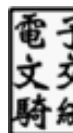


衛生福利部國民健康署 函

地址：103205 臺北市大同區塔城街36號
聯絡人：張詩旻
聯絡電話：02-25220888 分機：748
傳真：02-25220767
電子郵件：shihmin0107@hpa.gov.tw



受文者：靜宜大學

發文日期：中華民國114年4月25日
發文字號：國健社字第1140260652號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：活動簡章1份 (A21040000I_1140260652_doc1_Attach1.pdf)

主旨：檢送「2025銀領新時尚 銀養創新料理」競賽活動簡章
(附件)，請惠予協助轉知所屬相關單位並鼓勵人員踴躍
參加，請查照。

說明：

- 一、本署為照顧高齡者營養，推出「吃進健康 高齡營養新食代」質地調整飲食衛教手冊，透過「食材挑選」、「切割烹煮技巧」、「簡易檢測方式」，讓長者或照護者能依據不同狀況，製備適合且容易入口的食物。
- 二、旨揭競賽活動目的為推廣質地調整飲食觀念，製作出讓長者能「吃得下、吃得夠、吃得對、吃得巧」的餐點，帶動全國營造高齡友善飲食氛圍。本署邀請各界料理高手結合質地調整飲食概念，展現創意及廚藝，相關活動規定如下：

(一)競賽期程及地點：

- 1、報名期間：即日起至114年6月13日(五)止。
- 2、第1階段書面審查：114年7月1日(二)至7月31日(四)



靜宜大學



1149005011 114/04/26

止。

3、第2階段全國總決賽：114年8月25日(一)至8月27日(三)：於醒吾科技大學辦理(暫定)。

4、頒獎典禮：114年9月17日(三)於財團法人張榮發基金會國際會議中心辦理(暫定)。

(二)參加對象及組別：每隊參賽成員人數為2位。

1、專業組：飯店業、餐飲業者、餐飲工會或營養公會、醫療、長照機構之食品、營養及餐飲相關從事人員。

2、社會組：社區照顧關懷據點、文化健康站、農會、家政班等場域人員及對銀髮料理有興趣的民眾。

3、校園組：全國餐飲、食品、營養、高齡長照等相關科系大專校院及高中職在籍學生。

(三)競賽主題：使用「國產當令食材」，運用「質地調整飲食」的原則，製備適合銀髮族所需營養菜餚，專業組需製作2道菜餚、社會組製作1道菜餚、校園組製作1道菜餚，每道菜餚至少必須包含豆魚蛋肉類、全穀雜糧類和蔬菜類中至少兩類食材。

1、專業組：製作出1道7級「容易咬軟質食」及1道「牙齦碎軟質食」餐點。

2、校園組：製作1道7級「容易咬軟質食」創意料理。

3、社會組：製作出1道7級「容易咬軟質食」餐點。

(四)補助及獎項：

1、食材補助費及參賽證書：凡通過第一階段書面審查及入選進入全國總決賽者之參賽隊伍，可獲得食材補助費1,000元及參賽證書乙紙。

2、全國總決賽獎項：

(1)專業組20名：金獎1名、銀獎1名、銅獎1名、優勝獎7名、佳作10名。

(2)校園組20名：金獎1名、銀獎1名、銅獎1名、優勝獎7名、佳作10名，指導老師獎狀乙紙。

(3)社會組20名：金獎1名、銀獎1名、銅獎1名、優勝獎7名、佳作10名。

3、評分標準詳見簡章。

三、有關競賽事宜，歡迎洽詢開新創意策略股份有限公司質地調整飲食小組 徐小姐(02)25218087。

正本：農業部、教育部、交通部觀光署、衛生福利部醫事司、衛生福利部長期照顧司、衛生福利部社會及家庭署、衛生福利部食品藥物管理署、各大專院校、地方政府衛生局

副本：開新創意策略股份有限公司

