

正本

發文方式：郵寄

檔號：

保存年限：

嘉義市政府衛生局 函

60074

嘉義市東區林森東路111巷1號

地址：60097嘉義市德明路1號

承辦人：邱尚鴻

電話：05-2338066#720

電子信箱：720@mail.cichb.gov.tw

受文者：嘉義市餐飲職業工會

發文日期：中華民國113年4月19日

發文字號：嘉市衛食藥字第1131200523號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：活動簡章、相關附件各一份

主旨：函轉國民健康署「2024銀領新時尚銀養創新料理」競賽活動簡章（附件），敬請踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、依據衛生福利部國民健康署113年4月9日國健社字第1130260533號函辦理。

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。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113年6月14日止。

2、第1階段書面審查：113年7月1日（一）至8月2日（五）止。

3、第2階段全國總決賽：113年8月26日（一）至8月28日（三）：於醒吾科技大學辦理（暫定）。

4、頒獎典禮：113年9月19日（四）於台大國際會議廳辦理（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、餐飲或營養工（公）會、食品及營養從事人員。

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、營養相關科系大專校院等在籍學生。

(三)競賽主題：使用「國產當令食材」，製備適合銀髮族所需營養餐點，每道菜至少必須包含豆魚蛋肉類、全穀雜糧類和蔬菜類三類主要食物，並運用「質地調整飲食」的原則，製作美味、創意之銀養餐點。

- 1、專業組：以招牌手路菜，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、社會組：結合地方特色料理，製作出1道7級「容易咬軟質食」餐點。
- 3、校園組：以創意且可供餐廳做為精選料理為主，製作1道7級「容易咬軟質食」創意料理。

(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)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)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，指導老師獎狀乙紙。

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、楊小姐(02)25217676 分機802、804。

四、檢附活動簡章及相關附件各一份。

正本：112年食安樂齡餐廳、嘉義市餐飲職業工會、嘉義市廚師職業工會、耐斯王子大飯店、樂億皇家度假酒店、嘉義智選假日酒店、嘉義兆品酒店、鈺通大飯店、新悅花園酒店

副本：

局長 廖育璋