

# 深化在地食安 嘉藥開創米麵食新意象



▲深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉藥辦成果展示會。（嘉藥提供，下同）

記者林悅 / 台南報導

嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果。



現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。



另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。



保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

101新聞網 (記者：蔡清欽) 2018-11-23 17:35:31



字級：



嘉藥民生學院結合院內5系專業資源，舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果展示會。

【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔

絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

2018-11-23 20:27:33 大華網路報

分享



嘉藥民生學院結合院內5系專業資源，舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果展示會。



嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加(中為校長陳鴻助)。



孫靖玲老師（左）向校長陳鴻助解說創意作品。



運用各種米麵食組合成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象。



餐旅系師生運用薑黃、老麵等天然食材，做出可愛的土地公婆和媽祖娘娘造型饅頭。嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

大華網路報 (2018-11-23 20:18)

分享 |  微博     



嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷

在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

（蔡清欽報導）

圖1：嘉藥民生學院結合院內5系專業資源，舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果展示會。

圖2：嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加(中為校長陳鴻助)。

圖3：孫靖玲老師（左）向校長陳鴻助解說創意作品。

圖4：運用各種米麵食組合成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象。

圖5：餐旅系師生運用薑黃、老麵等天然食材，做出可愛的土地公婆和媽祖娘娘造型饅頭。







## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

<http://www.cntimes.info> 2018-11-23 20:27:33



嘉藥民生學院結合院內5系專業資源，舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果展示會。



嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加(中為校長陳鴻助)。



孫靖玲老師（左）向校長陳鴻助解說創意作品。



運用各種米麵食組合成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象。



餐旅系師生運用薑黃、老麵等天然食材，做出可愛的土地公婆和媽祖娘娘造型饅頭。

嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

中央社訊息服務 2018/11/26 10:29(3小時前)



深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

(中央社訊息服務20181126 10:28:52)嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳

助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

2018-11-26 10:29:10 中央社訊息服務20181126 10:28:52

分享



嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒

保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

中央社 (2018-11-26 10:29)

分享 |  微博     



### 深化在地食

安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

(中央社訊息服務20181126 10:28:52)嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；

現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳崑崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

中央社 / 2018.11.26 10:29

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

(中央社訊息服務20181126 10:28:52)嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦

「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在

現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

舒適閱覽：  

### 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會



運用各種米麵食組合成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象



嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加(中為校長陳鴻助)



深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

(中央社訊息服務20181126 10:28:52)  
嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳崑崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜

餐旅系師生運用薑黃、老麵等天然食材，做出可愛的土地公  
婆和媽祖娘娘造型饅頭

麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉  
副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰  
菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，  
口味與外型相當討喜。這些創意米麵美

食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/245265.aspx>

#### 附件下載

- [運用各種米麵食組合成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加\(中為校長陳鴻助\) \(jpg檔\)](#)
- [餐旅系師生運用薑黃、老麵等天然食材，做出可愛的土地公婆和媽祖娘娘造型饅頭 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 ( 02 ) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797  
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責

# 嘉藥米麵饗宴 五系學生端美食

中華日報  
http://www.cdms.com.tw

中華日報

164 人追蹤

追蹤

2018年11月23日 下午10:26

留言



記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學民生學院五系師生，昨天舉行「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示，展現今年度師生到各中、小學及社區推動食安健康教育的成果，也展示師生製作營養可口的米麵食創意產品，在年終繳出漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，學院獲教育部高教深耕計畫補助，結合院內五系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導，今年學生實地走訪十所中小學與社區，向七百多名學生與民眾宣揚健康理念，也配合節日或結合親子遊戲等活動，讓大家了解健康飲食重要，也將營養健康觀念融入在地生活。另為展現推動成果，五系學生運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣具巧思的健康米麵食作品，餐管系教授吳昆崙帶領學生以蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與番茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳師生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」；保健營養系團隊利用藜麥、南瓜、地瓜創作「藜麥茶點」；幼保系師生以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」等，都呈現台灣多元美食天堂新意象。

## 嘉藥米麵饗宴 五系學生端美食

記者林偉民／仁德報導  
2018-11-23



學生認真製作創意米麵食，展現食品的可口美味。（記者林偉民攝）

嘉南藥理大學民生學院五系師生，昨天舉行「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示，展現今年度師生到各中、小學及社區推動食安健康教育的成果，也展示師生製作營養可口的米麵食創意產品，在年終繳出漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，學院獲教育部高教深耕計畫補助，結合院內五系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導，今年學生實地走訪十所中小學與社區，向七百多名學生與民眾宣揚健康理念，也配合節日或結合親子遊戲等活動，讓大家了解健康飲食重要，也將營養健康觀念融入在地生活。

另為展現推動成果，五系學生運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣具巧思的健康米麵食作品，餐管系教授吳昆崙帶領學生以蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與番茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳師生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」；保健營養系團隊利用藜麥、南瓜、地瓜創作「藜麥茶點」；幼保系師生以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」等，都呈現台灣多元美食天堂新意象。

## 嘉藥成果展示結合院內5系深化在地食安x開創米麵食新意象



2018/11/23

【大成報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現

學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。



# 嘉藥成果展示結合院內5系 深化在地食安×開創米麵食新意象

2018-11-23 15:00:03 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 嘉藥成果展示結合院內5系 深化在地食安×開創米麵食新意象

大成報 (2018-11-23 15:38)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助

理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。





# 嘉藥成果展示結合院內5系 深化在地食安×開創米麵食新意象

大成報 2018-11-23 16:33

觀看數：9



【大成報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授

帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。





## 嘉藥成果展示走訪10所中小學與社區深化在地食安×開創米麵食新意象



2018-11-23

【勁報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 嘉藥成果展示走訪10所中小學與社區 深化在地食安×開創米麵食新意象

勁報 2018/11/23 14:56(2天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評？

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。





# 嘉藥成果展示走訪10所中小學與社區 深化在地食安×開創米麵食新意象

勁報

發布時間 2018年11月23日 14:56

更新時間 2018年11月23日 15:38



【勁報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老

麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。





# 嘉藥成果展示走訪10所中小學與社區 深化在地食安×開創米麵食新意象

2018-11-23 14:56:34 勁報記者于郁金/臺南報導

分享



為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和

你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。



# 嘉藥成果展示結合院內5系 深化在地食安×開創米麵食新意象

大成報 / 于郁金 2018.11.23 15:38



【大成報記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 嘉藥成果展示結合院內5系 深化在地食安×開創米麵食新意象



【記者于郁金/臺南報導】為深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

該校民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評！

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足！例如餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜；這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成臺灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現臺灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元學習成果，以強化未來就業競爭力。





## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

【記者吳淑華／南市報導】嘉南藥理大學民生學院，昨天舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。

例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。

這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

深化在地食安、開創米麵食新意象嘉藥辦成果展示會。

（記者杜龍一攝）

PChome ONLINE 個人新聞台  [找東西](#) [找文章](#) [PChome 個人新聞台](#) [下載新聞台APP](#) [PChome | 說明](#)

[撥打1966 家庭照顧...](#) [日本車全系列出清特賣](#) [綠意盎然的餐廳美化你身心](#) [全球/菲律賓淪落魄窮國...](#)



**民正新聞** 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞、教育知識、旅遊景點、生活動版、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

[❤️ 10 愛的鼓勵](#) [★ 3 訂閱站台](#)

[首頁](#) [活動](#)

**站台人氣**

累積人氣：4,033,365  
當日人氣：589

**訂閱本站**

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)  
[加入訂閱](#)

**最新留言**

- 2018-11-23 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2015-09-23 : [悄悄話](#)
- 2014-03-09 : [悄悄話](#)
- 2014-02-04 : [悄悄話](#)
- 2013-09-09 : [悄悄話](#)
- 2013-09-04 : [悄悄話](#)
- 2013-08-30 : [悄悄話](#)
- 2013-08-29 : [悄悄話](#)

**連結書籤**

2018-11-23 18:27:58 | 人氣(12) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

**\* 開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會**

[推薦 0](#) [收藏 0](#) [轉貼 0](#) [★ 訂閱站台](#) [kait](#) [f](#)

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。



民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，

台長登入

**自我介紹**

蔡永源



蔡永源本人。從事新聞採訪工作。報導即時新聞分享讀者。並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

- [關於本站](#)
- [留言板](#)
- [地圖](#)
- [加入好友](#)

愛的鼓勵：10  
文章篇數：18,100

**熱搜關鍵字**

[素食](#) [天母](#) [火鍋](#) [新竹](#) [珍珠奶茶](#) [火鍋](#) [瑞塔咖啡](#) [食譜家常菜](#) [華山風景區](#) [基隆咖啡廳](#) [咖啡特價](#)

**站方公告**

- [【公告】個人新聞台服務認證公告](#)
- [【公告】第五批 40款底圖將下線](#)
- [【公告】第四批 52款底圖將下線](#)
- [【公告】第三批 45款底圖將下線](#)

結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。



為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。



保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱

全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。



嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

[我要檢舉](#)



台長：[蔡永源](#)

您可能對以下文章有興趣



[溫馨助學計畫 南科大舉辦「弱勢助學募款餐會」](#)



[2018南科嘉藥 耀AI機器人大賽](#)



[香港葵錦秋中學 參訪台南大學](#)



[嘉藥嬰幼兒保育系舉辦「2017全國兒童教玩具競賽暨應用研習活動」](#)

人氣(12) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | [轉寄](#)

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類上一篇: [南臺科技大學「2018高教深耕計畫成果展」](#)

回應(0)

推薦(0)

收藏(0)

開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會 [複製鏈接]

minjimaz

發表於 3 天前 | 只看該作者

樓主 電梯直達



969 969 8277  
主題 帖子 積分

管理員



積分 8277  
發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

孫宜秋／南市

2018/11/24

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學



嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加（中為校長陳鴻助）。

特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象嘉藥辦成果展示會

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 訂閱站台



【記者林孟嫻／南市報導】嘉南藥理大學民生學院，昨天舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家可以深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

勁報 2018/11/23 23:24(2天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。





# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

勁報

發布時間 2018年11月23日 23:24

更新時間 2018年11月23日 23:24

1

0



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採

用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。





# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

2018-11-23 23:24:27 勁報記者杜忠聰/臺南報導

分享



嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 深化在地食安、開創米麵食新意象嘉藥辦成果展示會



2018/11/23

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院

內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

2018-11-23 23:24:02 杜忠聰

分享



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒

保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

大成報 (2018-11-23 23:23)

分享 |  微博     



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生

將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、

南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



# 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

大成報 / 杜忠聰 2018.11.23 23:23



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 深化在地食安、開創米麵食新意象嘉藥辦成果展示會



2018-11-23

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現107年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院

內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



## 主題：[ 活動總匯 ] 深化在地食安 開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

facebook UUTW FB

日期：2018/11/25



嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。







## 深化在地食安、開創米麵食新意象嘉藥辦成果展示會



2018年11月23日

[閱讀簡體中文版](#) [註記本篇新聞](#)

【記者吳淑華／南市報導】嘉南藥理大學民生學院，昨天舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。



深化在地食安、開創米麵食新意象嘉藥辦成果展示會。（記者杜龍一攝）

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

## 深化在地食安、開創米麵食新意象，嘉藥辦成果展示會。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學昨23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合學院五系師生，展現今年度至各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，呈現學院教學特色，也為年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯指出，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內五系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共十所中小學與社區，向七百多位學生與民眾宣揚健康理念，並配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活。



為展現推動成果，五系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，包括採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糕」、運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；以及利用西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」，相當吸睛。

校長陳鴻助表示，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



# 開創米麵食新意象 嘉藥成果豐碩

用LINE傳送

2018-11-26 09:45 經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學民生學院11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



嘉藥民生學院結合院內5系專業資源，舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果展示會。嘉藥 / 提供



運用各種米麵食組成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象。嘉藥 / 提供



孫靖玲老師（左）向校長陳鴻助解說創意作品。嘉藥 / 提供



嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，校長陳鴻助(左四)與眾多師生參加。嘉藥 / 提供



# 嘉藥辦成果展示會 深化在地食安 開創米麵食新意象



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-11-23 16:45:51



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生

製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳崑崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

# 嘉藥辦成果展示會深化在地食安、開創米麵食新意象「推廣食安健康，增進社區樂活」

2018/11/23 下午 04:50:27 記者:陳遍綠 Viewed:84

嘉南藥理大學民生學院，11/23(五)舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。



▲餐旅系師生運用薑黃、老麵等天然食材，做出可愛的土地公婆和媽祖娘娘造型饅頭。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。



▲孫靖玲老師（左）向校長陳鴻助解說創意作品。

為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。



▲運用各種米麵食組合成台灣形狀，象徵台灣多元美食天堂新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。

# 嘉南藥大校外推廣食安展成果

南台灣 台南新聞

2018-11-26 新聞中心 17



嘉南藥理大學民生學院舉辦推廣食安健康成果暨創意米麵食展示活動。(記者陳懷恩攝)

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學民生學院推廣食安健康，讓學生實地走訪中小學與社區，陸續已向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時也配合節日或結合親子遊戲活動進行，更透過創意米麵食料理展示，呈現出頗受肯定的宣導成果。

民生學院聯合5系師生，日前舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果。現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，不只展現學院教學特色，也在年終繳出漂亮的學習成績單。

民生學院院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導，到中小學及社區辦宣導活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇粿」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

[嘉南藥理大學] 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會 記者黃雅娟報導 2018-11-24

友善列印

## 深化在地食安、開創米麵食新意象

### 嘉藥辦成果展示會



**[圖/嘉南藥理大學 提供]**

嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。



[圖/嘉南藥理大學 提供]

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。



**[圖/嘉南藥理大學 提供]**

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹筴粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。



**[圖/嘉南藥理大學 提供]**

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。





南天地方新聞在嘉南藥理大學。

12月3日下午4:14 · 台南市 ·

### 深化在地食安 嘉藥開創米麵食新意象

嘉南藥理大學民生學院舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，學院5系師生，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗具巧思的健康米麵食作品，例如採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；還有團隊成員將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

民生學院在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生走訪10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

照片由嘉南藥理大學



還有 2 張

6次分享



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C5 台南文教)

刊載日期：107年11月24日

記者：林偉民

## 嘉藥米麵饗宴 五系學生端美食

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學民生學院五系師生，昨天舉行「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示，展現今年度師生到各中、小學及社區推動食安健康教育成果，也展示師生製作營養可口的米麵食創意產品，在年終繳出漂亮的學習成績單。

民生學院院長王瑞顯表示，學院獲教育部高教深耕計畫補助，結合院內五系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導，今年學生實地走訪十所中小學與社區，向七百多名學生與民眾宣揚健康理念，也配合節日或結合親子遊戲等活動，讓大家了解健康飲食重要，也將營養健康觀念融入在地生活。

另為展現推動成果，五系學生運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣具巧思的健康米麵食作品，營養系教授吳昆崙帶領學生以蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹碳粉與番茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳師生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」；保健營養系團隊利用藜麥、南瓜、地瓜創作「藜麥茶點」；幼保系師生以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」等，都呈現台灣多元美食天堂新意象。



→學生認真製作創意米麵食，展現食品的可口美味。

(記者林偉民攝)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(3大台南生活焦點)

刊載日期：107年11月24日

記者：孫宜秋

# 嘉藥辦食安與米麵食新意象成果展

## 讓大家能深入瞭解健康飲食的重要 將營養健康觀念融入在地生活 執行成效頗佳深獲好評

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學民生學院，二月八日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院各系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內各系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，各系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗具巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糕」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。

嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關。

這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。



嘉藥舉辦食安與米麵食新意象成果展，吸引眾多師生參加（中為校長陳鴻助）。



資料來源：蘋果日報(C5 影劇)

刊載日期：107年11月25日

## 嘉南藥理大學 新聞剪報

### 深化在地食安、開創米麵食新意象 嘉藥辦成果展示會

嘉南藥理大學民生學院，11月23日舉辦「推廣食安健康，增進社區樂活」成果暨創意米麵食展示活動，聯合該學院5系師生，展現今年度前往各中小學及社區推動食安健康教育的成果；現場同時展示教師帶領學生製作營養可口的米麵食創意產品，完美呈現學院教學特色，也在年終繳出豐碩漂亮的學習成績單。

民生學院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導；今年院系學生實地走訪共10所中小學與社區，向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時配合節日或結合親子遊戲等各種活動，讓大家可以深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

另外，為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗具巧思的健康米麵食作品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆浦教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糕」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。



保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型相當討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。



嘉藥校長陳鴻助說，民生學院追求厚民利生教育目標，培養營養、食品、餐旅以及幼兒教保方面之專業人才，與大眾生活和民生產業息息相關；這次舉辦成果展示會，一方面彰顯透過食安宣導活動，提升學生關懷助人精神，實踐社會責任；另一方面鼓勵學生發揮創意思維，善用專業知能，精益求精，期許開創跨領域且更多元的學習成果，以強化未來就業競爭力。





## 嘉藥校外推廣食安展成果

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學民生學院推廣食安健康，讓學生實地走訪中小學與社區，陸續已向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時也配合節日或結合親子遊戲活動進行，更透過創意米麵食料理展示，呈現出頗受肯定的宣導成果。

民生學院院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導，到中小學及社區辦宣導活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作

品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。



嘉南藥理大學民生學院舉辦推廣食安健康成果暨創意米麵食展示活動。(記者陳懷恩攝)



## 嘉藥校外推廣食安展成果

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學民生學院推廣食安健康，讓學生實地走訪中小學與社區，陸續已向700多位學生與民眾宣揚健康理念，有時也配合節日或結合親子遊戲活動進行，更透過創意米麵食料理展示，呈現出頗受肯定的宣導成果。

民生學院院長王瑞顯表示，在教育部高教深耕計畫補助下，結合院內5系專業資源，以關懷在地精神，推廣食品安全與營養教育宣導，到中小學及社區辦宣導活動，讓大家能深入瞭解健康飲食的重要，充實食安知識，將營養健康觀念融入在地生活，執行成效頗佳，深獲好評。

為展現推動成果，5系學生發揮技能，運用在地天然食材，結合傳統與創新，展示多樣頗負巧思的健康米麵食作

品，吸睛十足。例如：餐旅管理系吳昆崙教授帶領學生，採用蘿蔔絲、紅麴、糯米粉製作「蘿蔔佐香菇糰」；孫靖玲助理教授師生團隊運用薑黃、老麵、紅麴粉、竹炭粉與蕃茄粉，開發「土地公婆與媽祖娘娘造型饅頭」；林美芳助理教授指導學生將西谷米、抹茶粉、紫地瓜搭配糯米，做出美味的「西谷水晶粽」。

保健營養系陳姿秀副教授率領的團隊，則使用藜麥、南瓜、地瓜等創作出「藜麥茶點」；嬰幼兒保育系學生在林佳蓉副教授教導下，設計以飯、海苔、花椰菜、胡蘿蔔製作「溫馨家庭我和你」，口味與外型討喜。這些創意米麵美食，在現場組合擺飾成台灣形狀，不僅色香味俱全，也呈現台灣多元美食天堂的新意象。



嘉南藥理大學民生學院舉辦推廣食安健康成果暨創意米麵食展示活動。(記者陳懷恩攝)