

半流質飲食



阮綜合醫院
阮綜合醫療社團法人
YUAN'S GENERAL HOSPITAL

2017/11 製訂

2020/11 修訂第二版

2021/11 修訂第三版

◆ 目的

將固體食物經剝、絞碎等機械方式處理，加入白粥或湯汁中，
調製成不需或稍加咀嚼即可吞嚥之飲食

◆ 適用對象

1. 咀嚼、吞嚥固體食物困難之病患
2. 胃炎、消化不良病患
3. 急性熱病期
4. 嬰兒斷奶時期

◆ 飲食原則

1. 少量多餐，營養均衡
2. 食物選擇以質地細、易消化為原則
3. 為增進食用者之食慾，宜注意飲食的色、香、味及烹調方式變化，
以減少單調及油膩感

應避免之食物



可選擇之食物



過老或含禁的肉類



纖維過多的蔬菜水果



牛奶果汁

豆漿



稀飯

軟爛麵條



餅乾

(泡水/牛奶)



油炸食物



乾豆類、堅果類



豆花布丁



海綿蛋糕



碎肉/蒸蛋



◆ 附註

◎如患者病況所需可長期使用

◎可依患者病情需要，供應低鈉、低油、低蛋白、糖尿病...等修正飲食內容