



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：中華日報(C4 台南綜合)

刊載日期：108 年 12 月 18 日

記者：黃文記

嘉藥銀髮族菱角料理賽 南英摘冠

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學創新育成中心推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「二〇一九銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，鼓勵高中、職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮族長者的菱角美食，結果由南英商工團隊獲得第一名殊榮。

嘉南藥理大學表示，目前正是官田區菱角盛產時期，菱角肉質鮮美，富含多種維生素及礦物質，因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。舉辦這項比賽還能推廣官田在地美食，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一分心力。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡迴活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除了製作符合高齡長者需求，包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍決賽隊伍包含水里商工、育德工家、協志工商、南英商工、清華高中、新營高工、興華中學、東吳高職等校餐飲科團隊，各校把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

經評審結果，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師所屬團隊分獲二、三名。



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：臺灣導報(2B 雲嘉南新聞)

刊載日期：108年12月18日

記者：陳懷恩

嘉藥育成中心推廣官田菱角

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意

料理比賽」，鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華

高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方。



嘉南藥理大學創新育成中心舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」
(記者陳懷恩攝)



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：臺灣時報(10大台南要聞)

刊載日期：108年12月18日

記者：林福來

嘉藥辦銀髮族菱角料理賽 飆創意

第二、三名。

【記者林福來台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「二〇一九銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，該活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮族長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次決賽的評審，除專業師傅外更邀請嘉藥樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得



↑採紅菱，享銀髮美食，嘉藥育成中心推廣官田菱角特產。

(記者林福來攝)



嘉南藥理大學新聞剪報

資料來源：民時新聞報(3大台南生活焦點)

刊載日期：108年12月18日

記者：孫宜秋

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮族長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

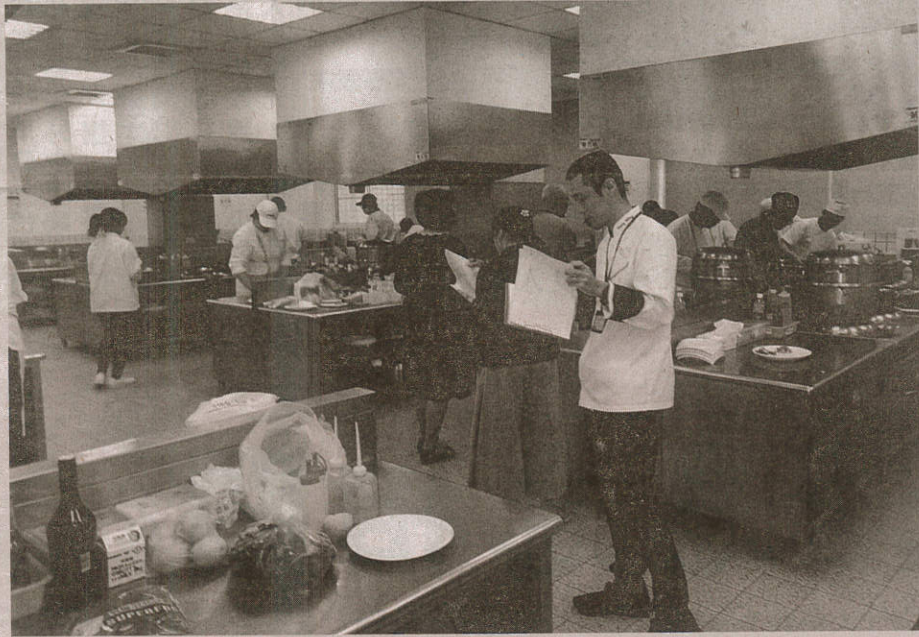
氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化

不多，在推廣上仍有努力空間。嘉藥育成中心透過「樂活官田菱角之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工商餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商管科、南英商工商管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工商餐飲科、興華中學管科、東吳高職管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



2019年銀髮族菱角餐飲創意料理決賽吸引10組高中職組隊參加。



採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫，因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯誼、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新登高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃錦萍老師指導蔡碩珣、鄭智文、郭聖弘團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡鳳君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



資料來源：蘋果日報(J2 廣告)

刊載日期：108年12月20日

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。



氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。



嘉藥育成中心透過「樂活官田菱角之採菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。



入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐食的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校藥師大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鑄萍老師指導蔡碩瑛、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭厚芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



創業手扎

在地報報

12月
17
2019



影劇+寬頻\$338/月 送電影看片

廣告

每天12元，HD強檔付費頻道任你看，全家吃到飽，經濟省錢滿足全家需求。

bb寬頻

立即申請

【記者張淑慧/臺南報導】

嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮

首頁 | 在地報報 | 食肆速記 | 輕奢時尚 | 妞妞天地 | 擁抱健康 | 攝影專欄 | 夢想旅途
社會公益 | 軍警消防 | 達人專訪 | 創業手扎 | 國民學堂



氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

貓砂環保貓砂 - highcp貓砂

廣告 最超值的優選貓砂

highcp-pet.com

瞭解詳情

色香味俱全的餐點吸引評審目光【圖/翻攝畫面】

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玹、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

[社群分享](#)

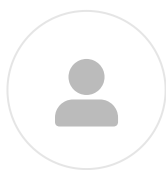
0則留言

排序依據 最舊



新增回應.....

[Facebook 留言外掛程式](#)



作者：張淑慧

上一篇文章

下一篇文章

◀ [樹科大《尿尿城》黑色喜劇
早鳥優惠](#)



[食在地、農安心 屏東「食農
教育工作坊」成果展示](#) ▶

搜尋

輸入些什麼 ...



相關資訊

「服務鳥，服務人」 台江國家公園服務品質獲績優獎

12月18, 2019

賀！賀！賀！第五屆社區金點獎 彰化全壘打

12月18, 2019

策略聯盟安益集團 觀餐學生實習就業機會多

12月18, 2019

樹科大「零霸凌、無歧視」作品感動人心

12月18, 2019

漁船近岸違規捕撈櫻花蝦 岸海合作執法護生態

12月18, 2019

感恩有您聖誕Party「泰」溫馨 移民署宣導關懷不能少！

12月18, 2019

母女身懷積蓄欲存款 鳳警暖心服務讓民眾超有感

12月18, 2019

玉井分局員警率先考取遙控無人機高級專業證照 增添偵查利器

12月18, 2019

出席高雄青創之夜 葉匡時與青年互動

12月17, 2019

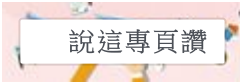


2

家用輕量上網新選擇！每月影音好禮。同步下載bbMOD

廣告 bb寬頻

- 首頁
- 在地報報
- 食肆速記
- 輕奢時尚
- 妞妞天地
- 擁抱健康
- 攝影專欄
- 夢想旅途
- 社會公益
- 軍警消防
- 達人專訪
- 創業手扎
- 國民學堂



我們始終相信
 96%的創意是來自於543的談話中啟發的，在聊天中去尋找創意與發想靈感，透由資訊與文字豐富我們的人生，提供優質資訊給予社會大眾，是我們的期待！

歡迎來信諮詢，謝謝！

提交

E-mail:
 talk543info@gmail.com



Copyright © 2017 TalkNews 說新聞 瞰生活 眺視界.
 All rights reserved. 製作維護 點金網創意有限公司

關於我們 廣告刊登
 服務條款 隱私政策

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

用LINE傳送

記者-臺南記者

2019-12-17 17:00:35



【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍此次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

2019-12-17 19:59:10 大華網路報

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019 銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍此次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形

象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

<http://www.cntimes.info> 2019-12-17 19:59:10



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍此次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玠、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

中央社訊息服務 2019/12/18 09:26(6小時前)



嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

(中央社訊息服務20191218 09:26:46)嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮

族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

2019-12-18 09:27:12 中央社訊息服務20191218 09:26:46

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019 銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老

師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

中央社 (2019-12-18 09:27)

分享    

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

(中央社訊息服務20191218 09:26:46)嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玗、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品

的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

中央社 / 2019.12.18 09:27

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

(中央社訊息服務20191218 09:26:46)嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

舒適閱覽：  

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



評審委員仔細審查參賽學員烹飪過程



2019年銀髮族菱角餐飲創意料理決賽吸引10組高中職組隊參加

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

(中央社訊息服務20191218 09:26:46)嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官



色香味俱全的餐點吸引評審目光

田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、

協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/266482.aspx>

附件下載

- 評審委員仔細審查參賽學員烹飪過程 (jpg檔)
- 2019年銀髮族菱角餐飲創意料理決賽吸引10組高中職組隊參加 (jpg檔)
- 色香味俱全的餐點吸引評審目光 (jpg檔)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員・電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責

嘉藥銀髮族菱角料理賽 南英摘冠

2019-12-18



色、香、味俱全的菱角創意料理適合銀髮族食用。(記者黃文記翻攝)

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學創新育成中心推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「二〇一九銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，鼓勵高中、職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，結果由南英商工團隊獲得第一名殊榮。

嘉南藥理大學表示，目前正是官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含多種維生素及礦物質，因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。舉辦這項比賽還能推廣官田在地美食，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一分心力。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除了製作符合高齡長者需求，包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍決賽隊伍包含水里商工、育德工家、協志工商、南英商工、清華高中、新營高工、興華中學、東吳高職等校餐飲科團隊，各校把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

經評審結果，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師所屬團隊分獲二、三名。

嘉藥育成中心推廣官田在地菱角 採紅菱 分享銀髮美食

勁報

發布時間 2019年12月17日 15:43

更新時間 2019年12月17日 15:43



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的8月至12月正是臺南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬，烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷臺南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次入圍決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合餐食，顛覆過往銀髮族餐點形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

校方表示，本次決賽的評審，除專業師傅外，更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玗、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第1名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第2、3名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示：臺南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。





嘉藥育成中心推廣官田菱角特產 採紅菱 分享銀髮美食



2019/12/17

【大成報記者于郁金/臺南報導】

嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的8月至12月正是臺南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬，烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之採菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷臺南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次入圍決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合餐食，顛覆過往銀髮族餐點形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

校方表示，本次決賽的評審，除專業師傅外，更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第1名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第2、3名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示：臺南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



2019-12-17 15:48:03 于郁金

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產 採紅菱 分享銀髮美食



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的8月至12月正是臺南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬，烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之採菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷臺南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次入圍決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合餐食，顛覆過往銀髮族餐點形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

校方表示，本次決賽的評審，除專業師傅外，更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第1名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第2、3名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示：臺南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。





嘉藥育成中心推廣官田在地菱角 採紅菱 分享銀髮美食



2019-12-17

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的8月至12月正是臺南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬，烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷臺南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次入圍決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合餐食，顛覆過往銀髮族餐點形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

校方表示，本次決賽的評審，除專業師傅外，更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玗、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第1名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第2、3名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示：臺南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



2019-12-17 15:43:16 勁報記者于郁金/臺南報導

嘉藥育成中心推廣官田在地菱角 採紅菱 分享銀髮美食



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的8月至12月正是臺南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬，烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之採菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷臺南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次入圍決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、

清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合餐食，顛覆過往銀髮族餐點形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

校方表示，本次決賽的評審，除專業師傅外，更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第1名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第2、3名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示：臺南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。





嘉藥育成中心推廣官田菱角特產 採紅菱 分享銀髮美食



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的8月至12月正是臺南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用，但菱角的肉質偏硬，烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷臺南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

此次入圍決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合餐食，顛覆過往銀髮族餐點形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

校方表示，本次決賽的評審，除專業師傅外，更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玹、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第1名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第2、3名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示：臺南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。







溼氣重心情會不好

告別換季鬼見愁！有效控制落菌數，可以滴精油的空氣清淨機

<http://www.pchome.com.tw>

民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞·教育知識·旅遊景點·生活動態'醫學養生·一些你不知道的事物·及幫你解決....



11 愛的鼓勵



3 訂閱站台

[首頁](#) [活動](#)

站台人氣

累積人氣：4,818,360
當日人氣：898

訂閱本站

[RSS訂閱 \(如何使用RSS\)](#)
[加入訂閱](#)

最新留言

- 2018-11-23 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2016-09-19 : [悄悄話](#)
- 2015-09-23 : [悄悄話](#)
- 2014-03-09 : [悄悄話](#)
- 2014-02-04 : [悄悄話](#)
- 2013-09-09 : [悄悄話](#)
- 2013-09-04 : [悄悄話](#)
- 2013-08-30 : [悄悄話](#)
- 2013-08-29 : [悄悄話](#)

連結書籤

[民正新聞網](#)
[google民正新聞](#)
[yahoo民正新聞](#)
[FB民正新聞](#)

2019-12-17 20:16:19 | 人氣(9) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心 力。



台長登入

自我介紹

[蔡永源](#)



蔡永源本人。從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

[關於本站](#)

[留言板](#)

[地圖](#)

[加入好友](#)

愛的鼓勵：11
文章篇數：20,187

站方公告

- [【公告】個人新聞台服務認證公告](#)
- [【公告】第五批 40款底圖將下線](#)
- [【公告】第四批 52款底圖將下線](#)
- [【公告】第三批 45款底圖將下線](#)
- [【公告】第二批 60款底圖將下線](#)

好友列表

好友的新聞台Blog

站內搜尋

請輸入關鍵字

標題 內容 標籤

熱門文章

- [家屬控執法過當臺南市第六分局澄清\(31,407\)](#)
- [台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家 巡迴演出最終場\(23,123\)](#)
- [成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪\(10,856\)](#)
- [成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎\(10,099\)](#)
- [台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿 \(PRP\)注射\(9,078\)](#)
- [新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少？\(8,896\)](#)
- [郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首硯醫師-矮冬瓜如何變大樹 談小兒身高發育\(7,096\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(6,295\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(6,119\)](#)
- [台南市立醫院內分泌新陳代謝科 鍾岳樞醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴\(6,062\)](#)
- [台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手腕隧道症候群超微創手術\(6,056\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(5,711\)](#)
- [誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討公道\(5,416\)](#)
- [安南醫院腦神經外科 完成第一例 帕金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(5,380\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景堯副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(5,359\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(5,328\)](#)
- [屏東縣--「薑黃」用途廣 養生保健好食材\(5,085\)](#)
- [台南市立醫院中醫科 張烟宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕”自然來\(5,082\)](#)
- [成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(4,872\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(4,853\)](#)

FB Like Box

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。



嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。



入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英工商餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點

浴室不通風是養微菌最大來源！



家裡洗個澡就潮濕好煩！五面進氣懸浮北歐設計，大坪數可，安裝20分鐘超方便

最新文章

- [原鄉部落畜牧紮行動教室第三站·移師尖石鄉](#)
- [迎接浪漫聖誕 南紡購物中心辦甜點輕食展](#)
- [【圈】—沈意潔打擊樂獨奏會 絢麗登場](#)
- [採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產](#)
- [「驚起陪伴 用愛戒癮」 黃偉哲：幫助藥癮者生心理完整戒治](#)
- [「技藝點金石 教育新藍海」 開啟國中小學生職業試探](#)
- [文化局108年施政成果及109年工作展望](#)
- [威世登珠寶，30週年慶博杯募款【捐創世】12/13【珠寶義賣及夾鑽比賽】募款捐款護車](#)
- [臺南市警察局交通大隊部分道路將實施交通管制](#)
- [網路援交買4萬點數 店員通報 攔阻宅男遭註](#)

文章分類

- [醫療\(1916\)](#)
- [藝文\(1156\)](#)
- [美食\(308\)](#)
- [運動\(175\)](#)
- [旅遊\(855\)](#)
- [警政\(4385\)](#)
- [稅務\(363\)](#)
- [教育\(953\)](#)
- [社會\(3156\)](#)
- [音樂\(181\)](#)
- [更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

- [落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Payroll Support Phone Number)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (espn.com/actiavate)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Support Phone Number 800)
- [落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (Fix QuickBooks Error Code C=51)
- [胸腔病院院長領軍 大家一起健康體適能](#), (gary540910)

的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。



本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩珣、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

[我要檢舉](#)

f

台長：[蔡永源](#)



您可能對以下文章有興趣

[嘉藥環管系生赴泰企業實習](#)

[南大、成大合辦「大眾史學理論與實踐研究計畫南區工作坊」](#)

[創意宋江陣大賽 臺南大學三連霸](#)

[銀髮產業研發能量驚人 嘉藥試量產特色產品為市場鋪路](#)

人氣(9) | 回應(0) | 推薦(0) | 收藏(0) | 轉寄

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類上一篇: [「技藝點金石 教育新藍海」開啟國中小學生職業試探](#)

[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (aol helpline number)

[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (my.avast.com)

[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (mcafee.com/activate)

[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (Bitdefender Login)

[落實社區警政 建構天妃里安居家園](#), (QuickBooks Support)



現在趨勢

[Home](#) > [2019](#) > [12月](#) > [17](#) > 採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

教育

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



mt985az @ 20 小時 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。



氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。



「心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產



嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。



「心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。



本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩珙、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

相關文章:

無相關文章

心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產



mt985az

發佈留言

發佈留言必須填寫的電子郵件地址不會公開。 必填欄位標示為 *

留言

顯示名稱 *

電子郵件地址 *

個人網站網址

在瀏覽器中儲存顯示名稱、電子郵件地址及個人網站網址，以供下次發佈留言時使用。

發佈留言

心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

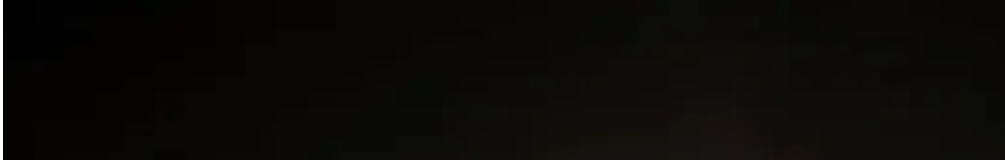
採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

音樂

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會 絢麗登場

🕒 週二 12 月 17 , 2019

【民正新聞記者蔡永源台南報導】臺南市民族管絃樂團「2019 菁音-獨奏家系列」音樂會，繼9/8【擊品 [...]



心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

您可能會喜歡

🕒 2 天 ago

嘉藥男棒 勇冠兩岸 第三屆海峽兩岸學生棒球聯賽封王

🕒 2 個月 ago

與世界零距離嘉藥海外實習秀成果

🕒 3 週 ago

嘉藥舉辦「產地到餐桌，田園歸鄉樂」成果發表

心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

🕒 2 個月 ago

吉思廣藝 弦歌不輟 嘉藥舉辦吉他音樂工藝展，古今名琴齊亮相

🕒 2 個月 ago

測繪精英聚嘉藥 施展技能放異

🕒 2 個月 ago

嘉藥舉辦學海計畫國外專業實習分享會 學長傳承學弟 共創國際實務經驗與競爭力

搜尋...

搜尋

近期文章

原鄉部落畜牧紮根行動教室第三站，移師尖石鄉

迎接浪漫聖誕 南紡購物中心辦甜點輕食展

【圈】—沈意潔打擊樂獨奏會 絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

心辦甜

【圈】—沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

「技藝點金石 教育新藍海」開啟國中小學生職業試探

文化局108年施政成果及109年工作展望

威世登珠寶」30週年慶博杯募款【捐創世】12/13【珠寶義賣及夾鑽比賽】募款捐救護車

臺南市警察局交通大隊部分道路將實施交通管制

網路援交買4萬點數 店員通報攔阻宅男遭詐

搭車遺留重要文件急尋回 教職員親筆信感謝警方

彷彿海中盛開的大紅牡丹,罕見黑海刺水母現身屏東海生館

分類

社會

警政

醫療

藝文

交通

美食

運動

旅遊

稅務

教育

心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

商業

政治

消防

衛生

農業

食品、衛生

彙整

2019 年 12 月 (93)

2019 年 11 月 (142)

2019 年 10 月 (123)

2019 年 9 月 (6)

2019 年 8 月 (4)

2019 年 7 月 (15)

2019 年 6 月 (4)



民正新聞

蔡永源 0932-984309 TEL : 06-2277282

心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

搜尋

Copyright All right reserved Theme: Default Mag by ThemeInWP

- 社會
- 警政
- 醫療
- 藝文
- 交通
- 美食
- 運動
- 旅遊
- 祝務
- 教育
- 音樂
- 商業
- 政治
- 消防
- 衛生
- 農業
- 食品、衛生

心辦甜

【圈】一沈意潔打擊樂獨奏會
絢麗登場

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中
心推廣官田菱角特產

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

孫宜秋／南市

2019/12/18

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而



2019年銀髮族菱角餐飲創意料理決賽吸引10組高中職組隊參加。

達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玹、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣 官田菱角特產

勁報

發布時間 2019年12月17日22:22

更新時間 2019年12月17日22:22

0

0



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。





2019-12-17 22:22:09 勁報記者杜忠聰/臺南報導

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019 銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老

師指導蔡碩玓、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



2019/12/17

【大成報記者杜忠聰/臺南報導】

嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質

鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



2019-12-17 22:24:02 杜忠聰

採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、

清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玳、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。





採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

大成報 / 杜忠聰 2019.12.17 22:21



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸

胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玹、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產



2019-12-17

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質

鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。



採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

[LINE 用LINE傳送](#)[E-Mail](#)[列印](#)[大](#)[中](#)[小](#)

2019-12-17 瀏覽人數：72



記者：黃豐証

嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩珣、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

主題：[活動總匯] 採紅菱 享銀髮美食 嘉藥育成中心推廣官田菱角特產

facebook UUTW FB

日期：2019/12/17



嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩珉、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。







[\(http://focusnews.tw/\)](http://focusnews.tw/)

- [頭條](http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/%e5%8f%b0%e4%b8%ad%e5%b8%82/%e9%a0%ad%e6%a2%9d/) (<http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/%e5%8f%b0%e4%b8%ad%e5%b8%82/%e9%a0%ad%e6%a2%9d/>)
- [政治](http://focusnews.tw/category/%e6%94%bf%e6%b2%bb/) (<http://focusnews.tw/category/%e6%94%bf%e6%b2%bb/>)
- [城市](http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/) (<http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/>)
- [文教](http://focusnews.tw/category/%e6%96%87%e6%95%99/) (<http://focusnews.tw/category/%e6%96%87%e6%95%99/>)
- [生活](http://focusnews.tw/category/%e7%94%9f%e6%b4%bb/) (<http://focusnews.tw/category/%e7%94%9f%e6%b4%bb/>)
- [產業](http://focusnews.tw/category/%e7%94%a2%e6%a5%ad/) (<http://focusnews.tw/category/%e7%94%a2%e6%a5%ad/>)
- [社會](http://focusnews.tw/category/%e7%a4%be%e6%9c%83/) (<http://focusnews.tw/category/%e7%a4%be%e6%9c%83/>)
- [國際](http://focusnews.tw/category/%e5%9c%8b%e9%9a%9b/) (<http://focusnews.tw/category/%e5%9c%8b%e9%9a%9b/>)
- [大陸](http://focusnews.tw/category/%e5%a4%a7%e9%99%b8/) (<http://focusnews.tw/category/%e5%a4%a7%e9%99%b8/>)
- [財經](http://focusnews.tw/category/%e8%b2%a1%e7%b6%93/) (<http://focusnews.tw/category/%e8%b2%a1%e7%b6%93/>)
- [軍、警、消防](http://focusnews.tw/category/%e8%bb%8d%e3%80%81%e8%ad%a6%e3%80%81%e6%b6%88%e9%98%b2/) (<http://focusnews.tw/category/%e8%bb%8d%e3%80%81%e8%ad%a6%e3%80%81%e6%b6%88%e9%98%b2/>)
- [運動](http://focusnews.tw/category/%e9%81%8b%e5%8b%95/) (<http://focusnews.tw/category/%e9%81%8b%e5%8b%95/>)
- [達人](http://focusnews.tw/category/%e9%81%94%e4%ba%ba/) (<http://focusnews.tw/category/%e9%81%94%e4%ba%ba/>)
- [焦點](http://focusnews.tw/category/%e7%84%a6%e9%bb%9e/) (<http://focusnews.tw/category/%e7%84%a6%e9%bb%9e/>)
- [專題](http://focusnews.tw/category/%e5%b0%88%e9%a1%8c/) (<http://focusnews.tw/category/%e5%b0%88%e9%a1%8c/>)



● 蔡宗武 (<http://focusnews.tw/author/0931992460/>) ● 城市 (<http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/>) ● 台南市 (<http://focusnews.tw/category/%e5%9f%8e%e5%b8%82/%e5%8d%97%e5%b8%82/>) ● 未分類 (<http://focusnews.tw/category/uncategorized/>) ● 焦點 (<http://focusnews.tw/category/%e7%84%a6%e9%bb%9e/>) ● 生活 (<http://focusnews.tw/category/%e7%94%9f%e6%b4%bb/>) ● 產業 (<http://focusnews.tw/category/%e7%94%a2%e6%a5%ad/>) ● 社會 (<http://focusnews.tw/category/%e7%a4%be%e6%9c%83/>)

【記者蔡宗武/臺南報導】

嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。



高中職師生利用菱角做出許多適合長輩的膳食【圖/翻攝畫面】

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。



色香味俱全的餐點吸引評審目光【圖/翻攝畫面】

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鑄萍老師指導蔡碩瑛、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。



2019年銀髮族菱角餐飲創意料理決賽吸引10組高中職組隊參加【圖/翻攝畫面】

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

[.\(/#facebook\)](#) [.\(/#twitter\)](#)

https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?

[linkurl=http%3A%2F%2Ffocusnews.tw%2F2019%2F12%2F17%2Fp112959%2F&linkname=%E6%8E%A1%E7%B4%85%E8%8F%B1%20%E4%BA%AE](http://focusnews.tw/2019/12/17/p112959)

[.\(/#line\)](#) [.\(/#whatsapp\)](#) [.\(/#google_gmail\)](#)

<https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Ffocusnews.tw%2F2019%2F12%2F17%2Fp112959%2F&title=%E6%8E%A1%E7%B4%85%E8%8F%B1%20%E4%BA%AE>

嘉南藥理大學 (<http://focusnews.tw/tag/%e5%98%89%e5%8d%97%e8%97%a5%e7%90%86%e5%a4%a7%e5%ad%b8/>) • 採紅菱 享銀髮美食嘉藥育成中心,推廣官田菱角特產 (<http://focusnews.tw/tag/%e6%8e%a1%e7%b4%85%e8%8f%b1-%e4%ba%ab%e9%8a%80%e9%ab%ae%e7%be%8e%e9%a3%9f%e5%98%89%e8%97%a5%e8%82%b2%e6%88%90%e4%b8%ad%e5%bf%83%e6%8e%a8%e5%b%a3%e5%ae%98%e7%94%b0%e8%8f%b1%e8%a7%92%e7%89%b9%e7%94%a2/>) • 記者蔡宗武 (<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e8%94%a1%e5%ae%97%e6%ad%a6/>)

百姓的訴求反藝政府的怒吼5(軍公教與一例一休的怒吼) (<http://focusnews.tw/2019/12/17/p112958/>)

百姓的訴求反藝政府的怒吼6(農委會高姓專員接受陳情函).> (<http://focusnews.tw/2019/12/17/p112967/>)

最新新聞



(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113144/>)

邁向卓越 創造優良研究環境、並於其中奮鬥不懈 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113144/>)

中國醫藥大學延攬海外菁英科學家劉彥良返台貢獻所學【記者高秋敏／台中報導】 20 ... [read more](#)

(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113144/>)



(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113141/>)

長青學習直凍齡 貢獻服務我最行 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113141/>)

【記者吳東林嘉市報導】由嘉義市政府委託戴德森醫療財團法人嘉義基督教醫院經營管理的 ... [read more](#)

(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113141/>)

(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113137/>)

翁半夜突發燒嚇壞妻 警急助送醫救護 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113137/>)

【記者張文晃／高雄報導】苓雅分局福德二路派出所巡佐謝振平、警員黃彥中兩員日前擔 ... [read more](#) (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113137/>)



(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113134/>)

穩定花生產地價格 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113134/>)

輔導農民團體赴產地收購 【記者張光雄／南投報導】為穩定花生產銷及產地價格，保障 ... [read more](#)
(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113134/>)



(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113130/>)

108年度苗栗縣原住民嘉年華會 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113130/>)

全國16族族服走秀、歡慶原民嘉年華 【記者陳笠洋／苗栗報導】苗栗縣政府原住民族 ... [read more](#)
(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113130/>)



(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113125/>)

再生介質栽培杏鮑菇與設施草莓 永續農業資源 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113125/>)

【特派員孫崇文／台中報導】農業試驗所研發「菇類及農業廢棄物」的循環利用技術，已 ... [read more](#)
(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113125/>)



(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113120/>)

策略聯盟安益集團 觀餐學生實習就業機會多 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113120/>)

【記者蔡宗武／高雄報導】為促進產學更密切交流，義守大學「觀光餐旅學院」與安益國 ... [read more](#)
(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113120/>)

(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113116/>)

搶救遇險女子免淪波臣 中芸漁友榮膺優良漁民 (<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113116/>)

【記者蔡宗武／綜合報導】海巡署南部分署第五岸巡隊為增進漁民朋友與公部門間交流互 ... [read more](#)
(<http://focusnews.tw/2019/12/18/p113116/>)

新聞分類

選取分類

標籤

[何權璋](http://focusnews.tw/tag/%e4%bd%95%e6%ac%8a%e7%92%8b/) (<http://focusnews.tw/tag/%e4%bd%95%e6%ac%8a%e7%92%8b/>) [劉明吉](http://focusnews.tw/tag/%e5%8a%89%e6%98%8e%e5%90%89/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%8a%89%e6%98%8e%e5%90%89/>) [劉明福](http://focusnews.tw/tag/%e5%8a%89%e6%98%8e%e7%a6%8f/) (<http://focusnews.tw/tag/%e5%8a%89%e6%98%8e%e7%a6%8f/>)

[劉秣娟](http://focusnews.tw/tag/%e5%8a%89%e7%a7%9d%e5%a8%9f/) (<http://focusnews.tw/tag/%e5%8a%89%e7%a7%9d%e5%a8%9f/>) [南投](http://focusnews.tw/tag/%e5%8d%97%e6%8a%95/) (<http://focusnews.tw/tag/%e5%8d%97%e6%8a%95/>) [南投報導](http://focusnews.tw/tag/%e5%8d%97%e6%8a%95%e5%a0%b1%e5%b0%8e/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%8d%97%e6%8a%95%e5%a0%b1%e5%b0%8e/>) [台中](http://focusnews.tw/tag/%e5%8f%b0%e4%b8%ad/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%8f%b0%e4%b8%ad/>) [台中報導](http://focusnews.tw/tag/%e5%8f%b0%e4%b8%ad%e5%a0%b1%e5%b0%8e/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%8f%b0%e4%b8%ad%e5%a0%b1%e5%b0%8e/>) [孫](http://focusnews.tw/tag/%e5%ad%ab%e5%b4%87%e6%96%87/)

[崇文](http://focusnews.tw/tag/%e5%ad%ab%e5%b4%87%e6%96%87/) (<http://focusnews.tw/tag/%e5%ad%ab%e5%b4%87%e6%96%87/>) [市長林佳龍](http://focusnews.tw/tag/%e5%bb%96%e6%80%a1%e5%a9%b7/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%bb%96%e6%80%a1%e5%a9%b7/>) [張光雄](http://focusnews.tw/tag/%e5%bc%b5%e5%85%89%e9%9b%84/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%bc%b5%e5%85%89%e9%9b%84/>) [張文昇](http://focusnews.tw/tag/%e5%bc%b5%e6%96%87%e6%99%83/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%bc%b5%e6%96%87%e6%99%83/>) [張達雄](http://focusnews.tw/tag/%e5%bc%b5%e6%96%87%e6%99%83/)

(<http://focusnews.tw/tag/%e5%bc%b5%e9%81%94%e9%9b%84/>) <http://focusnews.tw/tag/%e6%9b%be%e6%86%b2%e7%be%a4/> 曾憲群 (<http://focusnews.tw/tag/%e6%9b%be%e6%86%b2%e7%be%a4/>) 林俊維
(<http://focusnews.tw/tag/%e6%9e%97%e4%bf%8a%e7%b6%ad/>) 林志強 (<http://focusnews.tw/tag/%e6%9e%97%e5%bf%97%e5%bc%b7/>) 林惠貞
(<http://focusnews.tw/tag/%e6%9e%97%e6%83%a0%e8%b2%9e/>) 林煥霖 (<http://focusnews.tw/tag/%e6%9e%97%e7%85%a5%e9%9c%96/>) 湖內警分局
(<http://focusnews.tw/tag/%e6%b9%96%e5%85%a7%e8%ad%a6%e5%88%86%e5%b1%80/>) 湖明嫻
(<http://focusnews.tw/tag/%e6%b9%96%e6%98%8e%e5%ac%9b/>) 潘嵩仁
(<http://focusnews.tw/tag/%e6%bd%98%e5%b5%a9%e4%bb%81/>) 白信東
(<http://focusnews.tw/tag/%e7%99%bd%e4%bf%a1%e6%9d%b1/>) 荃雅分局 (<http://focusnews.tw/tag/%e8%8b%93%e9%9b%85%e5%88%86%e5%b1%80/>) 蔡宗武
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%94%a1%e5%ae%97%e6%ad%a6/>) 蘇林村 (<http://focusnews.tw/tag/%e8%98%87%e6%9d%89%e9%83%8e/>) 記者何權璋
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e4%bd%95%e6%ac%8a%e7%92%8b/>) 記者劉明吉
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e5%8a%89%e6%98%8e%e5%90%89/>) 記者吳昱高
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e5%90%b3%e6%97%bb%e9%ab%98/>) 記者張光雄
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e5%bc%b5%e5%85%89%e9%9b%84/>) 記者張文昇
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e5%bc%b5%e6%96%87%e6%99%83/>) 記者林俊維
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e6%9e%97%e4%bf%8a%e7%b6%ad/>) 記者湖明嫻
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e6%b9%96%e6%98%8e%e5%ac%9b/>) 記者潘嵩仁
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e6%bd%98%e5%b5%a9%e4%bb%81/>) 記者蔡學民
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e8%94%a1%e5%ad%b8%e6%b0%91/>) 記者蔡宗武

(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e8%94%a1%e5%ae%97%e6%ad%a6/>) 記者陳信宏 (<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e9%99%b3%e4%bf%a1%e5%ae%8f/>) 記者黃秀卿
(<http://focusnews.tw/tag/%e8%a8%98%e8%80%85%e9%bb%83%e7%a7%80%e5%8d%bf/>) 金門報導
(<http://focusnews.tw/tag/%e9%87%91%e9%96%80%e5%a0%b1%e5%b0%8e/>) 陳信宏
(<http://focusnews.tw/tag/%e9%99%b3%e4%bf%a1%e5%ae%8f/>) 陳金泉
(<http://focusnews.tw/tag/%e9%99%b3%e9%87%91%e6%b3%89/>) 高秋敏 (<http://focusnews.tw/tag/%e9%ab%98%e7%a7%8b%e6%95%8f/>) 高雄
(<http://focusnews.tw/tag/%e9%ab%98%e9%9b%84/>) 高雄報導
(<http://focusnews.tw/tag/%e9%ab%98%e9%9b%84%e5%a0%b1%e5%b0%8e/>) 黃秀卿
(<http://focusnews.tw/tag/%e9%bb%83%e7%a7%80%e5%8d%bf/>)

月份彙整新聞

選擇月份

合作夥伴

> 民時新聞網 (<http://www.lifetimes.tw>)

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產，辦創意料理比賽。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，特舉辦「二〇一九銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為「大學社會責任」盡一份心力。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍這次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等十組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。比賽結果，由南英商工獲得第一名，育德工家獲得第二、三名。

嘉藥副校長廖志祥表示，台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。

嘉藥育成中心推廣官田菱角

2019-12-17



嘉南藥理大學創新育成中心舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」。(記者陳懷恩攝)



LINE



WeChat



Facebook

嘉藥育成中心推廣官田菱角

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之采菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

本次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩玟、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方。

嘉藥育成中心推廣官田菱角特產 採紅菱 享銀髮美食



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2019-12-17 16:12:35



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學創新育成中心為推廣在地美食，連結社區營造與青銀共造的理念，日前舉辦「2019銀髮族菱角餐飲創意料理比賽」，本活動的特色在於鼓勵高中職校的年輕學子發揮創意，設計適合銀髮長者的菱角美食，除了讓官田在

地美食得到推廣外，也讓年輕學子了解銀髮族的飲食需求，進而達到世代交流、青銀共造的目的，也為實踐「大學社會責任」盡一份心力。

氣候涼爽的八月至十二月正是台南市官田區菱角盛產時節，菱角肉質鮮美，富含維生素A、B1、B2、B3、C及礦物質磷、鉀、鈣、鐵等，更有抑制腫瘤、保護腸胃、消水腫、因容易產生飽足感也有助於減重瘦身，適合長者食用但菱角的肉質偏硬烹調的變化不多，在推廣上仍有努力空間。

嘉藥育成中心透過「樂活官田菱香之採菱巡鄉活動」，以官田區在地食材菱角為主，透過師生聯賽、師技傳承的型式舉辦美食比賽，結合南區高中職學生及指導教師，設計以銀髮族為主的菱角菜單，除製作符合高齡長者包含色、香、味及易咀嚼吞嚥菱角餐飲的創意料理，期望能推銷台南官田區農特產品，發展多元的菱角菜色。

入圍本次決賽隊伍包含水里商工餐飲科、育德工家餐飲科、協志工商餐管科、南英商工餐管科、清華高級中等學校餐飲科、新營高工餐飲科、興華中學餐管科、東吳高職餐管科等10組，各校莫不把菱角特色展現淋漓盡致，更針對銀髮族需求設計出符合的餐食，顛覆過往銀髮族餐點的形象，讓長輩們也能享受精緻營養膳食。

此次決賽的評審，除專業師傅外更邀請本校樂齡大學的長輩一同擔任，最後由南英商工黃鏞萍老師指導蔡碩炫、鄭智文、郭聖泓團隊獲得第一名殊榮，育德工家蔡佩君老師及東吳高職鄭靜芳老師分別獲得第二、三名。

嘉藥副校長兼研發長廖志祥除恭賀得獎師生外，也欣慰表示台南是一個具有豐富特色農產品的地方，藉由舉辦這類有意義的活動，除讓學子瞭解、推廣在地農產業外，因為料理針對銀髮長者設計，讓創意料理融入對長輩的孝心，不只獲得評審一致讚許，也讓美食比賽更具新意。