



「長照食堂工作坊」高齡飲食新食代講座團體大合照(左圖)。高齡膳食食譜設計攻略及機構吃的安全與健康-世界咖啡館座談活動現場(下圖)。



# 輔英保健營養系 結合學理實務推出我們愛長輩的團膳

## 長照食堂工作坊

長照食堂工作坊許多的勉勵與鼓勵。高雄市政府衛生局長黃志中博士說：長照機構的團膳需要更多的、更好的保健營養指引，在日常生活飲食當中讓長照機構的服務對象能夠避免糖尿病、失智等一連串的慢性疾病的發生或是惡化，是我們長期努力目標，輔英科技大學辦學績效優良社會所有目共睹，高雄市政府的陳其邁市長團隊只要是有關市民健康福祉的議題必定全力以赴，這一次的合作是未來更多合作的起點！

輔英科大老研中心葉耀宗主任接力的「燒聲」地聲嘶力竭迎接新轉桌的與會者，然後又義無反顧地扯著嗓子繼續討論下去，整個世界咖啡館活動熱烈又有



「長照食堂工作坊」膳食實作大挑戰成品合照。



謝藍琪營養師桌長帶領與會者在二位乙級廚師協助下製備健康餐。



王柏勝營養師桌長帶領與會者製備塑形餐。

行政機關社會團體學術機構合作典範

輔英科技大學保健營養系在高雄市政府衛生局的指導下，與高雄市營養師公會合作，針對長照機構團體膳食的保健營養問題，辦理了一次別開生面的「長照食堂工作坊」，主要承辦的張月萍副教授首先帶領大家一起來「保健營養」！

學理和實務經驗十分豐富的張月萍副教授本身也是資深營養師表示：長照食堂工作坊，這一次所推出的膳食實作，只是針對長照機構所需求的團膳，其中幾種的建議、指南，其實還有更多的保健營養的膳食組合，既保健又營養的膳食組合還有更多的組合可能性，輔英科技大學在這方面可以提供更多的建議，期待能提供社會更多的保健營養服務。

把「說菜」烹調成真實美味的一餐

因為長照食堂工作坊的規劃豐富又別開生面，所以光是長照B、C機構或據點的報名就十分踴躍，大四在醫院實習的學生為了能參加而轉當工作坊的協助工讀生。輔英科大保健營養系全體老師及工作坊的工讀學生們都為這個活動盡心盡力準備及做好場地善後，也都非常驕傲能夠成為工作坊的一員。

（記者／陳麗如）