

糖尿病飲食首部曲

國泰綜合醫院營養組編印 著作權人：國泰綜合醫院
本著作非經著作權人同意，不得轉載、翻印或轉售

■ 為什麼需要飲食控制？

藥物、飲食、運動是控制血糖的三大要務，
三者互相配合才能有效控制血糖，缺一不可。

■ 飲食控制的目的

糖尿病飲食是以正常飲食為基礎，依據病人狀況
提供適當的熱量及營養素，達到代謝正常及維持合理
體重的飲食。

配合臨床處置，考量個別狀況、愛好，修正飲食
中的偏差行為，使飲食趨於健康的型態，可有效控制
血糖及延緩併發症的發生。

■ 飲食治療原則

- 考量個人的營養需要、疾病類型和治療方式，請營養師設計及建議個人適用的飲食。
- 本飲食最重要的是定時定量攝取醣類食物，及每日

進食的食物份量，而維持理想血糖值。

- 維持合理體重，體重過重者，最好能減輕體重
5~10%以上，助於病情改善。

■ 飲食控制，您應先知道的三件事

- 控制含醣食物的攝取：

含醣食物包括：奶類、水果類、全穀雜糧類、糖。

- ◆ 乳品類：每日建議 1~2 杯 (240c.c)，每杯含醣量
約為 1/4 碗飯的醣量，以選擇低、脫脂奶
為佳，提供豐富的乳鈣質。

- ◆ 水果類：每日建議 2 份 (每份約為女性拳頭大小
或飯碗約 7 分滿)，提供豐富的維生素、
礦物質及膳食纖維。若以果汁取代水
果，容易攝取過量且減少纖維質的攝
取，建議直接攝取水果較佳。

- ◆ 全穀雜糧類：

輕度活動者建議量

男性：每餐約 4 份 (飯 1 碗)

女性：每餐約 3 份 (飯 7 分滿)

【全穀雜糧類的代換】

1 份 = 飯 1/4 碗 = 麵 1/2 碗 = 米粉 1/2 碗
= 稀飯 1/2 碗 = 吐司 1/2 片 = 蘇打餅乾 3 片
= 麥片 3 湯匙 = 饅頭 (中) 1/3 個
= 水餃皮 3 張 = 紅 (綠) 豆 1/3 碗

- ◆糖：包含葡萄糖、果糖、蜂蜜、冰糖、黑糖... 等，飲料、點心、小西餅皆含大量糖份，應與營養師討論攝取量，或以代糖取代。

■多吃高纖維食物：

- ◆蔬菜、水果、全穀類 (燕麥、薏苡、糙米、大麥)、未加工的豆類 (黃豆、綠豆、紅豆) 等富含纖維質。
- ◆富含可溶性膳食纖維的食物能減緩醣類的消化和吸收，有助餐後血糖控制。洋菜類、果膠、蒟蒻、仙草、愛玉等是富含可溶性膳食纖維的食物。

■選擇好油並控制油脂攝取量：

- ◆好油：富含不飽和脂肪酸的油，如橄欖油、芥花油、花生油、菜籽油。
- ◆不好的油：動物性油脂 (豬油、牛油、雞油、肥肉、皮)、加工食品 (香腸、貢丸、火鍋餃)、全

脂乳品及植物性的棕櫚油、椰子油。

- ◆控制油量：一半菜色烹調採用清蒸、水煮、涼拌、燒、烤、燉、滷等方式，減少用油量。

為了健康，請先把握以上飲食原則，若想進一步了解個別化飲食衛教，請諮詢營養師。

若有任何疑問，請洽

國泰綜合醫院	(02)27082121	轉 1681
內湖國泰診所	(02)87972121	轉 712
新竹國泰綜合醫院	(03) 5278999	轉 2250
汐止國泰綜合醫院	(02)26482121	轉 8822

☺ 國泰綜合醫院 營養組 關心您 ☺

A2400.020.2019.10 六修