

國泰綜合醫院 流質餐

日期：2024年4月1日~2024年5月5日

定義：食物經由剝碎、絞細等機械方式處理，加入湯汁煮成流質餐。
依質地分成半流質(有顆粒)與全流質(無顆粒)的形式。

目的：使吞嚥或咀嚼固體食物有困難的病人，能經由口進食得到足夠的營養。

適用：1無牙或咀嚼、吞嚥稍有困難者。2胃炎、消化不良者。
3.飲食自清流質進展到低渣或正常飲食之過渡期。

**可配合患者病情需要供應低鈉、低油、低蛋白、糖尿病、低渣...等符合疾病飲食原則。

供應內容：三正餐+1-3 點心，午/晚餐適量供應果汁或果凍

營養供應量

早餐	午、晚餐	早、午點	夜點
300-400 卡	400-500 卡	100 卡	150-250 卡



半流質



全流質

菜單僅供參考，有可能因食材供應因素而調整，以現場供應為主。

	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日	4月6日	4月7日
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	筍子雞粥	人參山藥粥(豬)	地瓜雞肉粥	杏菜吻仔魚粥	小米蒸蛋粥	羅宋粥(雞)	胡瓜粥(豬)
午餐	味噌豚骨拉麵	麻油麵線(蛋)	洋蔥蝦球粥	金瓜米粉湯(豬)	酸菜白肉粥(豬)	米苔目(豬、蝦)	魚片粥
晚餐	海鮮粥	雞茸玉米粥	黃瓜肉粥(豬)	芋頭雞粥	四神雞肉粥	冬瓜魚粥	豆雞肉

	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	4月13日	4月14日
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	皮蛋瘦肉粥	鮑菇雞粥	南瓜濃湯粥(雞)	鹹蛋粥(豬)	栗子粥(豬)	海苔肉鬆粥(豬)	芋薺雞粥
午餐	雞肉義大利麵	蝦仁魚丸粥	鮮魚烏龍麵	紅棗山藥粥(豬)	大滷麵(雞、蛋)	鱸魚粥	油豆腐細粉(豬)
晚餐	豆干絞肉粥(豬)	咖哩豬肉粥	冬菜肉粥(豬)	紅糟雞粥	意仁雞粥	三絲雞粥	絲瓜蛤仔粥(雞)

菜單僅供參考，有可能因食材供應因素而調整，以現場供應為主。

	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日	4月19日	4月20日	4月21日
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	當歸肉粥	筍子雞粥	人參山藥粥(豬)	地瓜雞肉粥	杏菜吻仔魚粥	小米蒸蛋粥	羅宋粥(雞)
午餐	黎麥雞粥	味噌豚骨拉麵	麻油麵線(蛋)	洋蔥蝦球粥	金瓜米粉湯(豬)	酸菜白肉粥(豬)	米苔目(豬、蝦)
晚餐	日式雞粥	海鮮粥	雞茸玉米粥	黃瓜肉粥(豬)	芋頭雞粥	四神雞肉粥	冬瓜魚粥

	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日	4月28日
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	胡瓜粥(豬)	皮蛋瘦肉粥	鮑菇雞粥	南瓜濃湯粥(雞)	鹹蛋粥(豬)	栗子粥(豬)	海苔肉鬆粥(豬)
午餐	魚片粥	雞肉義大利麵	蝦仁魚丸粥	鮮魚烏龍麵	紅棗山藥粥(豬)	大滷麵(雞、蛋)	鱸魚粥
晚餐	豆雞肉	豆干絞肉粥(豬)	咖哩豬肉粥	冬菜肉粥(豬)	紅糟雞粥	意仁雞粥	三絲雞粥

	4月29日	4月30日	5月1日	5月2日	5月3日	5月4日	5月5日
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	荸薺雞粥	當歸肉粥	筍子雞粥	人參山藥粥(豬)	地瓜雞肉粥	杏菜吻仔魚粥	小米蒸蛋粥
午餐	油豆腐細粉(豬)	藜麥雞粥	味噌豚骨拉麵	麻油麵線(蛋)	洋蔥蝦球粥	金瓜米粉湯(豬)	酸菜白肉粥(豬)
晚餐	絲瓜蛤仔粥(雞)	日式雞粥	海鮮粥	雞茸玉米粥	黃瓜肉粥(豬)	芋頭雞粥	四神雞肉粥