

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115年4月23日
發文字號：國健社字第1150260567A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_1150260567A_doc3_Attach1.pdf、
A21040000I_1150260567A_doc3_Attach2.pdf)

主旨：檢送「2026銀領新時尚 銀養創新料理」競賽活動簡章，
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、為推廣質地調整飲食，鼓勵民眾製作出讓長者能「吃得
下、吃得夠、吃得對、吃得巧」的餐點，本署自2024年起
辦理旨揭競賽，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，期能帶動全國營造高齡友善飲食氛
圍。競賽資訊如下：

(一)競賽期程及地點：

- 1、報名期間：即日起至115年6月22日(一)止。
- 2、書面審查：115年7月6日(一)至7月27日(一)止。
- 3、全國總決賽：115年8月24日(一)至8月26日(三)，於醒
吾科技大學辦理。
- 4、頒獎典禮：115年9月16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、餐飲工會、營養公會、醫療或長照機構之食品、營養及餐飲相關從事人員。
- 2、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。
- 3、社會組：社區照顧關懷據點、文化健康站、農漁會、綠色照顧站、家政班等場域人員及對銀髮料理有興趣的民眾。

(三)競賽主題：以「阿公阿嬤記憶中好味道」為主題，使用「國產當令食材」，並運用「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、社會組及校園組各製作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15名：金獎1名、銀獎1名、銅獎1名、優勝獎5名、佳作7名。

(2)校園組10名：金獎1名、銀獎1名、銅獎1名、優勝

獎2名、佳作5名，指導老師獎狀乙紙。

(3)社會組10名：金獎1名、銀獎1名、銅獎1名、優勝獎2名、佳作5名。

3、評分標準詳見簡章。

二、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：交通部觀光署、教育部、農業部、衛生福利部社會及家庭署、衛生福利部醫事司、衛生福利部長照司、衛生福利部食品藥物管理署、各大專院校、臺北市政府、新北市政府、桃園市政府、臺中市政府、臺南市政府、高雄市政府、宜蘭縣政府、新竹縣政府、苗栗縣政府、彰化縣政府、南投縣政府、雲林縣政府、嘉義縣政府、屏東縣政府、臺東縣政府、花蓮縣政府、澎湖縣政府、金門縣政府、連江縣政府、基隆市政府、新竹市政府、嘉義市政府

副本：開新創意策略股份有限公司(含附件)

