管 灌 飲 食

目的：

供給吞嚥機能障礙、或不能經口進食但是具有足夠的腸胃功能患者之營養均衡且易於消化吸收的流體食物。

灌食時注意事項：

1、灌食食物溫度以接近體溫最適當，不宜過冷或過熱。
2、灌食時需抬高頭部或半坐臥 30~45 度以上，避免吸入性肺炎。
3、灌食前後需用 30 c.c 水沖洗管子。
4、灌食前需反抽胃殘留量，確定患者消化。
5、若無水份限制，藥物勿與食物一起灌食，且灌藥後需用 15 mL 水沖洗管子。





製作時注意事項：

1、製備過程及灌食時需注意製作者的衛生習慣及飲食器具的清潔，以避免遭受污染。
2、由多種食品混合調配成的管灌飲食，細菌容易滋生，在室溫下放置不宜超過 **30 分鐘**。
3、若一次做好整天的份量，需分裝加蓋並冷藏，請於 24 小時內使用完畢，每次灌食前取出隔水加熱，立即使用。
4、商業配方若置冰箱存放，需於灌食前提早取出回溫至室溫再灌食。
5、請勿將新鮮的配方混合上次殘留配方。



需準備器具：

標準量匙、果汁機、加蓋密封杯、小磅秤、奶瓶(或有蓋及刻度的杯子)。



不良症狀之預防：

常見症狀	導致原因	預防方法
・噁心/嘔吐 ・腹部絞痛 ・腹脹	・灌食速度太快。 ・配方溫度太低。 ・配方滲透太高。 ・乳糖不耐症。	・減慢灌食速度(>15 分鐘/杯)。 ・配方灌食前回溫至室溫。 ・沖調時加入正確的水量。 ・使用不含乳糖之配方。
・腹瀉	・灌食速度太快。 ・配方滲透太高。 ・乳糖不耐症。 ・配方或器具污染。 ・低白蛋白血症。	・減慢灌食速度(>15 分鐘/杯)。 ・沖調時加入正確的水量。 ・使用不含乳糖之配方。 ・維持配方製作時之衛生。 ・保持灌食器具的清潔。 ・稀釋配方，再逐漸增加濃度。
・便秘	・活動不足，腸胃蠕動減慢。 ・使用低渣配方。 ・水分不足。	・增加活動量。 ・配方添加纖維粉。 ・注意每日水分攝取量。
・低鈉血症	・鈉供應不足。 ・輸入過多水分。	・適量補充鈉(鹽巴)。 ・限制水分。

若需進一步指導，請照會營養師或預約營養門診：
台北(02)2543-3535 轉 2026；淡水(02)2809-4661 轉 2051
馬偕紀念醫院營養醫學中心 編印 110 年 01 月 28 日 修訂

管灌飲食_____大卡；蛋白質____公克；脂肪_____公克

(A)商業配方設計：

名稱	早餐	早點	午餐	午點	晚餐	夜點
鹽　　(克)						
溫開水(cc)						

可選用商業產品：雀巢佳膳(7.9 克/內附匙)、亞培管灌安素、愛美力 HN、健力體、健力體粉(10.5 克/內附匙)、三多均衡配方(6 克/內附匙)、益富益力康(8 克/內附匙)等。



(B)自製配方設計：

餐次	食品名稱及用量	做法	可替代食物
早餐	商業配方： _____ 或 _____	加溫開水調至_____cc	
早點 午餐 午點 晚餐 （四餐一次製作）	主食類 2 份 瘦肉類 4 份 蔬菜類 2 份 紅蘿蔔 20 公克 植物油 1 湯匙 脫脂奶粉 3 平湯匙 三多粉飴 9 平湯匙 鹽 1/3 平湯匙 (請勿用低鈉鹽)  ＊ 另取水果 1 份製成果汁 (與午餐一起灌食)	1、將蔬菜洗淨切碎。 2、肉類、主食類、紅蘿蔔及蔬菜先加一碗半水煮熟，稍放涼。 3、果汁機洗淨後用熱開水沖洗，將(2)倒入果汁機攪打。 4、邊攪打邊加入植物油、脫脂奶粉、三多粉飴、鹽，持續攪拌約 5 分鐘。 5、調整水量至 1000mL，平均分 4 杯，加蓋冷藏，食用前隔水加熱至體溫溫度即可。 (1)、水果洗淨，壓汁或去皮去籽後，切小塊加 50~60mL 冷開水打成果汁，過濾後即可與午餐一起灌食。	主食類 1 份：米飯 1/4 碗=穀粉類 3 平湯匙=馬鈴薯 90 公克=地瓜 55 公克=南瓜 110 公克=芋頭 55 公克=山藥 100 公克 瘦肉類 1 份：瘦細絞豬肉 1 兩=魚肉 1 兩=去皮絞碎雞胸肉 1 兩=蛋 1 個=豆腐 1 塊=無糖豆漿 260mL 蔬菜類 1 份：各種蔬菜葉 2.5 兩=瓜類蔬菜 2.5 兩=花果類蔬菜 2.5 兩 水果類 1 份：蘋果半個=奇異果 1 個=柳丁 1 個=香蕉半根=葡萄 13 粒
夜點	商業配方： _____ 或 _____	加溫開水調至_____cc	



若需進一步指導，請照會營養師或預約營養門診
台北(02)2543-3535 轉 2026；淡水(02)2809-4661 轉 2051
馬偕紀念醫院營養醫學中心 編印　110年04月28日 修訂

若需進一步指導，請照會營養師或預約營養門診：
台北(02)2543-3535 轉 2026；淡水(02)2809-4661 轉 2051
馬偕紀念醫院營養醫學中心 編印　110 年 01 月 28 日 修訂