



# 幸福年菜限時送達

## 中國醫藥大學暨醫療體系 關懷獨居長者

文·圖／中國醫藥大學產學合作處 經理 吳嵩山

1月29日，農曆春節小年夜，中國醫藥大學暨醫療體系與老五老基金會在愛心義廚及百餘位志工協助下，將127份剛出爐的熱騰騰年菜，出動25部專車送到台中市獨居的弱勢長者家，讓他們在暖暖的人情味中，過個溫馨好年。

老五老基金會連續8年在小年夜送年菜關懷獨居弱勢長者，今年全台共送出1500份愛心年菜，分別在南北各地的8處廚房製作，動員了700位志工與近300輛汽機車，將幸福年菜限時送達。

### 關懷獨居長者，大家一起來

台中市送給獨居長者的年菜是由中國醫藥大學附設醫院臨床營養科負責製作，愛心義廚們於29日當天提早上班，清晨5點開始就忙得不可開交，待食材烹調好，再由醫院營養師與志工協力將年菜放入容器，逐一包裝



關懷獨居長者，大家一起來！

完成後，志工們排成人龍以接力方式傳送年菜到集合場，愛心宅配大使隨即開車把年菜送到獨居弱勢長者家。



楊美都副院長偕同志工接力送年菜



幸福年菜、滿滿愛心

老五老基金會董事長、中國醫藥大學醫學院院長林正介表示，年菜雖因堅持現做而使得成本提高，募款也越來越困難，但老五老基金會會一直努力做下去。他也特別感謝許多一起合作的團體，包括擔任愛心義廚的中國醫藥大學附設醫院、輔大聖心中學餐飲科、臺北市立聯合醫院陽明院區，以及擔任宅配大使的團體與社會大眾，在他們的幫助下看到長者們的笑容，再怎麼辛苦也值得。

中國醫藥大學附設醫院副院長兼臨床營養科主任楊美都說，傳統年菜常會用到一些高油質的食材，為了讓長者們吃得健康無負擔，所以委請營養師及醫師設計適合長者口味和咀嚼狀況，亦兼具營養均衡的年菜，包括「福如東海鴻運來」（含紫米嘗鮮米糕）、「祥獅獻瑞喜迎春」（茯苓蓮子獅子頭）、「歲歲平安慶有餘」（紅糟糖醋鮮魚）、「強筋健骨好運來」（杜仲黑棗

燉雞湯）、「年年發財賀春節」（髮菜燴芥仁）、「花開富貴金滿門」（金瓜燴花菜）、「三寶報喜慶豐年」（山藥銀耳湯）等7道佳餚。

### 品嚐幸福年菜，溫暖在我心

85歲的羅爺爺與太太膝下無子，他4年前腦部開刀後，行動不便，一直由太太獨力照顧。為了讓羅爺爺睡得好，羅奶奶把臥室的床讓給老伴，自己睡在客廳，並且24小時待命，扶他上廁所，幫他洗澡，甚至用餐都是一口一口的餵羅爺爺吃，讓志工看了好感動。他們今年是第3年吃到老五老基金會的愛心年菜，羅奶奶表示年菜菜色豐富，送年菜的志工也會親切問安，讓他們覺得這個年過得很溫馨。羅奶奶還準備親手寫的賀年卡，卡片上寫著「願好人一生平安，祝全家新年快樂」。