



## 嘉藥餐旅畢業生送暖 200 份愛心便當關懷弱勢

即將又到鳳凰花開的畢業季，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生於 6 日舉辦「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動，精心製作 200 份專為高齡及身心障礙者設計的營養便當，親自送往鄰近的龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題的成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯的回饋。

為了讓餐點更貼近院友需求，學生團隊在規劃菜單前，特別深入了解教養院院友的需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上的困難，以「軟嫩好入口、營養均衡」為核心理念設計餐食。菜色兼顧美味與健康，包含日式綜合炊飯、紙包檸香魚、軟爛入味滷排骨、黃金玉子燒、番茄炒蛋及絲瓜蛤蜊等，涵蓋蛋白質、膳食纖維與多種營養元素，讓院友享用不同於日常的精緻餐點。

負責此次聯繫接洽的同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點的模樣，比完成學分更令人有成就感與感動，當初規劃餐食內容時，就以院友需求為主要考量，捨棄油炸的烹調方式，改以「紙包鎖水」與「長時燉煮」等技法，確保營養不流失，口感軟嫩好吞嚥，讓嘉藥人的愛心不只看得到，更是「吃得到」。

餐旅系主任戴揚飛表示，透過此次愛心送餐活動，學生不僅將專業所學實踐於社會服務，更在過程中培養餐飲從業人員最重要的同理心，讓學生在回饋社會的過程中，體會到「專業即服務」的真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖的畢業回憶。