

商業配方管灌飲食

姓名：_____ 性別：_____

配方提供熱量：_____ 大卡/日

醣類：_____ 公克，脂肪：_____ 公克，蛋白質：_____ 公克

餐別 品項	早餐	早點	午餐	午點	晚餐	晚點

管灌飲食



本著作權非經著作權人同意不得轉載翻印或轉售

著作權人：義大醫療財團法人

表單編號：HA-3-0013(1)

義大醫療財團法人20X20cm 2015.09印製 2011.05修訂

 義大醫療財團法人 編印
E-DA HEALTHCARE GROUP

管灌飲食

1. 灌食速度要平均，不宜過快，以防止病人嘔吐。
2. 剛開始灌食，應由稀釋濃度及少量供應，每日總體積約1800-2000c.c，分6-8次，每隔2-3小時灌250-300c.c為最理想，每次灌食量以不超過350c.c為原則，夜間可停止灌食讓病患休息。
3. 灌食時，最好將病人頭部及頸部抬高30-45°，灌完1小時左右，才能平放，以免吸氣時，將灌入的食物倒吸入肺部造成窒息。
4. 灌食前，應反抽檢查胃部殘餘量，若回抽量大於100ml，應考慮延後給食或少灌一餐；每次灌食後均需用20-50ml溫水沖洗管子，避免食物殘渣沾粘管子造成阻塞。
5. 請勿將新鮮的配方繼續添加入仍存有上次殘留配方之灌食容器中。
6. 配方若置於冰箱存放，應於灌食前提早取出回溫至室溫再行灌食。
7. 除非有醫囑，否則切忌將藥物倒入食物中，以防食物與藥物發生交互作用。
8. 必要時可遵醫囑補充維生素與礦物質。
9. 依指示使用配方，避免自行改變供應方式。
10. 灌食後若有不良反應，如腹瀉、腹脹、噁心、嘔吐、便秘等症狀，請向醫護人員或營養師反應以做適當的處理或調整。

天然管灌飲食

1. 製作應備器具：標準量匙、果汁機、小型磅秤、過濾網、乾淨布蓋杯子。
2. 製作流程：
 - (1) 早餐及晚點：以全脂奶粉供應。
 - (2) 果汁：各種水果以擠壓器或果汁機製成果汁過濾即可。
 - (3) 早點至晚餐（共四餐份量）
 - ① 蔬菜洗淨切成細絲。
 - ② 將絞肉（魚肉）、蔬菜放入鍋中加水300c.c煮滾。
 - ③ 再將蛋打成蛋液加入鍋中煮沸。
 - ④ 將整鍋肉、菜及湯倒入果汁機中，再加入稀飯、粉飴、沙拉油、鹽打成液狀（約需攪打5分鐘）。
 - ⑤ 評估是否達到所需總量，若不足則加水調整。
 - ⑥ 將製作好的管灌食物分成四杯，三杯加蓋放置冰箱，一杯加入酵母粉攪拌均勻，即時灌食。
 - ⑦ 每次灌食前，取出一杯隔水溫熱（約至體溫），再加入酵母粉攪拌均勻，立即灌食。
 - (4) 注意事項
 - ① 購買生鮮食材應注意有效期限或標示購買日期，避免食物過期或腐敗，並依購買日之先後順序依序使用。
 - ② 開罐後未用完之液體配方，應儘速加蓋冷藏並於24小時內用完為佳。
- (製備過程所加入的鹽，請勿以抵鈉鹽代替。