

**銀髮餐旅樂齡生活計畫**  
**USR 社區銀髮族共餐菜單設計與規劃-專家諮詢(3)**

活動時間	110 年 10 月 13 日 (三) 10 時 00 分至 11 時 30 分
活動地點	餐旅學院 院辦會議室
主持人	林佩佩老師
活動內容	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 活動進行方式與內容 透過召開會議的方式，與業界專家-廚師(畢業生)共同討論銀髮族食用的菜單，並商討示範、學生學習與社區示範方式、流程和時間。</li> <li>● 重點與預期助益 透過菜單設計與規畫，能提供給新北市土城區各里銀髮族共餐參考，進而推廣至新北市各區。</li> </ul>
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none"> <li>● USR 社區銀髮族共餐菜單設計與製作計畫</li> </ul>
活動剪影	
	
會議討論 (1)	會議討論 (2)

## 110 年度高教深耕計畫

### USR 「地方關懷」-銀髮餐旅樂齡生活計畫 會議紀錄

開會時間： 110 年 10 月 13 日 星期三 10：00 ~ 11：30

開會地點： 餐旅學院 院辦會議室

主 持 人： 林佩佩、張彬益老師

紀錄：夏家偉

出席人員： 台北凱達大飯店 戴于益行政主廚，  
林佩佩老師，張彬益老師，夏家偉助理，  
種子學生-黃陳彥緯，曾敏惠

#### 會議討論內容

本計畫第二年規劃，其中的 USR 社區銀髮族共餐菜單設計與製作計畫，在暑假期間特別邀集飯店行政主廚與目前在業界也已有多年實務經驗的廚藝系畢業學生，一同來協助本活動與計畫的執行，經過兩個月的時間討論與規劃，戴行政主廚目前已經規劃出 5 套菜單，以季節為設計理念，春、夏、秋、冬，四季當季與當令時節的食材，各設計出一主菜三配菜的菜單，另外再加上九九重陽的一套菜單。

今天就是針對師傅所設計出來的菜單內容，大家可以再進一步提出想法，之後就是要進行菜單的示範，讓學生認識與瞭解，並且學習菜單的製作，然後再與社區里長接洽，討論適合前往示範與菜單製作的時間。

根據今天會議討論的內容，戴主廚的菜單示範與學生實際製作，目前暫定於 10 月 15 日與 10 月 20 日分兩次，從菜單中挑選適合的料理來進行示範與學習製作。社區示範的時間，則是訂於 11 月份前往示範。