀嚼困難的病患仍能由口腔進食，並獲得足夠營養。

**適用對象：**咀嚼或吞嚥困難、下顎嚴重受傷、口腔或頭頸等手術者等。

**供應方式：**每日三正餐，可依咀嚼能力選擇主食稀飯、軟飯或乾飯。



※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。



## 半流質飲食 (Semi-liquid diet)

**特 色：**供應流質及半流質的食物或將固體食物經由切碎、絞細等機械方式處理，加入飲料或湯汁，調製成不需或稍加咀嚼即可吞嚥地的飲食，配合少量多餐的原則，供應足夠的營養素，如有需要，可長期使用。

**適用對象：**1. 無牙或咀嚼、吞嚥稍有困難時。  
2. 胃炎、消化不良時。  
3. 急性熱病期。

**供應方式：**每日三正餐二點心，點心依個人喜好可提供果汁、牛奶或營養品。



## 全流質飲食 (Full-liquid diet)

**特 色：**供應流質及半流質的食物或將固體食物經由切碎、絞細等機械方式處理，加入飲料或湯汁，調製成不需或稍加咀嚼即可吞嚥地的飲食，配合少量多餐的原則，供應足夠的營養素，如有需要，可長期使用。

**適用對象：**1. 無牙或咀嚼、吞嚥稍有困難時。  
2. 胃炎、消化不良時。  
3. 急性熱病期。

**供應方式：**每日三正餐二點心，點心依個人喜好可提供果汁、牛奶或營養品。



※菜單照片僅供參考，  
實際供餐內容以營養科廚房供應為主。



## 五、供餐種類介紹－ 管灌飲食 (Tube feeding diet)



### 管灌飲食 (Tube feeding diet)

**特色：**將流質食物或配方注入餵食管，途徑有鼻至胃、鼻至十二指腸、鼻至空腸或食道造口、空腸造口等導入體內的流質飲食，提供無法經口攝食或經口攝食量不足，但仍具有足夠的胃腸道功能病患充足之營養。

**適用對象：**口腔或頭頸部疾病、嚴重外傷、灼傷、中風、神經性厭食、癌症、消化道手術。

**供應方式：**

1. 由醫師開立處方，營養師依病患的病況、營養需求、胃腸道功能及灌食途徑，決定灌食的方法及配方種類。

2. 目前院內的灌食配方皆採具有完全營養的商業灌食配方做材料。

★ 依健保給付的項目可分為四類，且通過行政院衛生福利部的特殊營養食品認證：

- |              |               |
|--------------|---------------|
| a. 一般配方灌食    | b. 營養成分調整配方灌食 |
| c. 預解及元素配方灌食 | d. 免疫調節配方灌食   |

### ◎管灌配方示範

一般灌食配方



疾病灌食配方



## 六、本院供膳場所介紹

本院營養科廚房通過衛生福利部食品藥物管理署之食品衛生安全品質認證（HACCP），由專業合格營養師親自管理所有供膳流程，廚房工作人員皆定期通過食品從業人員健康檢查。

食材採購皆挑選合格且信譽良好之供應商，並定期舉行各項自主衛生檢查，確保您「吃的健康、吃的安全」，敬請安心食用。





## 七、營養科服務項目簡介

### 一、住院病患營養照顧：

包含一般病患之營養照顧，及重症病患之營養支持

### 二、病患營養諮詢會診程序：

#### (一)病房營養諮詢

##### 1. 醫囑會診（自費會診）

醫師開立處方，以「住院會診系統」會診營養師。

由營養師進行營養評估、衛教後，回覆於會診系統並做成電子病歷。

##### 2. 主動訪視管灌飲食病患

由營養師訪視管灌病患並予以營養介入後，回覆於營養科作業系統並留存電子病歷。

##### 3. 主動訪視加護病房病患

由營養師訪視加護病房病患並予以營養評估與介入後，回覆於營養科作業系統並留存電子病歷。

##### 4. 營養不良高危險群之營養評估 經護理師針對住院病患進行初步營養篩選，以電腦系統通報營養師營養師訪視予以營養評估及飲食介入後，回覆於營養科作業系統並留存電子病歷

#### (二)門診營養諮詢

##### 1. 病患可自行至門診櫃檯或線上掛號營養諮詢門診（自費 300 元）。

##### 2. 門診名稱及時間：

汝川 3 樓	週一至週五（週六提供上午約診）
營養諮詢門診（上午）	08：30～11：30
營養諮詢門診（下午）	14：00～16：30

#### 「諮詢服務項目」

1. 一般營養諮詢：飲食保健諮詢、生命期營養指導（孕哺乳、嬰幼兒、學童期、青春期、老年期等）、飲食營養教育等
2. 住院及門診病患之疾病營養諮詢與教育（糖尿病、腎病、肝病...等）
3. 減重及增重
4. 社區營養知識宣導

※由糖尿病共照網、慢性腎病及癌症資源門診轉介之病患提供免費諮詢。



## 七、營養科服務項目簡介

◎營養科關心您的健康，若住院病患有以下情況，建議會診營養師

1. 體重低於理想體重20%以上
2. 過去3～6個月體重減輕5～10%
3. BMI < 18.5 kg/m<sup>2</sup> 或 > 24 kg/m<sup>2</sup>
4. 飲食量偏低者 (<50%需要量)
5. 白蛋白值 < 3.0g/dl
6. 採用管灌飲食或全靜脈營養 (TPN)
7. 診斷有營養不良、神經性厭食、酒精中毒、嚴重創傷、燙傷、重症病患、重大手術等
8. 嚴重營養障礙症狀 (噁心、嘔吐、吸收不良等)
9. 因疾病須採取治療飲食者 (糖尿病、腎病、痛風.....等)
10. 出院後之飲食衛教



如有任何營養方面的相關問題  
可來電 **分機34301～34303**  
或逕至營養科洽詢





HOSPITALIZATION DIET



中山醫學大學附設醫院  
Chung Shan Medical University Hospital

院址：台中市南區建國北路一段110號

電話：04-2473-9595

營養科 編製 ~ 版權所有、翻印必究 ~

電話：04-2473-9595轉34301~34303



官網



粉絲專頁



掛號APP



掛號APP (ios)

中山醫學大學附設醫院關心您

2018.10.01修訂