



打造綠色餐桌

嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊，在日前舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽中，憑藉精湛的廚藝與完美的營養設計，奪下競賽學生組冠軍；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得。

從日常餐桌出發的「低碳飲食」已成為席捲全球的環境行動與健康浪潮，為響應這股國際永續趨勢並深化在地食材應用，嘉南藥理大學「嘉藥攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫與台南應用科技大學「梓想與你鄉遇－梓官農業價值實踐」USR計畫攜手舉辦此次跨校比賽，參賽者須選用地、當季及天然食材為主，藉此縮短產地到餐桌的距離，減少運輸食物里程的碳排放，讓大眾在享受美食的同時有效落實低碳飲食。

榮獲學生組冠軍的嘉藥餐旅系團隊，以台灣邁入超高齡社會的銀髮長輩餐食需求考量，採用低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則，現場烹調出破布子蒸虱目魚柳、金沙豆腐、毛豆鮮菇炒雞絲、蒜香青松菜搭配地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯，不僅完整保留了食材的天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩的牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖的在地關懷。

負責本次活動的嘉藥餐旅系林美芳老師指出，本次競賽特別融入「銀髮友善餐飲」理念，考量到高齡長者的咀嚼能力與特殊營養需求，各參賽團隊遵循國際健康飲食指南原則，多採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在確保蛋白質、膳食纖維與優質脂肪均衡攝取的同時，賦予料理易於入口的韌性，肯定各團隊對料理設計的用心。

嘉藥研發長陳師瑩表示，近年國際倡導以更具多元性與在地化的綠色餐桌，強調從源頭減少碳足跡，本次競賽結合兩校USR場域長輩、



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

餐旅系師生共同參與，就是希望藉由料理設計，鼓勵民眾從日常飲食實踐減碳生活，此次跨校合作是一次珍貴的實踐經驗，未來嘉藥USR計畫將與更多學校交流互動，一同在永續城鄉的道路上共學共長。