



「2015 老人及身障者營養餐飲設計及製作比賽」 決賽發表會

臺南市政府社會局與嘉南藥理大餐旅管理系合辦的「2015 老人及身障者營養餐飲設計及製作比賽」，於 3 月 13 日上午 8:30 在嘉藥餐飲大樓中西餐教室進行決賽，下午 1:00 在嘉藥餐飲大樓調酒教室進行頒獎典禮，由臺南市政府社會局陳榮枝代局長主持。本次比賽報名參加狀況相當踴躍，來自全過各地超過上百組團隊參加初賽篩選，參賽組數可說是全國辦理餐飲相關設計製作比賽以來，報名情況最熱烈的一次。

此次參賽選手來自於高中職、大專校院、醫院、長照護機構以及一般社會大眾，初賽競爭相當激烈，每一參賽作品經由三位評審慎重評選後，取成績最佳個人組 13 名及團體組 13 組進入決賽。決賽主題為針對老人或身障者的菜單設計，實際烹飪操作初賽菜單設計之一日飲食中的中餐為主(一餐六人份)，各組參賽者將在本校餐旅系專業的廚藝殿堂進行決賽一分高下。本次決賽將選出各組第一名，頒發獎金 30,000 元、獎座乙枚、獎狀乙紙；第二名獎金 20,000 元、獎牌乙枚、獎座乙紙；第三名獎金 10,000 元、獎座乙枚、獎狀乙紙，再取佳作 10 名獎金 1,500 元、獎牌乙枚、獎狀乙紙，總獎金累計超過 250,000 元。

台灣老人人口比率已突破 10%，已成為高齡化的國家；而領有身心障礙手冊者的人數占台灣總人口數的 4.6%，以肢體障礙者最多，重要器官失去功能者次之，聽覺機能障礙者居第三。不論老人或身障者在生理或心理因素下，對食物的攝取及消化吸收能力，已不如一般人，對熱量及各營養素的需求，也未能到達衛福部的建議攝取量。因此，期許本次參賽者能為老人及身障者設計及製作質量適合、營養均衡、食材豐富多變化，並兼顧前者健康狀況的適用菜單，藉此宣導社會大眾對老人及身障者等國民飲食營養的重視，使老人或身障者在用餐之餘，能顧及營養需求，進而減緩健康退化。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡
電話：(06)2664911-1042、1043
E-Mail：box1042@mail.chna.edu.tw
box1043@mail.chna.edu.tw

指導單位：臺南市政府社會局

承辦單位：嘉南藥理大學 餐旅管理系

協辦單位：嘉南藥理大學 創新育成中心

嘉南藥理大學民生學院

時間：2015年3月13日（星期五），上午8:30~15:00（8:30~進行決賽、13:00
頒獎典禮）

地點：嘉南藥理大學 調酒教室（R302）

傳真：(06) 3661599

電話：(06) 2664911 ext 3515

聯絡人：林美芳助理教授