

生活

以廚藝做公益 嘉藥生愛心料理加洋蔥...

2017-05-01 17:09

〔記者吳俊鋒／台南報導〕嘉南藥理大學食品科技系以廚藝做公益，師生團隊妥善運用有限的經費，加碼製作120份愛心餐點，今天下午親手「宅配美味」，分送給附近社區的低收入戶，弱勢民眾驚喜，學子們說「這份料理真的有加洋蔥」。



嘉藥食品科技系學子加碼製作愛心餐點，分送社區弱勢。（記者吳俊鋒攝）

系學會長劉昱成指出，目前校內正舉行食品週活動，廚藝團隊利用結餘的經費做公益，社區送愛已連辦2屆，上次是雞肉滑蛋燴飯，這次則端出了紅醬義大利麵，還搭配味噌湯，希望帶給地方弱勢溫暖。

嘉藥生今年仍將愛心餐點捐贈給學校附近的仁德區成功里，下午120份全部送達活動中心，劉昱成說，主食是義大利肉醬麵，配菜有德式香腸，以及玉米筍、杏鮑菇，一般人都吃得飽，他笑說，料理過程真的加了洋蔥來提味。

餐點在活動集結、清點後，成功里長鄭晴而帶領學生以步行或騎車等方式，親手送至當地的貧困戶，還有中低收入的老人家，弱勢民眾感動不已。

劉昱成表示，難得的社區服務經驗，讓食品週活動更有意義，看到社區民眾吃得開心，自己也很高興，希望學弟妹能傳承這份公益精神，持續送愛。

自由時報 版權所有 不得轉載 © 2017 The Liberty Times. All Rights Reserved.



嘉藥廚藝送愛 自製餐點贈弱勢

〔記者吳俊鋒／仁德報導〕嘉南藥理大學食品科技系舉辦成果發表，師生利用結餘的活動經費，昨天加碼製作一百二十份愛心餐點（見下圖，記者吳俊鋒攝），捐贈附近社區低收入戶，以廚藝做公益，還親手送給每個弱勢家庭，讓地方鄉親直誇「真的有洋蔥」。

系學會長劉昱成指出，配合校內食品週活動，廚藝團隊透過料理製作展現專業，並妥善運用有限的經費來做公益。這已是連續第二年在社區送愛，這次端出了紅醬義大利麵，還有味噌湯，希望帶給地方弱勢一點溫暖。

今年學生們將愛心餐點捐贈給嘉藥附近的仁德區成功里，昨天下午一百二十份送達活動中心，劉昱成說，雖然主食是義大利肉醬麵，但配菜有德式香腸、玉米筍、杏鮑菇。他笑說，料理過程還真的加了洋蔥來提味。

在成功里長鄭晴而帶領下，學生以步行或騎車等方式，親手送至當地的弱勢戶，還有中低收入的老人家，讓他們感動不已。

劉昱成表示，這是一種難得的社區服務經驗，食品週活動可以更有意義，採買、製作的過

程雖然辛苦，但看到社區民眾吃得開心，自己也很高興，希望學弟妹延續公益精神，讓廚藝送愛成為該系的年度傳統。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B8 台南產銷)

刊載日期：106年05月02日

記者：林偉民

嘉藥愛心餐溫暖成功社區

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學食品科技系學生利用食品週活動節餘，昨天發揮所學，烹煮一百廿份愛心餐點，送到學校附近成功社區弱勢民衆家中，讓大家吃個熱騰騰的美味，學生融入社區的愛心讓弱勢者感動，學生表示，這種送愛活動將會傳承下去。

學生們表示，烹煮美食對他們而言不是問題，大家帶著食物先到成功里活動中心集合，再由里長鄭晴而帶領大家逐一送到各弱勢家庭中，看著熱騰騰的餐點，獲悉是學生的「愛心宅配」，受贈送的民衆都很感動，頻頻道謝。