

貼心小叮嚀

多卡、益補或易能充也可以添加於正餐或點心中，以增加熱量的攝取。



商業配方【腎臟科未洗腎】



1. 低蛋白配方 2. 補體素 3. 腎補納



4. 補體康 5. 力增 6. 倍速力

【以上為慢性腎衰竭的商業配方，因成分較為複雜，需在不同情況下使用，請先與營養師討論，以免誤用影響病情】

自我評量(選擇題)

- () 1. 慢性腎臟病病人食用低蛋白點心最主要目的，何者為是？①預防營養不良②減少鹽分吸收③減少鉀離子吸收④補充熱量。
- () 2. 何者不屬於低蛋白點心？①冬粉②粉圓③餅乾④蓮藕粉。

請寫下您的問題：

參考資料：

李思穎、黃政文(2018)·醫用營養學·於洪冠予主編，醫用營養學(初版，151-201頁)·台北：金名。

王怡涵、邱哲琳、楊雀戀(2018)·慢性腎臟病肌少症的營養照護·臨床醫學月刊，82(5)，646-651

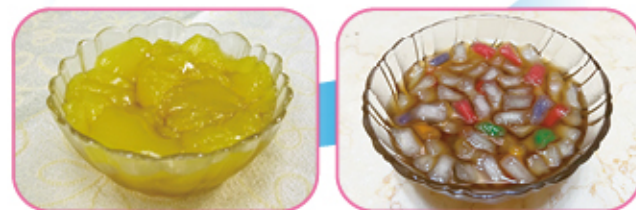
制定日期：2007年1月

修訂日期：2022年6月(第七版)

編碼：5736-單張-中文-301-07

題號	1	2
解答	④	③

慢性腎病低蛋白點心



腎臟科暨慢性腎臟病衛教中心·護理部製作

諮詢專線：(04) 7238595轉3227

諮詢專線服務時間

週一至週五 8:00-17:30

週六 8:00-12:00

讚美專線：(04) 7238595轉3920

抱怨專線：(04) 7238595轉3925

腎臟科網址：<http://www.cch.org.tw/nephro>

衛教單張



彰化基督教醫療財團法人

彰化基督教醫院

CHANGHUA CHRISTIAN MEDICAL FOUNDATION
CHANGHUA CHRISTIAN HOSPITAL

慢性腎臟病患者須限制蛋白質攝取量，容易因熱量的攝取不夠而影響病情，可由下列蛋白質含量極低的食物提供所需的熱量。如玉米粉、蓮藕粉、太白粉、樹薯粉、冬粉、涼粉皮、粉圓、西谷米。

低蛋白澱粉類食譜如下：

市售食品

銀耳甜湯



粉粿



愛玉



QQ甜湯



仙草



水晶餃



粉圓



涼圓 / 肉圓 (皮)



蓮藕茶



茶凍



【糖尿病患者在使用市售甜品時，請依營養師建議的糖類使用量斟酌使用】

自備食品

珍珠奶茶

做法：準備煮熟粉圓約半碗量。瑪黛茶 1 包沖泡 250 毫升熱水，浸泡 3-5 分鐘後移除茶包，加入益補 3 內匙、砂糖 5 公克及粉圓調勻。



炒冬粉 (米粉)

做法：冬粉 (米粉) 先用開水浸泡，以油炒青菜、蔥，再加入泡好的冬粉 (米粉) 拌炒。



涼拌粉皮

做法：粉皮先以溫水泡軟後，切成小條狀，拌入麻油、小黃瓜絲、胡蘿蔔絲調味即可。



椰子西谷米

做法：西谷米煮熟後撈起，加糖、益補及少量椰粉攪勻。



芋圓、地瓜圓甜湯

做法：太白粉用溫開水調開，揉成糰狀，然後搓成圓仔，用滾水煮熟，再加糖即可 (太白粉亦可加少許地瓜泥、芋頭泥)

