



長者營養菜單賽 嘉藥銀青組合奪雙獎

記者張淑娟／仁德報導

嘉南藥理大學保健營養系組成的「銀青夢幻組合」，日前勇奪台南市社會局舉辦的「咱兜灶跤e古早味——長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，由年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味傳承下去。

獲「特色獎」得主的學生莊竣曉表示，打工之餘利用下班趕著買菜跟長輩會玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡四小

時，卻樂此不疲。另一「創意獎」由學生邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得；吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，發現非常有趣，且學校教的技巧都用上了，很有成就感。

邱于菁則表示，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，跟長輩一起做菜的樂趣，是很特別的經驗。嘉藥營養系主任孫芳明表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(4 綜合新聞)

刊載日期：111 年 9 月 2 日 星期五

記者：孫宜秋



咱叨灶咖古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖古早味」長者營養菜單製作比賽「創意獎」與「特色獎」，49組報名參賽隊伍中，僅有該組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉蕃及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖古早味」長者營養菜單製作比賽，結合長者經驗智慧與年輕人的創意發想，設計出符合青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉蕃、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡化時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人的營養新思維，讓長輩吃得好、吃得巧，作品將獲獎，製成食譜會編冊，推廣落實於日常生活，在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提高長者健康品質。

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

2022-09-05 上午 10:18 記者姜翔 / 綜合報導



台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。



嘉藥同學與阿嬤們一同組隊參加台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」。圖：嘉南藥大提供

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色



▲嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎。(圖/記者林悅翻攝,下同)

記者林悅 / 台南報導

嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。



高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。



嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

2022-09-05 記者姜翔 / 綜合報導



台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤。

圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。



嘉藥同學與阿嬤們一同組隊參加台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」。圖：嘉南藥大提供

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉菁、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

2022-09-01 16:13:34 于郁金

嘉藥營養系青銀共照 榮奪咱叨灶咖ㄟ古早味賽創意特色雙獎



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩

帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





嘉藥營養系青銀共照 榮奪咱叨灶咖ㄟ古早味賽創意特色雙獎



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保

2022-09-01

健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉蓄、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉蓄、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理

2022-09-01 大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薔及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。



咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀 創意有特色



大成報

9月. 01, 2022



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡 4 小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。



嘉藥營養系青銀共照 榮奪咱叨灶咖ㄟ古早味賽創意特色雙獎



大成報

9月. 01, 2022



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在

地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁 3 位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薔、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡 4 小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第 2 代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

大成報/杜忠聰 2022.09.01 22:46

A- A A+



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣暉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。



嘉藥營養系青銀共照 榮奪咱叨灶咖ㄟ古早味 賽創意特色雙獎

大成報/于郁金 2022.09.01 14:18

A- A A+



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共

同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉菁、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。







咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

中央社訊息服務 2022/09/02 10:32(3天前)



(中央社訊息服務20220902 10:32:42)嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

2022-09-02 10:32:42 中央社訊息服務20220902 10:32:42

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色



嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

發稿時間：2022/09/02 10:32:42

(中央社訊息服務20220902 10:32:42)嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。



台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青

世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。



嘉藥同學與阿嬤們一同組隊參加台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉菁、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。



嘉藥營養系吳宜真(右)、邱于菁(左)同學與張月柑阿嬤(中)以餐點營養特色抱得「創意獎」

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

長者營養菜單賽 嘉藥銀青組合奪雙獎



中華日報

更新於 09月02日05:12 • 發布於 09月02日05:12

追蹤



嘉南藥理大學的「銀青夢幻組合」勇奪「咱兜灶跤 e 古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學保健營養系組成的「銀青夢幻組合」，日前勇奪台南市社會局舉辦的「咱兜灶跤 e 古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，由年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味傳承下去。

獲「特色獎」得主的學生莊竣曉表示，打工之餘利用下班趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡四小時，卻樂此不疲。另「創意獎」由學生邱

于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得；吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，發現非常有趣，且學校教的技巧都用上了，很有成就感。



邱于菁則表示，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，跟長輩一起做菜的樂趣，是很特別的經驗。嘉藥營養系主任孫芳明表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。

長者營養菜單賽 嘉藥銀青組合奪雙獎

CDNS V

2022年9月1日 週四 下午9:12



嘉南藥理大學的「銀青夢幻組合」勇奪「咱兜灶跤 e 古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學保健營養系組成的「銀青夢幻組合」，日前勇奪台南市社會局舉辦的「咱兜灶跤 e 古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，由年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味傳承下去。

獲「特色獎」得主的學生莊竣曉表示，打工之餘利用下班趕著買菜跟長輩曾玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡四小時，卻樂此不疲。另「創意獎」由學生邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得；吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，發現非常有趣，且學校教的技巧都用上了，很有成就感。

- 
- 
- 
- 
- 



邱于菁則表示，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，跟長輩一起做菜的樂趣，是很特別的經驗。嘉藥營養系主任孫芳明表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。



校園

長者營養菜單賽 嘉藥銀青組合奪雙獎

2022-09-01



嘉南藥理大學的「銀青夢幻組合」勇奪「咱兜灶跤e古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學保健營養系組成的「銀青夢幻組合」，日前勇奪台南市社會局舉辦的「咱兜灶跤e古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，由年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味傳承下去。

獲「特色獎」得主的學生莊竣曉表示，打工之餘利用下班趕著買菜跟長輩曾玉蕾、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡四小時，卻樂此不疲。另「創意獎」由學生邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得；吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，發現非常有趣，且學校教的技巧都用上了，很有成就感。



邱于菁則表示，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，跟長輩一起做菜的樂趣，是很特別的經驗。嘉藥營養系主任孫芳明表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。

Previous article

[愛妮雅捐10萬元購中秋禮盒贈創世](#)

Next article

[罹癌副總捐百萬 助學新二代](#)

即時

12 2022年9月1日星期四

嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味賽創意特色雙獎



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎。49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥銀青組創意有特色

2022.09.02 目擊新聞

嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市政府社會局舉辦的「咱叨灶咖ㄟ古早味-長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，嘉藥表示，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁等三位學生，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薔及薛玉美等長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味-長者營養菜單製作比賽」。

嘉藥指出，「特色獎」得主莊竣曉表示「打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲」。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說「之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感」。邱于菁則說「自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗」。







教育

嘉藥營養系 青銀創意有特色



蔡永源 4天 ago

【民正新聞記者:蔡永源、蔡慧茹台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。



高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薔及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。



「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。



嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

/
2022/9/2

【記者孫宜秋 / 南市報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。



台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

綜合新聞

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

◎ 9月1, 2022



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

圖說：台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤

咱叨灶咖ㄟ古早味嘉藥營養系 青銀創意有特色



亞太新聞網 ATA News
2022年09月01日 16:12



▲台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵/台南報導

嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

[首頁](#)[政治](#)[財經](#)[社會](#)[生活](#)[綜合](#)[聯絡我](#)[綜合](#)

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

Posted By: TainanTalk 📅 九月 1, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」，勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。



(圖說) 嘉藥同學與阿嬤們一同組隊參加台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味－長者營養菜單製作比賽」。(記者鄭德政攝)
高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薔及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味－長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。



(圖說) 嘉藥營養系吳宜真(右)、邱于菁(左)同學與張月柑阿嬤(中)以餐點營養特色抱得「創意獎」。(記者鄭德政攝)

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。



（圖說）嘉藥營養系莊竣曉同學(左一)第一次與曾玉薈、薛玉美阿嬤一起參賽，獲得「特色獎」，得到非常多長者料理的智慧結晶。

（記者鄭德政攝）

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳

承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。



（圖說）台南市長黃偉哲(左二)與社會局長陳榮枝(左一)頒贈創意獎給嘉南藥理大學吳宜真、邱于菁同學及張月柑阿嬤。（記者鄭德政攝）



日期 2022 年 9 月 1 日

- 認識俊逸
- 公佈欄
- e哥記事簿
- 志工故事館
- 網路問答區
- 志工媒合
- 活動報名



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

公佈欄

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

↶回到列表

■ 咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

張貼日期: 9/1/2022 2:37:00 PM <<上一則 | 下一則>> ↶回到列表 [推到 Twitter!](#) [推到 Plurk!](#) [推到 Facebook!](#)

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【教育部青年發展署臺南市青年志工中心】
 台南市70052中西區健康路一段22號 TEL: 06-2157524 FAX: 06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net
 最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)
 Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會] [財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

↑top

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

勁報 2022/09/01 22:47(16小時前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣暉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣暉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。







嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽創意特色雙獎

勁報 2022/09/01 14:15(1天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市政府社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽 創意特色雙獎



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽創意特色雙獎

勁報

更新於 09月01日 14:15 • 發布於 09月01日 14:15

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真

與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





生活新聞

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色

勁報 2022/09/01 22:47

字級： A- A A+



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味-長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味-長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。





生活新聞

嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽創意特色雙獎

勁報 2022/09/01 14:15

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





2022-09-01 22:47:03 勁報記者杜忠聰/臺南報導

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色



嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思

維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。



2022-09-01 14:15:16 勁報/記者于郁金/臺南報導

嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽創意特色雙獎



嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薈、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





「咱叨灶咖」古早味 嘉藥營養系 青銀創意有特色



2022-09-01 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖」古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薔及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖」古早味—長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。



嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽創意特色雙獎



2022-09-01 【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市政府社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薔、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味—長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薔、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得

巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。





嘉藥營養系青銀共照 勇奪咱叨灶咖ㄟ古早味比賽創意特色雙獎

勁報/于郁金 2022.09.01 14:23

A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪臺南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」默契外，更共同將臺南在地好滋味持續傳承下去。高齡化社會結構，使銀髮長輩健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣暉、吳宜真、邱于菁3位同學，與社區照顧關懷據點張月柑、曾玉薔、薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代創意發想，設計出符合銀髮長者需求營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項好成績。「特色獎」得主

莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第2代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜樂趣，是一次很特別經驗。嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件；此次參賽，結合高齡長輩經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩健康品質。







咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

用LINE傳送

E-Mail

列印

大 中 小

2022-09-01 瀏覽人數：271



記者：黃雅娟

嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 - 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得，吳宜真說，之前沒有做菜經驗，以為很困難，但有長輩帶領後，卻發現非常有趣，學校教的技巧都用上了，很有成就感。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

勝利之聲廣播公司

...

1 小時 · 🌐

咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

#台南 #嘉南藥理大學 #保健營養系 #社會局 #長者營養菜單 #勝利電台 #電聲電台

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。

「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science











 1

 讚

 留言

 分享

 留言.....





勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台
FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

[↩回到列表](#)

■ 咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊峻曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊峻曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

張貼日期: 9/1/2022
2:37:00 PM

[<<上一則](#) | [下一則>>](#) [↩回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

[↩回首頁](#)

[廣告價目表](#) | [錄音價目表](#) | [走進勝利](#) | [勝利家族](#) | [最新動態](#) | [即時新聞](#) | [有話大聲說](#) | [寫信給我](#) | [回首頁](#)

網站最佳觀賞模式800X600 勝利之聲廣播公司 地址：台南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529

網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

新聞與公告

- 即時新聞
- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

[回到列表](#)

■ 咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

張貼日期: 9/1/2022 2:37:00 PM
 << 上一 下一 >>
 則 | 到列
 表
 [推到 Twitter!](#)
 [推到 Plurk!](#)
 [推到 Facebook!](#)

800*600的螢幕，並且為IE5.0版以上之瀏覽器 CALL-IN 電話：(06)235-8462
 地址：台南市林森路一段149號15樓之11
 服務電話：(06)238-1262 ~ 3 傳真電話：(06)238-1264

AM1071khz
 電聲廣播電台

訪客人次:



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

組織源起

- 本會簡介
- 交通資訊
- 諮詢服務Q&A

志工訓練

- 1110805 防暴志工訓(講師葉政忠)-勝利電台
- 1110823 防暴宣講暨防暴桌遊-後壁新東社區
- 1110823 田田姊妹會-佳田
- 1110822 歡慶祖父母節-青銀童共融氣球DIY-吉泓日照中心
- 1110820 領航社區培力課程-吉泓日照中心

志工故事館

- 【109年1月】陽明書香 兒童廣播營-兒童廣播營初體驗/何玉琪
- 【108年1月】營隊初體驗/江婉綾
- 【108年1月】自我成長的時刻/陳宇玟
- 【107年5月】慈濟太鼓 鼓動人心/洪宇宗
- 【107年2月】歲末寒冬 真的很有「愛」/董育丞

留言板

即時新聞

■ 咱叨灶咖ㄟ古早味 嘉藥營養系青銀創意有特色

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學保健營養系「銀青夢幻組合」勇奪台南市社會局舉辦「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」創意獎與特色獎，49組報名參賽隊伍中，僅有2組由大學生與社區關懷據點長輩共組的銀青團隊，年輕學生與社區長輩跨世代的融合，除了創造「青銀共造」的默契外，更共同將台南在地好滋味持續傳承下去。

高齡化的社會結構，使銀髮長輩的健康樂活成為社會關注議題，嘉藥營養系莊竣曉、吳宜真及邱于菁三位同學，與社區照顧關懷據點的張月柑、曾玉薈及薛玉美長輩共同組隊參加「咱叨灶咖ㄟ古早味 長者營養菜單製作比賽」，結合長者經驗智慧與年青世代的創意發想，設計出符合銀髮長者需求的營養菜單，果然拿下「特色」與「創意」雙獎項的好成績。

「特色獎」得主莊竣曉同學表示，打工之餘利用下班後趕著買菜跟長輩曾玉薈、薛玉美一起討論練習，準備期間每天只睡4小時仍樂此不疲。「創意獎」由邱于菁、吳宜真與長輩張月柑獲得。邱于菁則說，自己是新住民第二代，家人全力支持參賽，體驗跟長輩一起做菜的樂趣，是一次很特別的經驗。

嘉藥營養系孫芳明主任表示，高齡長照時代，除了營養的專業知識外，如何跟長輩相處也是照顧重要條件。此次參賽，結合高齡長輩的經驗傳承與年輕人營養新思維，讓長輩「吃得下、吃得好、吃得巧」，獲獎作品將會編製成食譜手冊，推廣落實於日常生活中，傳承在地好滋味，同時也增進世代共融共好，提升高齡長輩的健康品質。

張貼日期: 9/1/2022 2:37:00 PM << 上一則 | 下一則 >> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸慈善基金會FB
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

回到列表