



↑嘉藥餐旅系學生在專業廚房分工製作愛心餐盒。(記者黃文記攝)

嘉藥餐旅系做餐點贈長輩與障友

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生舉辦「嘉倍溫馨，餐旅傳愛」愛心送餐活動，精心製作兩百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，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。

為讓餐點更貼近院友需求，

學生團隊規劃菜單前，特別深入了解教養院院友需求，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。負責此次聯繫接洽的李洵萱表示，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「長時間煮」等技法，確保營養不流失，口感軟嫩好吞嚥。嘉藥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。



嘉藥餐旅畢業生送暖200份愛心便當關懷弱勢



【記者林琨璋／台南報導】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、紙包檸檬香魚、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淳萱表示，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。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份 愛心便當關懷弱勢

2026-05-07 媒體中心 / 綜合報導



學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜
單。照：嘉南藥理大學提供

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。



院方代表致贈感謝狀。照：嘉南藥理大學提供

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。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

2026-05-07 上午 11:00 媒體中心 / 綜合報導



學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。照：嘉南藥理大學提供

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。



院方代表致贈感謝狀。照：嘉南藥理大學提供

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。



ETtoday新聞雲



138.2K 粉絲



嘉藥餐旅生畢業前送暖 200份愛心便當送進教養院

ETtoday 的故事 • 5 天 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥餐旅生畢業前送暖 200份愛心便當送進教養院

▲嘉南藥理大學餐旅系畢業生親手製作200份愛心便當，送往教養院關懷院友。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

鳳凰花即將盛開，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生選擇用最溫暖的方式告別校園，嘉藥餐旅系學生6日舉辦「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動，親手製作200份專為高齡者與身心障礙院友設計的營養便當，送往龍崎教養院及五甲教養院，將畢業成果化為實際行動，用料理傳遞溫暖與關懷。

此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是學生踏入社會前，獻給弱勢族群的一份心意。學生團隊在設計菜單前，特別深入了解院友需求，考量長者及特殊院友在咀嚼與吞嚥上的困難，以「軟嫩好入口、營養均衡」為核心理念規劃餐點，希望讓院友吃得安心又健康。

便當菜色相當用心，包括日式綜合炊飯、紙包檸香魚、滷到軟嫩入味的排骨、黃金玉子燒、番茄炒蛋及絲瓜蛤蜊等，不僅兼顧美味，也兼顧蛋白質、膳食纖維與多元營養攝取，讓院友享受到不同於日常的精緻餐食。

負責活動聯繫的學生李洵萱表示，看到院友開心吃著便當的笑容，比完成學分還更有成就感。她提到，學生們在規劃菜單時，便捨棄油炸料理，改採「紙包鎖水」及「長時間燉煮」等方式，希望保留食材營養，同時讓口感更適合長者及院友食用，「希望嘉藥人的愛心不只是看得到，更是吃得到。」

餐旅系主任戴揚飛指出，此次愛心送餐活動，讓學生把在校所學實際運用於社會服務中，不僅提升專業能力，也學會站在他人角度思考需求，培養餐飲從業人員最重要的同理心。他認為，學生透過服務回饋社會，也更深刻理解「專業即服務」的真正意義。

一份便當，或許不算昂貴，但對許多院友而言，卻是一份被關心、被惦記的溫暖。這群即將畢業的嘉藥學生，也用自己的方式，替青春留下最有溫度的一頁。

嘉藥餐旅生畢業前送暖 200份愛心便當送進教養院



▲嘉南藥理大學餐旅系畢業生親手製作200份愛心便當，送往教養院關懷院友。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

鳳凰花即將盛開，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生選擇用最溫暖的方式告別校園，嘉藥餐旅系學生6日舉辦「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動，親手製作200份專為高齡者與身心障礙院友設計的營養便當，送往龍崎教養院及五甲教養院，將畢業成果化為實際行動，用料理傳遞溫暖與關懷。



此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是學生踏入社會前，獻給弱勢族群的一份心意。學生團隊在設計菜單前，特別深入了解院友需求，考量長者及特殊院友在咀嚼與吞嚥上的困難，以「軟嫩好入口、營養均衡」為核心理念規劃餐點，希望讓院友吃得安心又健康。



便當菜色相當用心，包括日式綜合炊飯、紙包檸香魚、滷到軟嫩入味的排骨、黃金玉子燒、番茄炒蛋及絲瓜蛤蜊等，不僅兼顧美味，也兼顧蛋白質、膳食纖維與多元營養攝取，讓院友享受到不同於日常的精緻餐食。



負責活動聯繫的學生李洵萱表示，看到院友開心吃著便當的笑容，比完成學分還更有成就感。她提到，學生們在規劃菜單時，便捨棄油炸料理，改採「紙包鎖水」及「長時間燉煮」等方式，希望保留食材營養，同時讓口感更適合長者及院友食用，「希望嘉藥人的愛心不只是看得到，更是吃得到。」

餐旅系主任戴揚飛指出，此次愛心送餐活動，讓學生把在校所學實際運用於社會服務中，不僅提升專業能力，也學會站在他人角度思考需求，培養餐飲從業人員最重要的同理心。他認為，學生透過服務回饋社會，也更深刻理解「專業即服務」的真正意義。



一份便當，或許不算昂貴，但對許多院友而言，卻是一份被關心、被惦記的溫暖。這群即將畢業的嘉藥學生，也用自己的方式，替青春留下最有溫度的一頁。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※



中央通訊社



39.9K 粉絲



嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當 關懷弱勢

2 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260508 10:09:31)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。



嘉藥餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當。

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。



學生團隊深入瞭解院友需求，設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

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」。



院方代表致贈感謝狀。

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。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成。

2026-05-08 10:09:31 新聞來源：中央社

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。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心 便當關懷弱勢

發稿時間：2026/05/08 10:09:31

(中央社訊息服務20260508 10:09:31)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。



嘉藥餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當。

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。



學生團隊深入瞭解院友需求，設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

負責此次聯繫接洽的同學李游萱表示，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」。



院方代表致贈感謝狀。

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。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當 關懷弱勢

中央社 中央社/

4 天前

(中央社訊息服務20260508 10:09:31)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。



嘉藥餐旅系做餐點贈長輩與障友



中華日報

更新於 05月07日20:26 • 發布於 05月07日20:26



嘉藥餐旅系學生在專業廚房分工製作愛心餐盒。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生舉辦「嘉倍溫馨，餐旅傳愛」愛心送餐活動，精心製作兩百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，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。

為讓餐點更貼近院友需求，學生團隊規劃菜單前，特別深入了解教養院院友需求，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。

負責此次聯繫接洽的李洵萱表示，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。

嘉藥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。

嘉藥餐旅系做餐點贈長輩與障友

CDNS D

2026年5月7日週四 下午

8:26



嘉藥餐旅系學生在專業廚房分工製作愛心餐盒。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生舉辦「嘉倍溫馨，餐旅傳愛」愛心送餐活動，精心製作兩百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，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。

為讓餐點更貼近院友需求，學生團隊規劃菜單前，特別深入了解教養院院友需求，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。

負責此次聯繫接洽的李洵萱表示，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。

延伸閱讀



紓解國內護師荒 台南首辦後護系、170名生
力軍也上場實習
自由時報



吳馨
中時

嘉藥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。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥餐旅系做餐點贈長輩與障友

2026-05-07 社會



嘉藥餐旅系學生在專業廚房分工製作愛心餐盒。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生舉辦「嘉倍溫馨，餐旅傳愛」愛心送餐活動，精心製作兩百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，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。

為讓餐點更貼近院友需求，學生團隊規劃菜單前，特別深入了解教養院院友需求，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。

負責此次聯繫接洽的李洵萱表示，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。

嘉藥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。



← 上一篇
撿腰包拿走錢 翁罰五千

下一篇 >
承攬修屋意外釀火災 包商判3月

[聯絡我們](#) | [服務條款](#) | [著作權聲明](#) | [隱私權政策](#)

Copyright @ 中華日報 China Daily News

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢



【記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。





為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。

負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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，讓嘉藥人愛心不只看得到，更是「吃得到」。

日本料理

深入瞭解

教育資源

食物

教育

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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。





嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



2026/05/06

(記者邱秋逢/台南報導)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。



首頁 > 地方縣市新聞 [台南] > 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

2026/5/7

【記者林琨璋／台南報導】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



附件

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。

畢業前的美麗回憶 餐旅生親製愛心便當助弱

吳俊鋒

2026年5月11日週一 上午9:41



〔記者吳俊鋒／台南報導〕又到鳳凰花開季節，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆生結合公益形式，展現畢業專題成果，製作200份專為高齡長輩與身心障礙者設計的愛心便當，送往鄰近的教養院，以實際行動關懷弱勢，為自己留下溫馨又美麗的校園回憶。

餐旅系主任戴揚飛表示，為了讓餐點更貼近使用者需求，畢業生團隊專程造訪院區，考量到長輩與特殊學員在咀嚼、吞嚥上的困難，因此以「軟嫩好入口、營養均衡」為核心理念來設計菜單。

戴揚飛說，愛心便當的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、番茄炒蛋與絲瓜蛤蜊等，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。

「嘉倍溫馨、餐旅傳愛」的送餐活動，親自送往鄰近的龍崎教養院與五甲教養院，畢業生團隊都認為比完成學分更令人感動。戴揚飛強調，愛心送餐其實是畢業專題成果展現的一環，體現嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯的回饋。

畢業前的美麗回憶 餐旅生親製愛心便當助弱

2026/05/11 09:41 記者吳俊鋒 / 台南報導



嘉藥餐旅系畢業生團隊合力製作了200份愛心便當，送往教養院，關懷弱勢。（嘉南藥理大學提供）

又到鳳凰花開季節，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆生結合公益形式，展現畢業專題成果，製作200份專為高齡長輩與身心障礙者設計的愛心便當，送往鄰近的教養院，以實際行動關懷弱勢，為自己留下溫馨又美麗的校園回憶。

餐旅系主任戴揚飛表示，為了讓餐點更貼近使用者需求，畢業生團隊專程造訪院區，考量到長輩與特殊學員在咀嚼、吞嚥上的困難，因此以「軟嫩好入口、營養均衡」為核心理念來設計菜單。

戴揚飛說，愛心便當的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、番茄炒蛋與絲瓜蛤蜊等，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。

「嘉倍溫馨、餐旅傳愛」的送餐活動，親自送往鄰近的龍崎教養院與五甲教養院，畢業生團隊都認為比完成學分更令人感動。戴揚飛強調，愛心送餐其實是畢業專題成果展現的一環，體現嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯的回饋。



畢業生團隊針對高齡長輩與身心障礙者的需求，設計愛心便當的菜色。（嘉南藥理大學提供）

自由時報版權所有不得轉載 © 2026 The Liberty Times. All Rights Reserved.

即時新聞 綜合新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

5月6, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成。



綜合

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

Posted By: TainanTalk 7 5 月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）嘉藥餐旅學生團隊深入瞭解院友需求，設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當。（記者鄭德政攝）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」。



（圖說）龍崎教養院院方代表致贈感謝狀給嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生。（記者鄭德政攝）

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。



(圖說) 嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成。(記者鄭德政攝)

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢

勁報 2026-05-06 13:12:00



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



嘉藥餐旅畢生送暖200愛心便當關懷弱勢



勁報

更新於 1天前 • 發布於 1天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



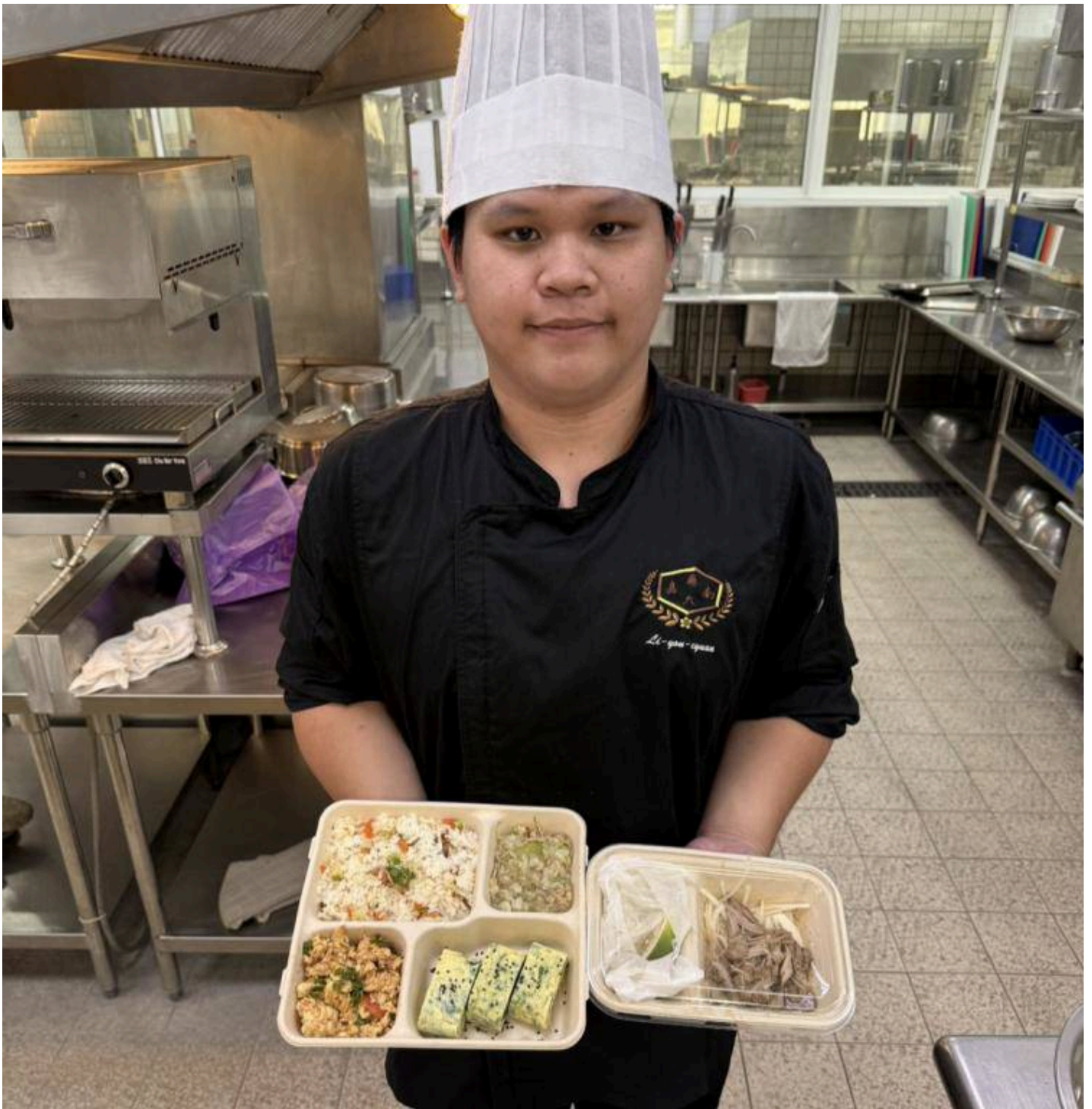
廣告 (請繼續閱讀本文)

負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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，讓嘉藥人愛心不只看得到，更是「吃得到」。



廣告 (請繼續閱讀本文)

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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



廣告 (請繼續閱讀本文)





2026-05-06 13:12:00 新聞來源：勁報

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



社會

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢

新聞聯訪中心 2026-05-06



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=290837

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢



2026-05-06 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



地方新鮮事

社會

新聞來源:勁報

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢

By 新聞聯訪中心 5月6, 2026



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=290837

—— 生活


嘉藥餐旅畢生送暖 200 愛心便當關懷弱勢



自 5 月. 06, 2026



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



充電計畫

喜歡這篇文章嗎？歡迎幫作者充電，好內容值得更多人支持

 幫作者充電

瞭解詳情

嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢



2026-05-06 【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。



嘉藥餐旅畢生送暖 200愛心便當關懷弱勢

勁報 勁報/勁報

5 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】即將又到鳳凰花開畢業季，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營養便當，親自送往鄰近龍崎教養院及五甲教養院，此次活動不僅是畢業專題成果展現，更是嘉藥學子們踏入職場前，以實際行動對社會最誠摯回饋。

為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需求，考慮到長者與特殊院友在咀嚼與吞嚥上困難，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精緻餐點。



負責此次聯繫接洽同學李洵萱表示，看見院友開心享用餐點模樣，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同

理心，讓學生在回饋社會過程中，體會到「專業即服務」真諦，也為大學生涯留下深刻而溫暖畢業回憶。





南天地方新聞的貼文



南天地方新聞——在嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science ...

5月7日下午5:02 · 台南市 · 🌐

嘉藥餐旅畢業生送愛 200份暖心便當關懷弱勢

畢業季將至，嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science #餐旅管理系 應屆畢業生，舉辦「#嘉倍溫馨 #餐旅傳愛」#愛心送餐 活動，親手製作200份營養便當，送往 #龍崎教養院 及 #五甲教養院，用實際行動關懷高齡與身心障礙院友，也替大學生涯留下溫暖回憶。

學生團隊表示，為了讓院友吃得安心又健康，事前特別了解長者與特殊院友需求，考量咀嚼與吞嚥狀況，餐點主打「#軟嫩好入口、#營養均衡」。菜色包含 #日式綜合炊飯、#紙包檸香魚、#滷排骨、#玉子燒、#番茄炒蛋 及 #絲瓜蛤蜊 等，希望讓院友感受到不同於平日的暖心餐食。

負責聯繫活動的學生李洵萱說，看到院友開心享用便當，比完成畢業學分更有成就感。團隊也特別捨棄油炸料理，改採紙包鎖水與長時間燉煮方式，讓食材保有營養，同時更方便入口。

餐旅系主任戴揚飛表示，學生透過這次送餐活動，不僅實踐專業所學，也學會站在服務對象角度思考，培養餐飲從業最重要的同理心，真正體會「專業即服務」的精神。



留言.....





綜合

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



📅 2026-05-06

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲ 學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

負責此次聯繫接洽的同學李游萱表示，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「長時間燉煮」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。



▲ 院方代表致贈感謝狀。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

7 天 ago [上新聞](#)

【記者郭忠淵／台南報導】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 [...]



【記者郭忠淵／台南報導】 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。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當 關懷弱勢



撰稿：編輯中心 2026年5月7日 分類：藝術人文, 要聞 閱讀時間: 1 min read



【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

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。



▲院方代表致贈感謝狀。

公益社福 台南 合作媒體 地方話題

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份 愛心便當關懷弱勢

2026-05-06

▼嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成。(圖/嘉藥)



【記者郭忠淵 / 台南報導】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。



▲學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

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。



▲院方代表致贈感謝狀。

市快

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



編採中心 2026年5月6日

Facebook

Twitter

Line

Copy Link



【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

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。



▲院方代表致贈感謝狀。

資料來源：<https://pingtungtimes.com.tw/?p=433188>

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當 關懷弱勢

2026年5月6日 發布在 屏東時報

AA



分享至FB

分享至LINE

分享至Twitter

分享至Whatsapp

推薦閱讀



【台灣點字教育研究 | 社論 09】 UEB 該從幾年級開始？錯誤的問題，只會導向錯誤的答案

2026年5月7日



大仁科大舉辦「寵物創意運動會」 打造人寵互動與專業實務新舞台

2026年5月6日

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單。

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。



▲院方代表致贈感謝狀。

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

2026-05-06 點閱數：66,696



圖：嘉藥餐旅系學生在專業廚房分工製作愛心餐盒。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生6日舉辦「嘉倍溫馨、餐旅傳愛」愛心送餐活動，為高齡及身心障礙者精心製作200份營養便當，送往鄰近的龍崎教養院及五甲教養院，不僅是畢業專題的成果

展現，更是學子們踏入職場前，以實際行動對社會的回饋。



學生團隊為讓餐點更貼近院友需求，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。



圖：嘉藥學生團隊將製作愛心便當致贈龍崎教養院及五甲教養院，院方代表致贈感謝狀。（校方提供）

負責此次聯繫接洽的李洵萱同學表示，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。

[首頁](#) [教育](#)

從廚房走入社會 嘉藥餐旅生用專業實踐「餐旅傳愛」

記者 張竣翔 / 台南 報導

2026/05/06

嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生日前舉辦「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」活動，以實際行動將課堂所學結合社會服務，製作200份愛心便當送往教養院，展現青年世代的溫暖與責任感。

學生在活動前特別了解院友飲食需求，針對長者與身心障礙者設計適合吞嚥與消化的菜單，並透過專業烹調技法兼顧營養與口感。



嘉藥餐旅系學生透過愛心送餐活動，將專業結合公益，實踐技職教育精神。(圖/嘉南藥理大學提供)

餐旅系主任戴揚飛表示，此次活動不只是畢業專題成果，更是學生學習「專業即服務」的重要實踐。透過公益參與，學生能從中培養同理心與社會責任感。



嘉藥餐旅系學生透過愛心送餐活動，將專業結合公益，實踐技職教育精神。(圖/嘉南藥理大學提供)

校方指出，技職教育不僅強調專業能力，更重視人文關懷，希望學生在進入職場前，能以自身專長回饋社會，將溫暖帶入更多角落。



嘉藥餐旅系學生透過愛心送餐活動，將專業結合公益，實踐技職教育精神。(圖/嘉南藥理大學提供)



勝利之聲廣播公司

5月6日下午5:32 · 🌐

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

#台南 #嘉南藥理大學 #餐旅管理系 #文化部 #勝利之聲廣播公司 #電聲廣播電台 #tainan #龍崎教養院 #五甲教養院 #愛心便當

【記者郭如汝台南報導】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。

圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science 顯示較少





勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台
FB

歲末有愛嘉年華會FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通路公路局

勞動部勞工保險局

★ 即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表

■ 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

【記者郭如汝台南報導】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。

張貼日期: 2026/5/6 下午 05:30:00 <<上一則 | 下一則>> 回到列表 推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!

回首頁

廣告價目表 | 錄音價目表 | 走進勝利 | 勝利家族 | 最新動態 | 即時新聞 | 有話大聲說 | 寫信給我 | 回首頁

網站最佳觀賞模式800X600 勝利之聲廣播公司 地址：台南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529



日期 2026 年 5 月 18 日

認識俊逸

公佈欄

e哥記事簿

志工故事館

網路問答區

志工媒合

活動報名



勝利之聲廣播公司
勝利電台FB
勝利會客室
電聲廣播電台
俊逸文教基金會
俊逸文教基金會FB
俊逸慈善基金會
臺南市青年志工平台
臺南市青年志工平台
FB

歲末有愛嘉年華會FB
俊逸基金會相簿
交通部
交通路公路局
勞動部勞工保險局



媒事來哈拉



即時新聞 [即時新聞](#) [活動訊息](#) [媒體露出](#) [專訪訊息](#)

[回到列表](#)

■ 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

【記者郭如汝台南報導】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。

張貼日期: 2026/5/6 下午 05:30:00 <<上一則 | 下一則>> [回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【臺南市青年志工平台】

台南市70052中西區健康路一段22號 TEL：06-2157524 FAX：06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net

最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會][財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

[↑top](#)



已不再支援「Adobe Flash Player」

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網

新聞與公告

- 即時新聞
- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

[↶ 回到列表](#)

■ 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

【記者郭如汝台南報導】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。

📅 張貼日期: <<上一 回
2026/5/6 下午 則 | 下 到列
05:30:00 一則>> 表

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

歲末有愛嘉年華會FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通路公路局

勞動部勞工保險局



媒事來哈拉

800*600的螢幕，並且為IE5.0版以上之瀏覽器 CALL-IN 電話：(06)235-8462

地址：台南市林森路一段149號15樓之11

服務電話：(06)238-1262~3 傳真電話：(06)238-1264

AM1071khz

電聲廣播電台

訪客人次:



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

組織源起

- 本會簡介
- 交通資訊
- 諮詢服務Q&A

服務活動

- 金車攜手俊逸推動 ESG 綠行動「金車綠手作」走入台南五大社區
- 青志獎 俊逸文教基金會榮獲 114 年青年志工績優推動單位獎
- 祀典大天后宮及全台媽祖功德會捐贈消防局救災車輛及裝備 黃偉哲感謝善舉展現媽祖慈悲
- 「防暴播音站 守護家園報你知」青年志工攜手社區長輩化身防暴播音員
- 俊逸廣播營培育未來聲音人才 學童創作 Podcast「媒事來啦啦」

志工故事館

- 【免費研習】107 年度志工基礎-特殊訓練 (協助完訓學員向教育部青年署請領服務紀錄冊)
- 【臺北e大】志工基礎教育訓練線上學習
- 志工基礎、特殊訓練講師資料庫(請電洽詢問)
- 學校單位如何與中心合辦志工基礎、特殊訓練

留言板

即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

【記者郭如汝台南報導】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。

張貼日期: 2026/5/6 下午 05:30:00

<<上一則 | 下一則>> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台 FB
- 歲末有愛嘉年華會FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通路公路局
- 勞動部勞工保險局



2026-05-06 12:56:09 新聞來源：墨新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

2026-05-06

合作媒體

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

綜合新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

墨

墨新聞 1 週 ago Less than a minute



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

友站新聞 2026-05-06 12:56

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

墨新聞 | Published 2026 年 5 月 6 日



嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

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。



—— 餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。




—— 餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



—— 嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

 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。

copyright © more-new.tw 墨新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



墨新聞

2026年05月06日 12:56



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洳萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

墨新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢 勢

2026年5月6日 12:56

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)



嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

新聞中心 | Published 2026 年 5 月 6 日



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



—— 餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



—— 餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



—— 嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)

copyright © more-new.tw 墨新聞

墨新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

2026-05-06



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

#墨新聞

2026年5月6日 12:56 星期三

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

新聞中心 Published 2026 年 5 月 6 日



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

地方新鮮事

新聞來源:墨新聞

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

By 新聞聯訪中心 5月6, 2026



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](https://times.586.com.tw/2026/05/948985/)

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

宋秉祥 Published: 2026/05/06



學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單

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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。



嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

2026-05-06 13:06



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)



嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

墨新聞 2026年5月6日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

頭條留言

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

由 編輯部 - 2026-05-06

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒

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。



餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當

負責此次聯繫接洽的餐旅系學生李洵萱表示，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」。



嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成

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。

此篇文章最開始出處為：[嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢](#)

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢

墨新聞 墨新聞/

5 天前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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餐旅系學生李洵萱表示，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。

此篇文章最開始出處為：

嘉藥餐旅畢業生送暖 200份愛心便當關懷弱勢



樂上新聞網

5月6日下午3:13 · 🌐



用料理傳遞溫暖 嘉藥餐旅畢業生送出200份愛心便當

畢業前夕

嘉南藥理大學

餐旅管理系學生

以最溫暖的方式，為大學生涯留下難忘回憶。學生團隊親手製作200份營養便當送往

📍 龍崎教養院

📍 五甲教養院

特別針對高齡與身心障礙院友需求

以「軟嫩好入口、營養均衡」為設計核心💛

|| 精心菜色包含

- 日式綜合炊飯
- 紙包檸香魚
- 滷排骨
- 黃金玉子燒
- 絲瓜蛤蜊等營養料理

不只是完成畢業專題

更是把「專業」化為實際行動

讓愛與關懷

真正被吃進心裡。

[#嘉南藥理大學](#) [#餐旅管理](#) [#愛心送餐](#) [#溫暖故事](#) [#公益行動](#)





[首頁](#) / [校園](#) / [嘉藥餐旅生送暖畢業季](#) 200份愛心便當關懷弱勢院友

嘉藥餐旅生送暖畢業季 200份愛心便當關懷弱勢院友

2026-05-06 記者 張振興 / 台南 報導

分享

畢業季將至，嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生6日舉辦「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」公益送餐活動，精心製作200份營養便當，送往龍崎教養院與五甲教養院，為高齡及身心障礙院友送上溫暖與關懷。

學生團隊表示，為讓院友能安心享用餐點，特別考量長者與特殊需求者的吞嚥及咀嚼狀況，以「軟嫩好入口、營養均衡」為核心設計菜單，並捨棄油炸料理，改採紙包與燉煮方式烹調。

此次便當菜色包括日式炊飯、檸香魚、滷排骨、玉子燒及絲瓜蛤蜊等，兼顧美味與健康，讓院友享受不同於日常的精緻餐點。



嘉藥餐旅系畢業生製作200份愛心便當，送往教養院關懷長者與身障院友。(圖/嘉南藥理大學提供)

參與學生表示，看見院友開心享用餐點的笑容，比完成畢業學分更令人感動，也讓這場活動成為大學生涯最溫暖的回憶。



嘉藥餐旅系畢業生製作200份愛心便當，送往教養院關懷長者與身障院友。(圖/嘉南藥理大學提供)



★★★★★

難忘的畢業回憶！嘉藥餐旅畢業生製作200份愛心便當為弱勢族群送暖

2026/05/07 陳遍綠 852

日前嘉南藥理大學餐旅管理系應屆畢業生舉辦「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。



▲嘉藥餐旅系師生「嘉倍溫馨 餐旅傳愛」愛心送餐活動圓滿完成



▲學生團隊深入瞭解院友需求 設計營養均衡軟嫩好入口的菜單

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。



▲餐旅系學生於專業廚房分工製作愛心餐盒



▲餐旅系學生為教養院院友們精心製作愛心營養便當



▲院方代表致贈感謝狀

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。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。