

新鮮食材管灌配方自製注意事項

- 預先處理：自製配方者，過程中應確保食物衛生安全，避免遭受汙染，不可使用生蛋製備，以免沙門氏菌汙染。
 - (1) 將各種粉末秤量好，置容器中。將食材洗淨、切碎蒸熟備用。
 - (2) 馬鈴薯、紅蘿蔔去皮切小丁蒸熟備用；或米洗淨，煮成乾飯備用；或麵條則煮熟備用。
 - (3) 新鮮豬、雞、牛、魚肉等以蒸或燉的方式，煮熟備用。或使用嬰兒食品的肉泥罐頭。蛋、豆腐類亦皆須煮熟後備用。
- 果汁機加少量溫開水，依配方重量放入蛋、馬鈴薯、胡蘿蔔、肉類等，攪打均勻後，再慢慢加入粉狀物、油、鹽，並加溫開水到_____mL(若果汁機無法一次完成，可分次攪拌再混合)。
- 攪打完成後需用濾網過濾殘渣即可。
- 製作好之成品加蓋，放入冰箱中冷藏。室溫下不宜超過 60 分鐘。
- 每次灌食前取出_____c.c.，隔水加熱至體溫溫度，即可灌食。每日分_____次灌完。
- 每日可加灌1-2次新鮮果汁100c.c. (柳丁一個)，需過濾灌食。



一、各項食材定量



二、將固形物放入果汁機攪打，再放入粉末攪打。



三、以濾網過濾殘渣

- 以天然食物攪拌配方，不但有天然的風味，長期使用也不致發生營養不均衡的問題，配方內容如下：

配方種類	1600大卡 (蛋白質15.4%)	1800大卡 (蛋白質16.3%)	2000大卡 (蛋白質16.1%)
洋芋(主食類)	360公克(4份)	540公克(6份)	540公克(6份)
低脂奶粉	25公克	25公克	25公克
魚肉or肉泥	4份(蛋1個+肉3份)	4份(蛋1個+肉3份)	5份(蛋1個+肉4份)
蔬菜or紅蘿蔔	40公克	50公克	50公克
油	30公克	45公克	45公克
P93(蛋白粉)	20公克	30公克	30公克
酵母粉	10公克	10公克	10公克
粉飴	140公克	120公克	150公克
鹽	5公克	5公克	5公克

*水果：每日2份與自製管灌品分開灌食

■食物代換

主食1份	白土司25公克、山藥60公克、馬鈴薯90公克、白飯40公克、白粥125公克、麵條30公克
低脂奶1份	低脂鮮奶240c.c、低脂奶粉25公克
中脂肉類1份	豬絞肉1兩、魚(肉)鬆2湯匙、全蛋1個、虱目魚35公克
	素食：豆腐1塊80公克、素雞3/4條、三角油豆腐(小)2個55公克、五香豆干1又1/2塊

*不喝牛奶，請以豆製品一份取代。

營養室有提供營養品外售服務，價錢為市售價的九折，且有相關營養諮詢服務，請多加利用，請至第一醫療大樓地下1樓營養室購買。幫助病患改善健康，早日康復。

營養室聯絡電話 2737-2181 轉3001、3002

感謝您!

■ 諮詢電話：(02)2737-2181 分機 3002

■ 制訂單位/日期：營養室/110.04.30

本單僅供參考，實際治療以營養師建議為主



以病家為尊、以同仁為重、以北醫為榮