低渣飲食

△定義:以均衡飲食為基礎,

避免攝食在腸道留下多量殘渣的食物

△為什麼需要吃低渣飲食?

針對需要做大腸鏡檢查而衍生出的飲食。減少經消化後會留下殘渣的食物。



清腸得越乾淨,大腸鏡就照得越清楚喔!

種類 種類	可食	不可食
奶類/配方奶	無纖維之配方奶	各類奶製品
魚蛋肉類	瘦肉、海產、魚、蒸蛋、水 煮蛋	含皮、筋,油炸、油煎的肉類、魚 類、煎蛋、皮蛋、鐵蛋
豆類	加工後精緻豆製品,例如: 豆漿、豆腐、豆干、豆花等	油炸過的豆製品:油豆腐、油麵筋
蔬菜類	嫩蔬菜、嫩瓜類(絲瓜、苦瓜 等)、已過濾蔬菜汁	粗纖維蔬菜,如:竹筍、芹菜、秋葵、地瓜葉、蔬菜梗、莖部和老葉
水果類	過濾果汁、纖維含量少且去 皮去籽的水果,例如:木瓜、 西瓜、蓮霧	未過濾果汁、粗纖維多且含皮或籽 的水果,例如:番石榴、棗子、芭 樂、水果乾、椰子、果醬、蜜餞
全穀雜糧類	精緻穀類及其製品,例如: 白米飯、 白麵條、去邊白吐 司、白饅頭、冬粉、米粉 杯子蛋糕、蜂蜜蛋糕、海綿 蛋糕	1. 全穀類及其製品,例如:糙米、 燕麥、全麥麵包 2. 根莖、雜糧類,例如:地瓜、芋 頭、蓮藕、山藥、紅豆、綠豆、 花豆、米豆
油脂與 堅果種子類	_	所有堅果類、油炸、油煎食物
其他	運動飲料、清湯、雞精	

2022.12月制定