



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B3 台南采風)

刊載日期：115 年 6 月 10 日 星期三

記者：黃文記

# 嘉藥打造綠色餐盒 廚藝賽奪冠

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學與台南應用科技大學攜手合辦在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理——健康餐盒」廚藝競賽，嘉藥餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊憑藉精湛的廚藝與完美的營養設計，奪下競賽學生組冠軍；社區組冠軍則由台南應用科大輔導的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，



→ 嘉藥餐旅系團隊用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。  
(記者黃文記攝)

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。

負責這次活動的嘉藥餐旅系林美芳老師指出，這次競賽特別融入「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、燉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时，賦予料理易於入口的韌性，肯定各團隊對料理設計的用心。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A8 南台灣新聞)

刊載日期：115 年 6 月 10 日 星期三

記 者：鄭永德

## 嘉藥餐旅系用在地食材奪銀髮低碳餐盒冠軍

【記者鄭永德台南報導】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、燉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时，賦予料理易於入口的韌性，肯定各團隊對料理設計的用心。



2026-06-10 11:58:19 新聞來源：1111產經新聞

## 嘉藥學生打造銀髮低碳餐盒 用虱目魚奪冠 響應永續飲食



嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。(圖／嘉南藥理大學提供)

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、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。

這篇文章 [嘉藥學生打造銀髮低碳餐盒 用虱目魚奪冠響應永續飲食](#) 最早出現於 [1111人力銀行 - 校園焦點 RSS](#)。



# 嘉藥學生打造銀髮低碳餐盒 用虱目魚奪冠響應永續飲食

2026-06-10 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。（圖 / 嘉南藥理大學提供）

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，參賽者須選用在地、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、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。



# 嘉藥學生打造銀髮低碳餐盒 用虱目魚奪冠響應永續飲食

2026-06-10 上午 11:58 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。(圖 / 嘉南藥理大學提供)

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、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。





ETtoday新聞雲



146.5K 粉絲



## 嘉藥餐旅系打造綠色餐桌 在地食材奪銀髮低碳餐盒冠軍

ETtoday 的故事 • 1 天 • ⓘ 已讀取 1 分鐘



嘉藥餐旅系打造綠色餐桌 在地食材奪銀髮低碳餐盒冠軍



▲嘉南藥理大學餐旅管理系學生團隊參加低碳料理健康餐盒廚藝競賽，以銀髮友善餐盒奪下學生組冠軍。  
(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

從日常餐桌出發的低碳飲食，已成為全球永續行動與健康生活的重要趨勢，嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊，日前參加「在地好滋味、低碳料理愛地球」低碳料理健康餐盒廚藝競賽，以在地食材結合銀髮友善餐飲設計，奪下學生組冠軍，展現餐旅專業與永續實踐力。

本次競賽由嘉南藥理大學「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計畫共同舉辦，透過跨校合作，鼓勵參賽者選用地、當季及天然食材，縮短產地到餐桌距離，減少食物運輸里程所產生的碳排放。

主辦單位表示，低碳飲食不只是環保概念，也能與健康照護、在地產業及高齡社會需求結合。參賽者透過



料理設計，讓民眾在享受美食的同時，也能理解永續飲食的重要性，將減碳生活落實在日常餐桌。

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後的銀髮長輩餐食需求為設計核心，採低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，現場烹調破布子蒸虱目魚柳、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。

團隊除完整保留食材天然營養與在地風味，也貼心考量高齡長輩咀嚼能力，調整料理質地，讓每道菜軟嫩、易入口，兼具營養、風味與友善設計，成功將永續理念轉化為溫暖的在地關懷。社區組冠軍則由高雄市梓官區梓義社區發展協會獲得。

負責本次活動的嘉藥餐旅系老師林美芳指出，競賽特別融入「銀髮友善餐飲」理念，考量高齡長者咀嚼能力及特殊營養需求，各參賽團隊遵循國際健康飲食指南原則，多採用清蒸、燴煮及少油快炒等方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也讓料理更易入口。

林美芳表示，各隊伍在料理設計上都展現用心，不只是追求美味，也能從營養均衡、食材選擇、碳足跡及高齡友善等面向進行思考，讓廚藝競賽更具教育意義與社會關懷。

嘉藥研發長陳師瑩表示，近年國際倡議更多元且在地化的綠色餐桌，強調從源頭減少碳足跡。本次競賽結合兩校USR場域長輩、餐旅系師生共同參與，希望藉由料理設計，鼓勵民眾從日常飲食實踐減碳生活。

陳師瑩指出，此次跨校合作是一次珍貴的實踐經驗，未來嘉藥USR計畫將持續與更多學校交流互動，透過共學、共創與共好，在永續城鄉道路上持續前進，讓在地食材、健康飲食與低碳生活成為更多人的日常選擇。

## 嘉藥餐旅系打造綠色餐桌 在地食材奪銀髮低碳餐盒冠軍



▲嘉南藥理大學餐旅管理系學生團隊參加低碳料理健康餐盒廚藝競賽，以銀髮友善餐盒奪下學生組冠軍。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

從日常餐桌出發的低碳飲食，已成為全球永續行動與健康生活的重要趨勢，嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊，日前參加「在地好滋味、低碳料理愛地球」低碳料理健康餐盒廚藝競賽，以在地食材結合銀髮友善餐飲設計，奪下學生組冠軍，展現餐旅專業與永續實踐力。

本次競賽由嘉南藥理大學「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「梓想與你鄉遇一梓官農業價值實踐」USR計畫共同舉辦，透過跨校合作，鼓勵參賽者選用地、當季及天然食材，縮短產地到餐桌距離，減少食物運輸里程所產生的碳排放。



主辦單位表示，低碳飲食不只是環保概念，也能與健康照護、在地產業及高齡社會需求結合。參賽者透過料理設計，讓民眾在享受美食的同時，也能理解永續飲食的重要性，將減碳生活落實在日常餐桌。

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後的銀髮長輩餐食需求為設計核心，採低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，現場烹調破布子蒸虱目魚柳、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。



團隊除完整保留食材天然營養與在地風味，也貼心考量高齡長輩咀嚼能力，調整料理質地，讓每道菜軟嫩、易入口，兼具營養、風味與友善設計，成功將永續理念轉化為溫暖的在地關懷。社區組冠軍則由高雄市梓官區梓義社區發展協會獲得。負責本次活動的嘉藥餐旅系老師林美芳指出，競賽特別融入「銀髮友善餐飲」理念，考量高齡長者咀嚼能力及特殊營養需求，各參賽團隊遵循國際健康飲食指南原則，多採用清蒸、燴煮及少油快炒等方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也讓料理更易入口。

林美芳表示，各隊伍在料理設計上都展現用心，不只是追求美味，也能從營養均衡、食材選擇、碳足跡及高齡友善等面向進行思考，讓廚藝競賽更具教育意義與社會關懷。



嘉藥研發長陳師瑩表示，近年國際倡議更多元且在地化的綠色餐桌，強調從源頭減少碳足跡。本次競賽結合兩校USR場域長輩、餐旅系師生共同參與，希望藉由料理設計，鼓勵民眾從日常飲食實踐減碳生活。





陳師瑩指出，此次跨校合作是一次珍貴的實踐經驗，未來嘉藥USR計畫將持續與更多學校交流互動，透過共學、共創與共好，在永續城鄉道路上持續前進，讓在地食材、健康飲食與低碳生活成為更多人的日常選擇。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ ETtoday著作權聲明 ]※

地方

# 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意

大成報 2026-06-09 16:30 2 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f

🔗



## 重點摘要

- 嘉南藥理大學餐旅系團隊以銀髮友善餐盒為發想，勇奪低碳料理競賽學生組冠軍。
- 競賽鼓勵運用在地、當季食材，推廣低碳飲食與永續生活理念。
- 獲獎餐點考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味與健康。
- 競賽結合兩校USR計畫，透過料理設計引導民眾實踐減碳生活。

#永續

#銀髮友善

#USR計畫

#低碳料理

相關組織：

嘉南藥理大學

台南應用科技大學



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】為推廣低碳飲食與永續生活理念，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「梓想與你鄉遇一梓官農業價值實踐」USR計畫，攜手舉辦「在地好滋味、低碳料理愛地球—低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。



本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

🤔 讀到一半，先表個態？



讚



愛



哇

還沒有人反應，當第一個！

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。

嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校USR計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民眾從日常飲食實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過USR計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。







2026-06-09 16:30:53 新聞來源：大成報

## 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】為推廣低碳飲食與永續生活理念，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「在地好滋味、低碳料理愛地球－低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。

本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。

嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校USR計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民眾從日常飲食實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過USR計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。





消費生活

社會

## 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意

新聞聯訪中心 2026-06-09



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】為推廣低碳飲食與永續生活理念，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「在地好滋味、低碳料理愛地球－低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。

本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。

嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校USR計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民眾從日常



飲食實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過USR計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。



新聞來源：[https://greatnews.com.tw/news\\_pagein.php?iType=1010&n\\_id=312410](https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=312410)

.消費生活

.社會

新聞來源:大成報

# 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意

By 新聞聯訪中心 6月9, 2026







【大成報記者杜忠聰/臺南報導】為推廣低碳飲食與永續生活理念，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「梓想與你鄉遇一梓官農業價值實踐」USR計畫，攜手舉辦「在地好滋味、低碳料理愛地球—低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。

本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。

嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校USR計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民

眾從日常飲食實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過USR計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。





新聞來源：[https://greatnews.com.tw/news\\_pagein.php?iType=1010&n\\_id=312410](https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=312410)



—— 地方

# 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意



大成報

日 6 月. 09, 2026





【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】為推廣低碳飲食與永續生活理念，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「在地好滋味、低碳料理愛地球 - 低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。

本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。



嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校 USR 計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民眾從日常飲食實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過 USR 計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。







## 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意



【大成報記者杜聰／南導】推低飲與續活，嘉藥大學

2026-06-09 「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「在地好滋味、低碳料理愛地球—低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。

本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。

嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校USR計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民眾從日常飲食



實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過USR計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。





# 嘉藥餐旅系勇奪低碳料理冠軍 銀髮友善餐盒展現永續創意

大成報 大成報/大成報

13 分鐘前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】為推廣低碳飲食與永續生活理念，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「在地好滋味、低碳料理愛地球－低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，鼓勵參賽者運用在地、當季及天然食材入菜，縮短食物里程、降低碳排放，落實綠色飲食精神。

本次競賽分為學生組與社區組，學生組冠軍由嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊奪得；社區組冠軍則由梓官區梓義社區發展協會獲得肯定。

嘉藥餐旅系團隊以超高齡社會下銀髮族飲食需求為發想，秉持低油、低鹽、高纖及營養均衡原則，設計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、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯等餐點。作品不僅保留食材天然營養與在地特色，更考量

長者咀嚼需求，將料理調整為軟嫩易入口，兼顧美味、健康與永續理念，獲得評審一致好評。

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，本次競賽特別融入銀髮友善餐飲概念，依循健康飲食原則，多數團隊採用清蒸、燴煮及少油快炒等烹調方式，在兼顧蛋白質、膳食纖維與優質脂肪攝取的同時，也提升長者進食便利性，展現參賽者對健康餐食設計的專業與用心。

嘉藥研發長陳師瑩指出，近年國際間積極推動多元且在地化的綠色餐桌，強調從飲食源頭降低碳足跡。此次競賽結合兩校USR計畫場域長輩、師生共同參與，透過料理設計引導民眾從日常飲食實踐減碳生活。未來嘉藥也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展，打造兼顧健康與環境的飲食文化。

低碳飲食已不只是環保口號，更是兼顧健康與永續的重要生活方式。嘉藥與台南應用科大透過USR計畫結合在地食材、銀髮照護與餐飲教育，讓學生將專業轉化為實際行動，不僅展現創意與社會責任，也讓永續理念走進社區與家庭。這類跨校合作模式，值得持續推廣，為高齡社會與淨零轉型培育更多實踐人才。









中央通訊社



41.9K 粉絲



# 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

1 個月 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260609 10:02:17)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。



嘉藥餐旅系在「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽奪下競賽學生組冠軍。

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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食。

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USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽。

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、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。

2026-06-09 10:01:30 新聞來源：中央社

## 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、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。

首頁 中文稿

# 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

發稿時間：2026/06/09 10:01:30

(中央社訊息服務20260609 10:02:17)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。



嘉藥餐旅系在「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽奪下競賽學生組冠軍。

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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食。

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USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽。

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、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。

# 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

中央社 中央社/

7 分鐘前

(中央社訊息服務20260609 10:02:17)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、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。

## 嘉藥打造綠色餐盒 廚藝賽奪冠



中華日報

更新於 06月09日19:20 • 發布於 06月09日19:20



嘉藥餐旅系團隊用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學與台南應用科技大學攜手合辦在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽，嘉藥餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊憑藉精湛的廚藝與完美的營養設計，奪下競賽學生組冠軍；社區組冠軍則由台南應用科大輔導的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」U S R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」U S R計畫攜手舉辦此次跨校比賽，參賽者須選用在地、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。

負責這次活動的嘉藥餐旅系林美芳老師指出，這次競賽特別融入「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。



# 嘉藥打造綠色餐盒 廚藝賽奪冠

CDNS V

2026年6月9日週二 下午  
7:20



嘉藥餐旅系團隊用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學與台南應用科技大學攜手合辦在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽，嘉藥餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊憑藉精湛的廚藝與完美的營養設計，奪下競賽學生組冠軍；社區組冠軍則由台南應用科大輔導的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」U S R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」U S R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。

## 延伸閱讀



**粽子暗藏高鉀高磷危機  
吃的健康安心過節**

台灣好報

**嘉基腎臟科醫師教你**



**洋翻**  
民社

負責這次活動的嘉藥餐旅系林美芳老師指出，這次競賽特別融入「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。





中華新聞雲  
China Daily News



## 嘉藥打造綠色餐盒 廚藝賽奪冠

📅 2026-06-09 📍 校園



嘉藥餐旅系團隊用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。（記者黃文記攝）





**115長榮中學新生入學**

**高中部 高職部 線上報名**

| 高中部     | 高職部    |
|---------|--------|
| 數理實驗班   | 電機科    |
| 科技輔助實驗班 | 觀光事業科  |
| 雙語實驗班   | 廣告設計科  |
| 普通科適性班  | 多媒體設計科 |

菁英培育 | 醫藥頂大 | 特色領航 | 技藝高超 | 優質長榮 | 唯一首選 | *Welcome to join us*

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學與台南應用科技大學攜手合辦在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽，嘉藥餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊憑藉精湛的廚藝與完美的營養設計，奪下競賽學生組冠軍；社區組冠軍則由台南應用科大輔導的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」U S R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」U S R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。

負責這次活動的嘉藥餐旅系林美芳老師指出，這次競賽特別融入「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。



## 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌 餐旅系用在地食材奪冠



【記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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，參賽者須選用在地、當季及天然食材為主，藉此縮短產地到餐桌距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。

學院與大學







榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。

#### ☐氣候變遷與全球暖化







負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。

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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。

**食**化學

綜合新聞

# 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

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

6月9, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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、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。





綜合

## 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

Posted By: TainanTalk 10 6 月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。





（圖說）嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽。（記者鄭德政攝）

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。





（圖說）嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食。（記者鄭德政攝）

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、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。



生活情報

# 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠

勁

勁報 2026-06-09 09:55 2 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f

🔗



## 重點摘要

- 嘉南藥理大學餐旅系團隊在低碳料理競賽中奪冠，以在地食材設計銀髮族友善餐盒。
- 競賽強調低碳飲食與在地食材應用，旨在縮短食物里程減少碳排放。
- 冠軍餐盒考量高齡長輩的營養需求與咀嚼能力，採用軟嫩易入口的烹調方式。
- 活動結合大學USR計畫，推廣永續飲食理念與在地關懷。

#在地食材

#低碳飲食

#永續發展

#銀髮餐盒

相關人物：

黃至緯

吳雨瞳

陳祐恩

相關組織：

嘉南藥理大學

台南應用科技大學



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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，參賽者須選用在地、當季及天然食材為主，藉此縮短產地到餐桌距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。

🤔 讀到一半，先表個態？



讚



愛



哇

還沒有人反應，當第一個！



榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。





負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。



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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。



## 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠



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】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。



廣告 ( 請繼續閱讀本文 )

榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。





廣告 ( 請繼續閱讀本文 )

負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。





廣告 ( 請繼續閱讀本文 )

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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。





2026-06-09 09:55:00 新聞來源：勁報

## 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。



榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。



負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。





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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。

社會

## 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠

新聞聯訪中心 2026-06-09



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。





榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。



負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。





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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。

新聞來源：[https://twpowernews.com/news\\_pagein.php?iType=1003&n\\_id=292132](https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=292132)

# 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠



2026-06-09 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。



榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。



負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。





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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。

.地方新鮮事

.社會

新聞來源:勁報

# 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠

By 新聞聯訪中心 6月9, 2026







【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。



榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。





負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。



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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。

新聞來源：[https://twpowernews.com/news\\_pagein.php?iType=1003&n\\_id=292132](https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=292132)



—— 生活

# 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌： 餐旅系用在地食材奪冠



6月. 09, 2026





【勁報記者于郁金 / 臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。





榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。



負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。





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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。

## 【文化藝術】

分享：



## 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌：餐旅系用在地食材奪冠



2026-06-09 【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。





榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。





負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。



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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。



# 嘉藥打造銀髮低碳餐盒綠色餐桌： 餐旅系用在地食材奪冠

勁報 勁報/勁報

14 分鐘前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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，憑藉精湛廚藝與完美營養設計，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「低碳飲食」已成為席捲全球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，參賽者須選用在地、當季及天然食材為主，藉此縮短產地到餐桌距離，減少運輸食物里程碳排放，讓大眾在享受美食同時有效落實低碳飲食。



榮獲學生組冠軍嘉藥餐旅系團隊，以臺灣邁入超高齡社會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，不僅完整保留食材天然營養與在地風味，更貼心地針對高齡長輩牙口進行調整，每道菜皆質地軟嫩、易於咀嚼，成功將永續理念轉化為溫暖在地關懷。





負責本次活動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，賦予料理易於入口韌性，肯定各團隊對料理設計用心。



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、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，一同在永續城鄉道路上共學共長。





綜合

## 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



📅 2026-06-09

【記者郭忠淵／台南報導】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。





▲ 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

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。



▲ 嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

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、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。





台南時報  
Tainan Times

2026 年 6 月 9 日 星期二

地方 生活 健康 文教 旅遊 消費 社會 藝術 綜合

Home 地方

# 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

2026 年 6 月 9 日 發布在 地方 AA



分享至FB

LINE 分享至LINE

分享至Twitter

## 推薦 閱讀 【抓綠能、衝儲能、拓氫能】金屬中心與中央大學簽署MOU

### 雙展齊發 藝術走入城市日常-潘棠榛油畫創作個展於高雄左營孔子廟與三民戶政事務所同步展出

### 高雄市圓夢美術推廣畫會《瀾漫熾彩》會員聯展

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲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

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。



▲嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

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、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。





首頁 » 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

市快

## 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



編採中心2026年6月9日

Facebook

Twitter

Line

Copy Link



【記者郭忠淵／台南報導】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。





▲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

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。



▲嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

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、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。

資料來源：<https://pingtungtimes.com.tw/?p=443558>



## 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

2026 年 6 月 9 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

0605、0608豪雨致農損 屏東縣全力辦理現金救助

2026 年 6 月 11 日

## 推薦閱讀



## 駐韓代表為南市府參展首爾打氣 邀請臺南業者到國慶酒宴推廣

2026 年 6 月 11 日

【記者郭忠淵／台南報導】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。



▲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

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。



▲嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

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、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。

新聞來源：屏東時報



車訊房市 地方生活

首頁 地方生活

# 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



撰稿：地方中心 2026 年 6 月 9 日 分類：地方生活, 要聞 閱讀時間: 1 min read



【記者郭忠淵／台南報導】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，參賽者須選用在地、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。



▲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

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。





▲嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

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、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。

Tags: 屏東時報



台南 合作媒體

# 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

2026-06-09

▼低碳料理 - 健康餐盒奪下競賽學生組冠軍。(圖/嘉藥)



【記者郭忠淵 / 台南報導】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。



▲ 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

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。





▲嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

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、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。

# 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

2026-06-09 點閱數：66,673



圖：嘉藥餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊，參加健康餐盒廚藝競賽，勇奪學生組冠軍。（校方提供）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩團隊，參加在地好滋味、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。

「低碳飲食」已成為全球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，嘉南藥理大學與台南應用科大攜手舉辦這場跨校廚藝競賽，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。



圖：嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食。（校方提供）

榮獲學生組冠軍的嘉藥餐旅系團隊，以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，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。





圖：嘉藥與南應大攜手舉辦「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽。（校方提供）

嘉藥餐旅系林美芳老師指出，這次競賽特別融入「銀髮友善餐飲」理念，考量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、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。





## 嘉藥餐旅系用在地食材奪銀髮低碳餐盒冠軍

By 臺灣導報 2026-06-09

閱覽人數: 83,937

【記者鄭永德台南報導】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，參賽者須選用在地、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。

2026-06-09 12:38:46 新聞來源：墨新聞

## 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



**墨新聞** | 記者宋秉祥／台南報導

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。





## 嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。



## 嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為：[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](https://news.pchome.com.tw/society/morenews/20260609/index-78097992669942350002.html)



綜合新聞

## 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

新聞聯訪中心 2026-06-09

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





### 嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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，參賽者須選用在地、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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: **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**



Home 墨新聞

# 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

by 台灣中央傳媒 2026 年 6 月 9 日 0

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。





## 嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、燉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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)



# 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

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





## 嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)

## 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

友站新聞 2026-06-09 12:38

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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，參賽者須選用在地、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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為：[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](#)

---

## 你可能會感興趣的文章

[青年社團大集合！桃園學子藝文廣場登台演出 接力展現豐富創意](#)

[桃園市民卡新版APP明起上線！早鳥註冊拿好禮](#)

[吳宗憲開唱淚崩告白周杰倫 罕見喊「我真心愛你」破冰](#)





## 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

By 台灣獨家傳媒 - 2026 年 6 月 10 日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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，參賽者須選用在地、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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為：[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](#)

台灣獨家傳媒



# 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



2026-06-09

墨新聞

墨新聞, 合作媒體

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導





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。



嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: 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



# 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

墨新聞 Published 2026 年 6 月 9 日



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。



嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

## 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



墨新聞

2026年06月09日 12:38



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導





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。



嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽



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，參賽者須選用在地、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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、蒜香青青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、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。

此篇文章最開始出處為: 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



墨新聞

# 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

2026 年 6 月 9 日 12:38

墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。



嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛  
地球「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽

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。



## 嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則 做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為：[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](#)

資料來源：[墨新聞](#)

# 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

新聞中心 Published 2026 年 6 月 9 日



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導





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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)

墨新聞

# 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

2026-06-09



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理 - 健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: 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



首頁 / 綜合

# 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

合作媒體 墨新聞 報導

發佈於 2026/06/09 12:38 更新於 2026/07/06 08:13



設為偏好

朗讀

A-

A

A+



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。(圖／墨新聞)

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





## 嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

合作媒體

墨新聞

#墨新聞

2026年6月9日 12:38 星期二

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導





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。



嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)



墨新聞-

## 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

written by 墨新聞 2026 年 6 月 9 日 155 人觀看過此新聞



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)



# 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

新聞中心 Published 2026 年 6 月 9 日



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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，參賽者須選用在地、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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)



地方新鮮事

新聞來源:墨新聞

# 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

By 新聞聯訪中心 6月9, 2026



**墨新聞** | 記者宋秉祥／台南報導





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。





## 嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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，參賽者須選用在地、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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、燉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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](https://times.586.com.tw/2026/06/962255/)



# 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

宋秉祥 Published: 2026/06/09



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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

## 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

2026-06-09 13:01



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)

---

---





## 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

墨新聞 2026 年 6 月 9 日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。





嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理—健康餐盒」廚藝競賽

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。



嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為: [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](#)

頭條留言



# 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

由 墨新聞 - 2026 年 6 月 9 日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

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。



嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

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。





嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

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、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。

此篇文章最開始出處為：[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](#)

墨新聞



# 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

墨新聞 墨新聞/

21 分鐘前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

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，參賽者須選用在地、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、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。

此篇文章最開始出處為：

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



## 跨校USR推動永續飲食 嘉藥學生奪健康餐盒競賽冠軍

2026/06/09 陳編綠 912

嘉南藥理大學餐旅管理系學生黃至緯、吳雨瞳及陳祐恩組成的團隊，日前參加「在地好滋味、低碳料理愛地球—低碳料理健康餐盒」廚藝競賽，憑藉兼具營養與美味的餐盒設計勇奪學生組冠軍；社區組冠軍則由高雄市梓官區梓義社區發展協會獲得。





▲嘉藥餐旅系團隊以低油、低鹽、高纖及營養均衡為原則做出適合長輩餐食

本次競賽由嘉南藥理大學「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計畫共同舉辦，響應低碳飲食與永續發展趨勢。參賽者須選用地、當季及天然食材入菜，降低食物運輸里程與碳排放，推廣綠色飲食理念。



### ▲嘉藥餐旅系用在地食材奪下銀髮低碳餐盒冠軍

獲獎的嘉藥團隊以超高齡社會長者需求為出發點，設計兼顧低油、低鹽、高纖與營養均衡的健康餐盒，菜色包含破布子蒸虱目魚柳、金沙豆腐、毛豆鮮菇炒雞絲、蒜香青松菜、地瓜糙米飯及薑絲蛤蜊絲瓜湯。團隊特別調整料理質地，使餐點軟嫩易咀嚼，兼顧長者營養與用餐便利性，成功將低碳永續與銀髮關懷結合。





#### ▲嘉藥與南應大USR計畫舉辦的在地好滋味、低碳料理愛地球「低碳料理－健康餐盒」廚藝競賽

嘉藥餐旅系教師林美芳表示，競賽融入「銀髮友善餐飲」理念，參賽團隊依循健康飲食原則，多採用清蒸、燴煮及少油快炒等方式，在兼顧營養均衡的同時，也符合長者咀嚼需求。



嘉藥研發長陳師瑩指出，透過此次跨校USR合作，結合社區長輩與師生共同參與，希望鼓勵民眾從日常飲食實踐減碳生活，未來也將持續與更多學校交流合作，共同推動永續城鄉發展。