

檔 號：

保存年限：

新竹縣政府衛生局 函

地址：302新竹縣竹北市光明七街1號

承辦人：陳潔如

電話：03-5518160分機294

傳真：03-5512743

電子信箱：20057149@hchg.gov.tw

受文者：新竹縣政府農業處

發文日期：中華民國113年4月17日

發文字號：新縣衛健字第1135004812號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：檢送「2024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、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、為照顧高齡者營養，國民健康署推出「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。
- 三、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。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。

四、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。。

正本：新竹縣政府社會處、新竹縣政府農業處、新竹縣政府民政處、新竹縣政府原住民族行政處

副本：本局健康促進科