

家屬座談會活動流程



時 間	活動內容
13:30-14:00	報到、簽名及入座
14:00-14:45	來賓宣導 主題：高齡防詐宣導 講師：指南派出所
14:45-15:30	中心綜合業務報告 1. 主任報告 2. 社工報告 3. 營養組報告 4. 提問與交流
15:30-15:50	填寫滿意度調查表並繳回
15:50 起	活動結束、賦歸



提醒您：

為利活動順利進行，敬請依現場工作人員引導報到及入座，謝謝您的配合。





佳醫長照社團法人

臺北市兆如老人安養護中心 -養護部

115.06.27

主任：溫莉筠



臺北市兆如老人安養護中心

臺北市政府社會局委託佳醫長照社團法人經營管理



PART
1

兆如簡介

長輩入住情形

類型	樓層	房數(房型)	可收治數	實際收治
安養	松苑 2-7樓	126間-單人間：63房 -雙人間：63房	189人	126人
養護	竹苑 2-7樓	68間-三人間：8間 -四人間：60間	264人	259人
日照	竹苑 1樓	長照2.0	20人	18人
總計			453人	385人
(統計至115.06.25)				



PART
2

收費標準調整

收費標準說明-1

- 本中心自112年10月由法人承接後，預計18個月後才可進行收費提報。

時間	114/6	114/7	114/12	115/1	115/2	115/3
內容	家屬座談會進行說明	初次申報	家屬座談會進行說明	依規定補件，提出分階段調整計畫	核定合約	收到正式收費調整公文

- 提報重點：
 - 未完成提報之衛耗材
 - 未完成提報之技術服務費
 - 推動新的照護服務(困難甲處理、認知復能服務及藝術治療服務)
 - 膳食費提升

收費標準說明-2

- 收費分階段完成
 - 第一階段：膳食費
 - 第二階段：照護費
- 重新簽訂合約
 - 4月-7月

臺北市兆如老人安養護中心 更新入住契約書及調整費用公告

此致 各位住民及家屬您好：

感謝您長期以來對本中心的信任與支持。為因應物價與人力成本變動，並持續提升照護品質，本中心依據社會局核准之規定，將於115年3月起 辦理契約更新及費用調整。

一、契約更換作業



辦理期間：115年4月1日至115年7月31日截止。

辦理內容：請於期限內至社工室或櫃檯完成新版入住契約書簽署。



準備文件：入住機構長者、簽約人及連帶保證人的身分證及印章，親洽社工室或櫃檯辦理。

二、費用調整對照表

115年4月1日起調整膳食費
115年7月1日起調整住宿照護費、衛材及耗材費用

服務類別	項目	調整前（舊）	4/1 伙食費調整後	7/1 照顧費調整後
安養照顧	單人房住宿	24,900 元	25,700 元	26,000 元
	雙人房住宿	34,100 元	35,700 元	36,200 元
養護服務	照顧費	25,700 元	26,500 元	27,500 元
長期照顧	照顧費	29,700 元	30,500 元	32,000 元

三、既有住民保障



針對115/4/1收費調整前已入住之原有住民，本機構秉持「不溯及既往」與「安定契約關係」之原則，已繳納之保證金，於本次費率調整時免再依差額補繳。



臺北市兆如老人安養護中心
臺北市政府社會局委託佳醫長照社團法人經營管理



PART
3

設施設備更新

115年計畫修繕提報-原定

項次	項目	項次	項目
1	樓梯間增設防墜網	10	竹苑洗衣房洗衣烘乾機更換
2	排煙風機保護外殼更新	11	除蟎機
3	廚房地板漏水及排水改善	12	公共區域天花板更換(竹苑)
4	竹苑病房門更換防火門(4、5樓)	13	梅軒公用廁所及無障礙改善
5	竹苑住房內天花板更換	14	竹苑樓層大浴室門更換
6	竹苑病房壁癌改善 (2、3、4、5樓)		
7	電動病床更新		
8	松苑樓層防滑地墊更換(2-7樓)		
9	松竹苑公共廁所廁所改善(1-7樓)		合計：新台幣16,179,084元

年度核定補助案件

項次	項目	棟別	金額	進度	進度說明
1	樓梯間增設防墜網	松竹梅	408,000	進行中	合約完成，7月中開始施工
2	排煙風機保護外殼更新	松	600,000	進行中	合約完成，7月中開始施工
3	廚房地板漏水及排水改善	松	1,370,250	待進行	8月中旬安排工期
4	竹苑病房門更換防火門2/3 (4、5樓)	竹	1,352,400	進行中	6/23起拆除原有防火門
5	竹苑住房內天花板更換1/3 (4、5樓)	竹	1,441,378	進行中	7月中旬拆除防火門後進行
6	竹苑病房壁癌改善2/2(2-5樓)	竹	1,310,400	進行中	7月下旬天花板更換後進行
7	電動病床更新3/4	竹	1,495,000	待進行	8月中旬安排工期
8	松苑樓層防滑地墊更換 (6、7樓)	松	1,028,790	進行中	完成選色，7月初進行

年度核定補助案件

項次	項目	棟別	金額	進度	進度說明
9	松竹苑公共廁所廁所改善 (1~7樓)	松竹	551,775	進行中	合約完成，7月初開始進行
10	竹苑洗衣房洗衣烘乾機	竹	1,113,000	待進行	8月中旬安排工期
11	公共區域天花板更換 (竹苑)	竹	1,497,826	進行中	防火門拆除後，開始進行
12	梅軒公用廁所及無障礙改善	梅	814,275	進行中	完成選色，7月初開始進行
13	竹苑樓層大浴室門更換	竹	239,400	進行中	完成選色，7月初開始進行

實際核定金額：13,222,494元

115年度緊急修繕

項次	項目	進度	進度說明
1	上半年消防檢修申報	已完成	6/9已完核銷
2	松苑417牆面剝離	進行中	牆面修補完成，待核銷
3	松苑遮陽棚	待進行	待天氣穩定、住民大會說明後，開始施作
4	洗衣房電力設備	已核定	合約完成後安排施工



高齡者期待的是~「人」的生活
不是「病人」的生活



臺北市兆如老人安養護中心 社工組

報告人：曾姿瑜

115.06.27





PART 1

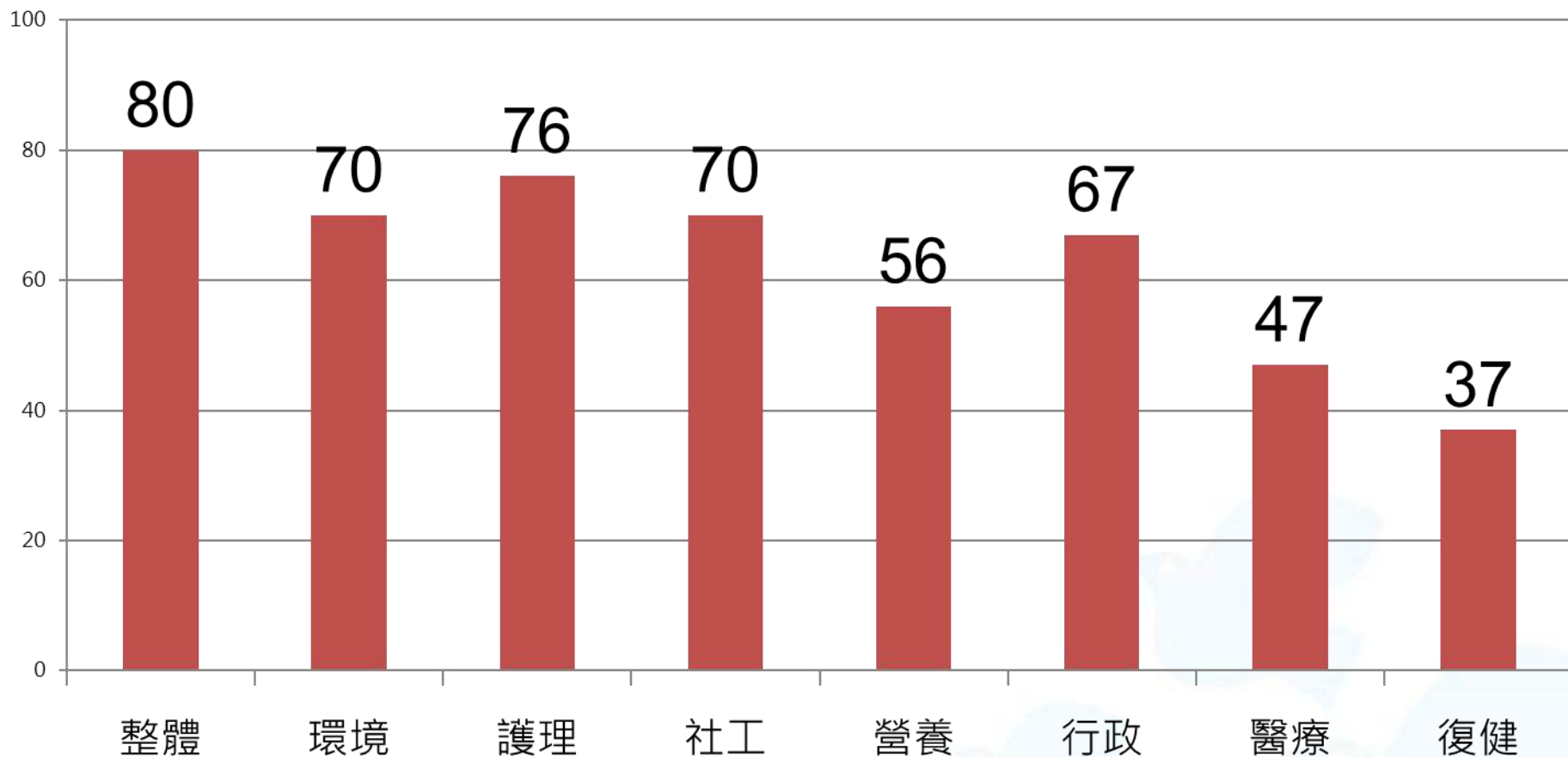
業務報告

1. 住民樓層委員會議
2. 上半年滿意度調查
3. 服務執行現況
4. 住民問卷提問與回應
5. 人員介紹
6. 活動錦集

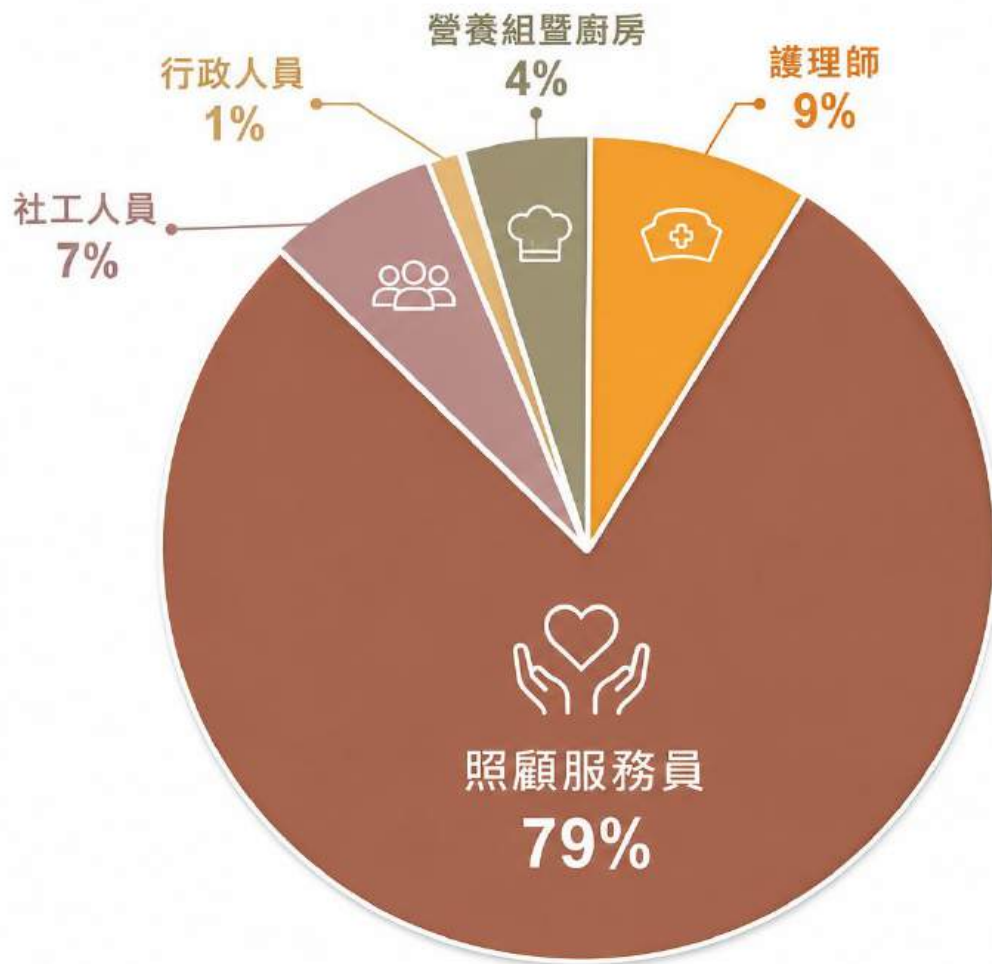
住民樓層委員會會議重點

- ✖ 新增視聽中心開放時間(周一、二、四、五、日)
- ✖ 一樓大廳鋼琴使用時間
(上午11:30-13:00、下午17:30-18)
- ✖ 大廳開放時間(08:00-20:00)維持不變
- ✖ 住民可自填工務維修單

115上半年度滿意度調查報告



正面肯定之讚美事項



正面肯定之讚美事項

櫃檯與行政

親切、專業、熱心，能耐心協助住民與家屬。

護理與照服

服務糖尿病長者辛苦、照服員耐心熱忱，值得讚美。

跨專業團隊

社工、營養師、護理、廚房人員用心合作能解決問題

環境與品質

環境良好、整體服務品質佳，住民與家屬表達感謝。

115 年上半年度滿意度調查

住民暨家屬座談會

提問彙整



營養服務

- 菜色、食材需更多元化
- 烹調技巧需加強，口味偏淡或過油
- 魚品新鮮度及餐點接受度待改善
- 特殊飲食（糖尿病等）個別需求評估
- 餐具老舊，建議汰換更新



照顧服務

- 安全巡視需持續加強
- 三餐廣播語速偏快，希望放慢、柔和



行政服務

- 建議工作人員於座位桌前放置名牌
- 尖峰時段人力不足，業務負擔過重



工總務服務

- 二樓花園整修中，暫不開放
- 陽台排水口不足，汙水處理問題
- 夏季走道通風不佳，請增設風扇
- 走道地板破損，已申請修繕經費

115 年上半年度滿意度調查 | 住民暨家屬座談會

改善措施

營養服務

菜色多元 持續蒐集回饋，符合團膳原則下增加變化

烹調技巧 與廚房溝通改善熟度、入味及用油量

食材新鮮 加強品質檢視，觀察剩食情形滾動調整

特殊飲食 護理＋營養共同評估，必要時請家屬提供醫囑

餐具汰換 提報 116 年預算，逐步更新老舊餐具

115 年上半年度滿意度調查 | 住民暨家屬座談會

改善措施

照顧／行政服務

安全巡視

依生活狀況日常關懷，高跌倒風險住民加強留意

廣播語速

提醒工作人員三餐廣播放慢語速、語氣柔和

桌前名牌

目前已配戴識別證，供住民及家屬辨識

人力調配

持續檢視尖峰時段分工，加強跨單位支援

工總務服務

二樓花園

整修中暫不開放，116 年提報整修計畫

陽台排水

現場檢視堵塞情形，提醒勿傾倒大量汙水

走道通風

評估增設循環扇，改善夏季降溫效果

地板修繕

已申請通過經費，逐樓層修繕維護安全
6、7樓預計於7月份開工維修

活動集錦-每月、每季

宗教團體

42召會團契	每週日(上午)
真耶穌教會團契	每週三(上午)
便以利教會詩歌班	每週三(下午)
佛光山茶禪會	每月一次

例行性活動

藝術創作體驗	每週一(上午)
團體活動	不定時
福愛音樂律動	每週四(下午)

活動精彩回顧

大型活動

安養雙人公益歌唱互動表演	不定期
慶生會	每季一次
安養歌唱比賽	不定期
安養流體畫課程	不定期
安養住民圍爐活動	不定期
住民旅遊活動	半年一次
采亮藝術關懷團隊	不定期

住民自治活動

115年上半年住委會議	半年一次
115年上半年住民大會	半年一次

社區互動團體

家樂福市集	每隔週三(下午)
統一麵包行動商店	每隔週一(上午)
養樂多行動車	每週四(上午)
社區團體節慶活動	依節慶辦理

伙食申訴讚美比較分析報告

114 年（2025）vs. 115 年（2026）第二季
統計期間：2025/04/01-06/30 及 2026/04/01-06/11

項目	2025 Q2（完整季）	2026 Q2（截至 6/11）
伙食反應總筆數	7 筆	38 筆
表揚、讚美	3 筆（43%）	19 筆（50%）
意見申訴	1 筆（14%）	15 筆（39%）
建議、改善	3 筆（43%）	4 筆（11%）
讚美率	43%	50%
申訴＋建議率	57%	50%

二、整體數量變化

38

2026 Q2 反應總筆數

截至 6/11，尚未滿一季

+443%

較 2025 年同期成長

2025 Q2 僅 7 筆

50%

讚美佔比

較 2025 年 43% 微升

反應量大幅增加，可能與調帳後住民期望提高、填報機制更落實（新增 LINE 文字訊息管道），及住民積極反映個人偏好與健康需求有關。讚美筆數從 3 筆增至 19 筆，整體結構仍維持正向。



選擇列

...

議題	件數	主要內容摘要
巴沙魚問題	7 件	口味淡、無鈣質、擔憂越南養殖環境，希望增加鯖魚等魚種
菜色單調重複	4 件	豆腐、豆干、地瓜等副菜重複性高，主菜變化不足
鹹度口味問題	3 件	部分菜餚過鹹，如彩椒乾丁、冬菜粉絲湯等
食材品質疑慮	2 件	高麗菜太硬、雞肉疑似不新鮮、菜單與實際不符
供餐量與公平性	2 件	分量不一致、第二次取餐受限制
其他	1 件	早餐滷蛋衛生疑慮（腸胃不適）





五、讚美亮點

2026 年第二季共 **19 筆讚美**，較 2025 年同期 3 筆大幅增加，主要廚師及菜色均獲正面肯定。



葷主菜好評（8 件）

鯖魚、雞翅、雞腿排、油蔥雞、紅燒肉、刈包等多次獲讚。涉及廚師：阿綸師傅



素食好評（5 件）

素雞、鷹嘴豆、蕃茄燉豆等獲長輩肯定，調味料用心。涉及廚師：阿德師傅



食材品質讚美（2 件）

魚肉新鮮無腥味、雞肉品質佳。涉及廚師：阿倫師傅。



整體餐食滿意（4 件）

多次反映整體伙食可口、均衡、鹹淡恰好。

機構均已將讚美即時回饋至相關廚師，有助於提升廚師工作積極性。



 一、公共區域使用禮儀 — 作息與噪音 夜間安靜

晚間 9 點後，請降低交談音量，或移至個人房間繼續交流。

 走廊禮儀

走廊請輕聲細語，避免大聲喧嘩影響鄰近住民。

 電話音量

使用手機請注意音量，視訊通話請至個人房間進行。

✦ 若與他人發生誤會或糾紛，請向工作人員反映，由社工協助溝通，避免自行爭執。

一、公共區域使用禮儀 — 相處與大廳



住民間相處

- 使用助步車注意周遭動線，禮讓他人。
- 電梯進出請留意其他住民，避免推車碰撞。
- 若語言或行為造成誤解，請先冷靜，再請工作人員協助溝通。



大廳開放時間

- 大廳開放時間至晚間 8 時。
- 如有特殊需求，可向值班人員說明，工作人員將視情況彈性處理。
- 請遵守公告規範，維護全體住民的作息品質。

 二、廚房與共用設備 — 微波爐安全使用

⚠ 微波爐禁止放入以下容器

✗ 不鏽鋼碗、鋁箔容器、金屬餐具、有金屬邊框的陶瓷器皿

✓ 請使用：玻璃容器 微波專用塑膠盒 陶瓷碗（無金屬裝飾）

（如不確定容器是否可用，請向護理人員或工作人員詢問。）

 廚房公德心提醒

- 洗菜槽僅供食材清洗，請勿清洗衣物、鞋子等個人物品。
- 使用後請清潔水槽及周邊，保持共用空間整潔。
- 廚房請排隊使用，勿強行插隊，互相禮讓。

二、廚房與共用設備 — 設備使用

設備關電源

- 烘碗機、電磁爐等使用完畢後，請記得關閉電源。
- 茶水間使用完畢請隨手關窗，避免冷氣外洩浪費能源。
- 如設備故障，請通知工作人員，勿自行修理。

 三、環境衛生維護 房間周邊衛生

- 定期更換個人衛生用品（尿布、護墊等）。
- 需要協助請通知護理或照顧人員。
- 房門外走廊請保持通暢，勿堆放個人物品。
- 雨傘、雨衣使用後請收放至個人房間。

 垃圾分類棄置

- 依機構垃圾分類規範棄置垃圾。
- 建議白天、光線充足時倒垃圾。
- 注意地磚積水，小心跌倒。

 禁菸規定：吸菸請至指定戶外吸菸區，禁止在門口、走廊、公共室內區域吸菸。工作人員持續加強勸導。

 四、個人財物與人身安全 貴重物品保管

- 貴重物品、藥品請放置上鎖的個人收納空間
- 金錢建議交由家屬保管，避免在房間存放大量現金。
- 如發現物品遺失，請第一時間告知社工，工作人員將協助查找並建立紀錄。

 防止陌生人進入

- 住民房間為個人私密空間，他人未經同意不得擅自進入。
- 如有陌生訪客或其他住民執意進入房間，請立即按護理鈴或告知工作人員。
- 如有人要求借錢，請婉拒並通知工作人員處理。

五、意見反映與申訴管道

01

現場反映

直接向值班社工
或護理人員反映

02

書面填寫

申訴單備於服務台
填寫後投入意見箱

03

LINE 訊息

傳送 LINE 文字
至機構社工，
可留紀錄

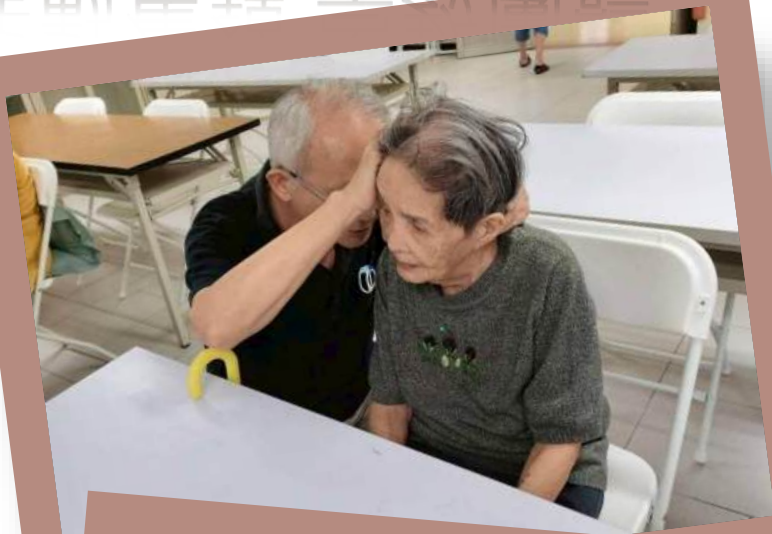
04

家屬代為

家屬代向機構反映
社工聯繫住民確認

兆如安養中心，是我們共同的家 | 感謝大家的配合，共同打造舒適、溫暖的居住環境。

活動集錦-宗教團體



活動集錦-藝術創作



活動集錦-健康體適能



活動集錦-營養輔療



活動集錦-春遊

115年1月29日春節圍爐



活動集錦-春遊

115年1月29日春節圍爐





謝謝聆聽



營養組家屬座談會報告

日期:2026/06/27



目錄

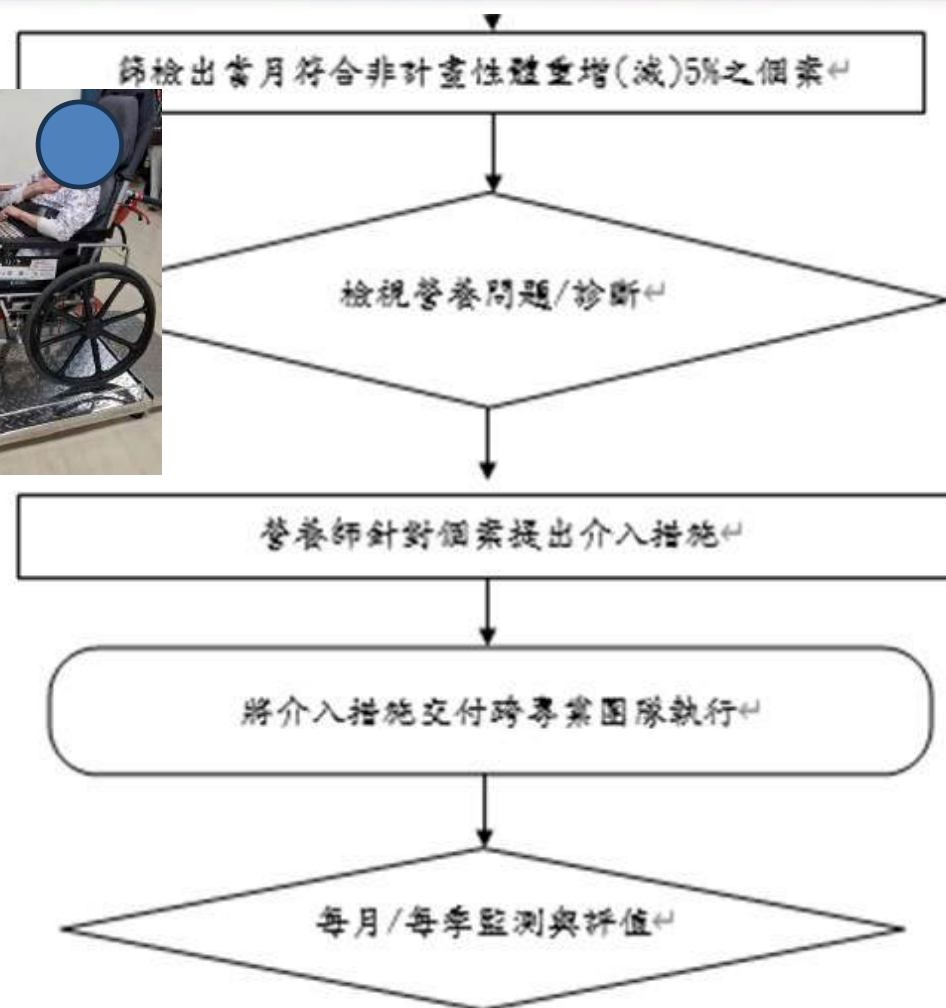
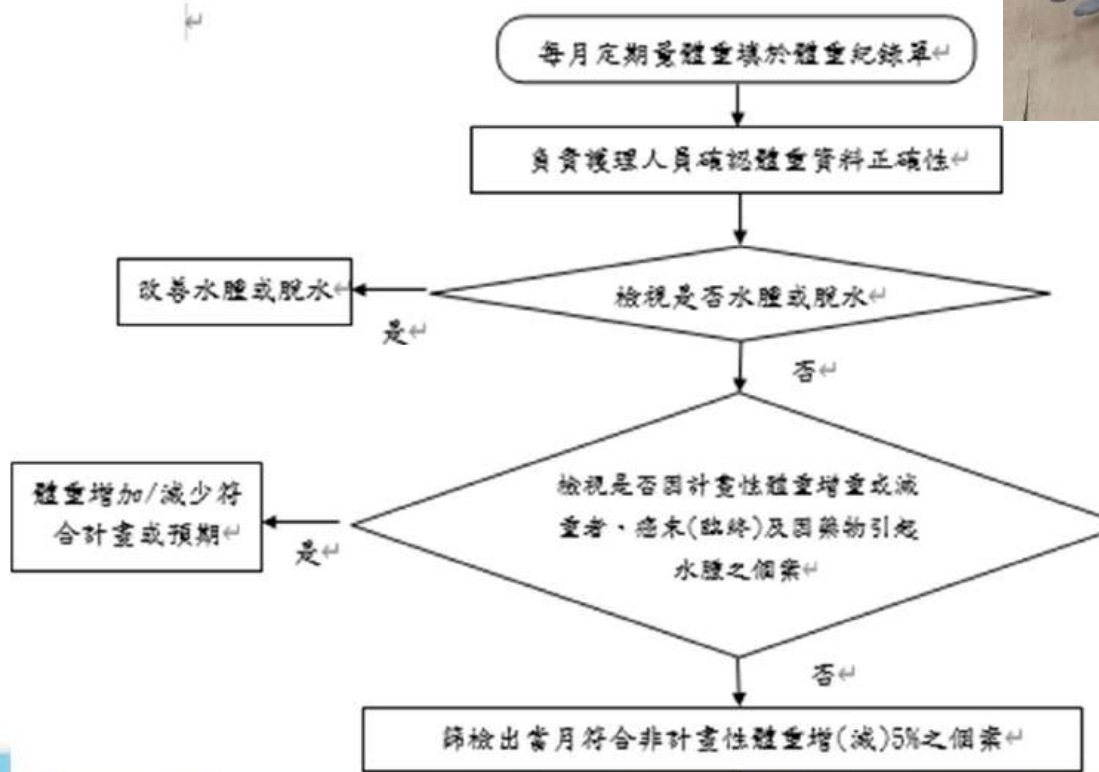
- 營養訪視業務執行
- 供膳滿意度調查結果



營養師訪視業務

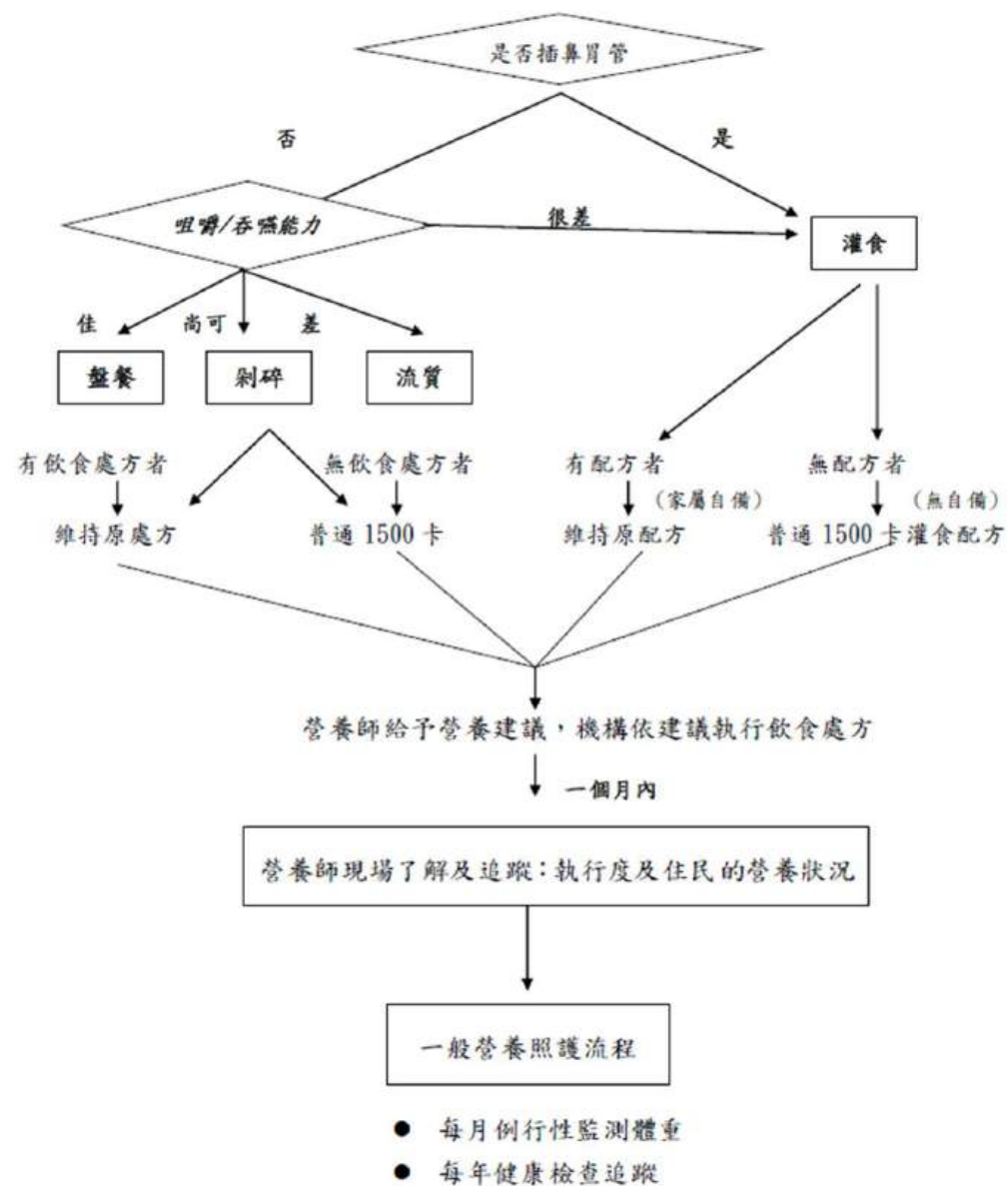
- 每月監測住民體重

※ 個案體重監測流程



營養師訪視業務

- 依長輩體重變化及牙口吞嚥狀況調整餐食內容



安養住民大會

2026/06/27

滿意度調查結果-安養

- 一、目的：確認整體餐食口味、菜色變化度、餐點溫度之滿意度調查。
- 二、訪問日期:115/5/21-6/5
- 三、訪問人數:
 - 普通餐60人、切碎餐0人，共60人
 - 一般餐共112人，訪問率53.6%，其中55人為葷食(91.7%)、5人為素食(8.3%)
 - 餐食烹調滿意度有27人（45%），菜色變化度滿意度24人（40%），餐食軟硬度滿意度36人（60%），食材截切大小滿意度42人（70%），用餐溫度滿意者有49人（81.7%），總體安養居民約六成對餐點持滿意態度。



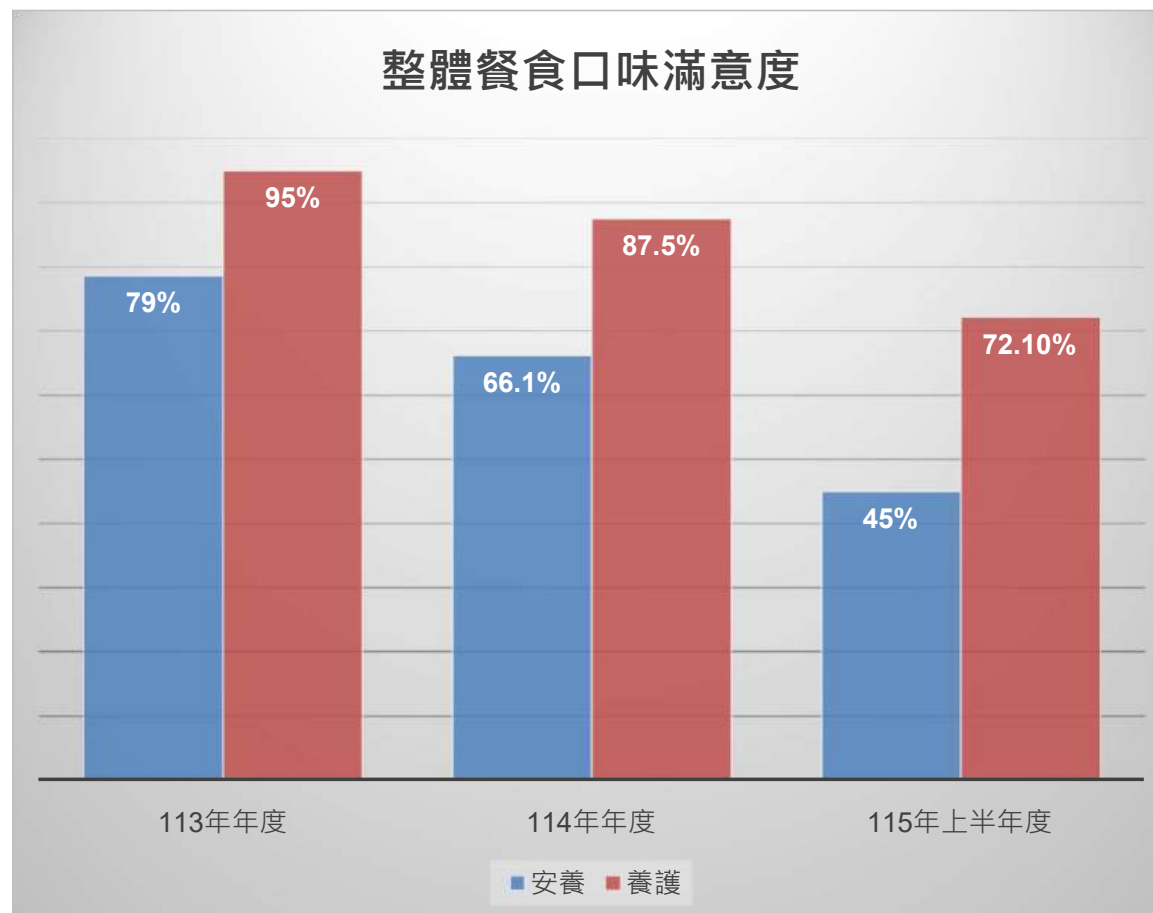
整體餐食口味滿意度

- 113年年度**78.6 %**
- 114年年度**66.1 %**
- 115年上半年度**45 %**

整體餐食口味滿意度調查相較

78.6%下降至66.1%後本次下降至45%

- 本次滿意度有下降的趨勢，顯示安養長輩對餐食有更高的期待
- 比較養護**95%、87.5%、72.1%**

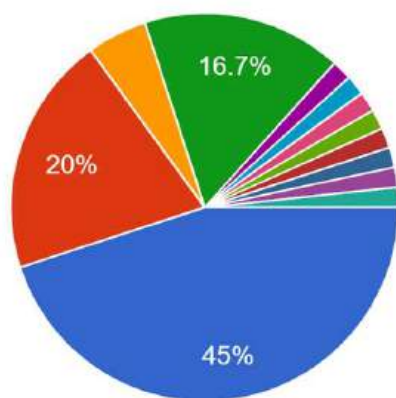


整體餐食口味滿意度

了解原因：對烹調鹹淡口味不滿意，主要原因為鹹淡不滿意33人、味道不道地1人、不辣1人。

2. 您對餐食味道鹹淡不滿意的原因？

60 則回應



● 都滿意，沒有不滿意的

● 太鹹

● 太淡

● 不穩定

● 梅干扣肉

● 豬肉太鹹

● 5/19梅干扣肉

● 豬肉炒胡蘿蔔太鹹，豆腐沒有鹹

▲ 1/2 ▼

● 韭菜肉末很鹹，雞肉流水退冰沒味道

● 梅干扣肉太鹹太甜，豆芽、油菜、白蘿蔔、蚵白菜沒味道，雞肉料理湯汁有味道但雞肉本身沒入味

● 冬瓜沒味道，豆鼓筍茸太鹹

● 早餐筍乾、麵筋太鹹

整體餐食口味滿意度

住民建議改善菜名：

- 主菜 - 蒼蠅頭/梅干扣肉/花瓜肉餅/滷肉(太鹹)、味噌燒雞(太淡)
→ 豬肉類料理大部分較鹹
- 素主菜 - 紅燒麵筋(太鹹)
- 青菜 - 冬瓜/豆芽菜/油菜/白蘿蔔/蚵白菜(太淡)、高麗菜(太鹹)
→ 青菜大部分味道較淡
- 副菜 - 豆豉筍茸/OO豆干(太鹹)、
- 早餐副菜 - 青豆麵筋/玉筍干丁(太鹹)
- 湯 - 玉米湯/紅棗雞湯(太淡)

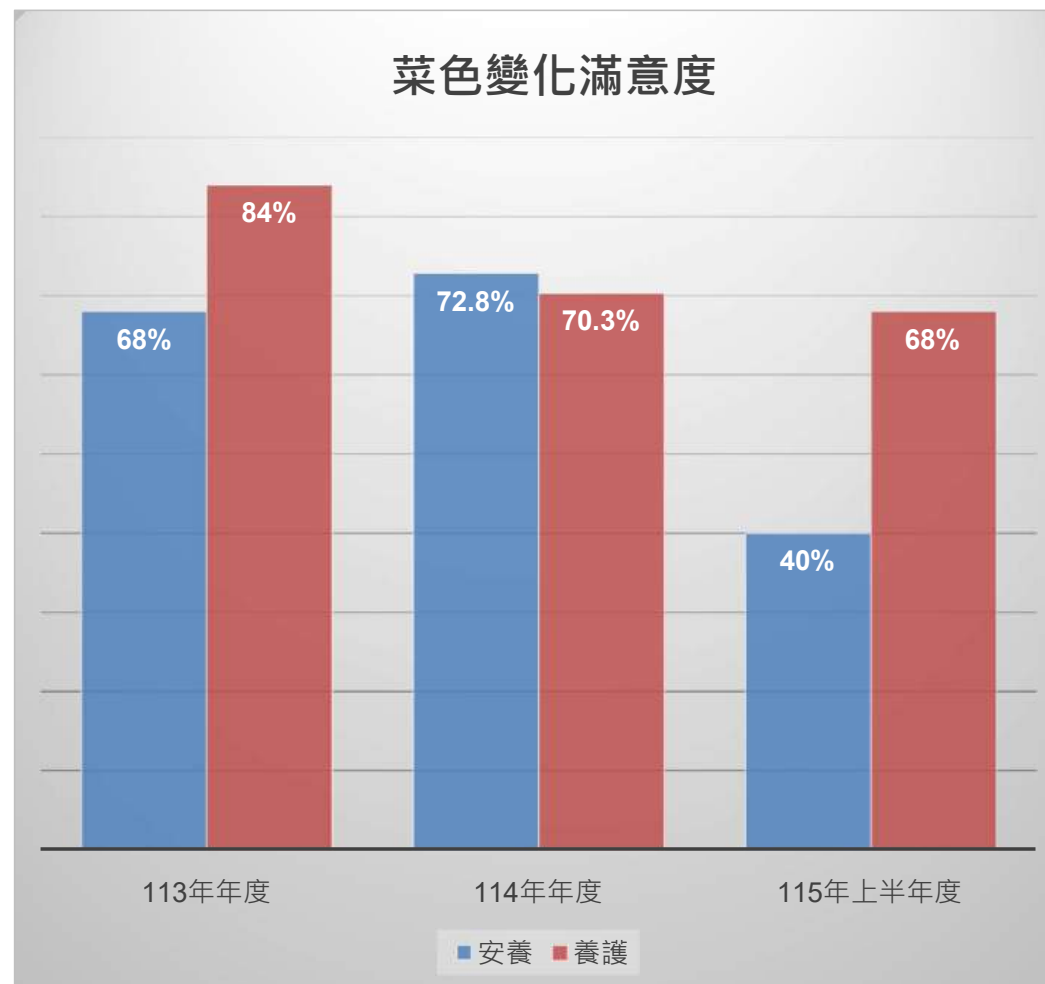
整體餐食口味滿意度

改善方法：

- 菜餚調味進一步控制鹽用量，並請廚師出餐前試吃確保口味穩定。
- 打餐人員或當班營養師試吃確認口味並記錄，於出餐前作調整。

菜色變化滿意度

- 113年年度**91.7%**
- 114年年度**72.8%**
- 115年上半年度**40%**
- 菜色變化滿意度調查相較由**91.7%**下降至**72.8%**後，本次下降至**40%**
- 本次滿意度有下降的趨勢，顯示安養長輩對餐食有更高的期待
- 比較養護餐滿意度**84%**、**70.3%**、**68.6%**

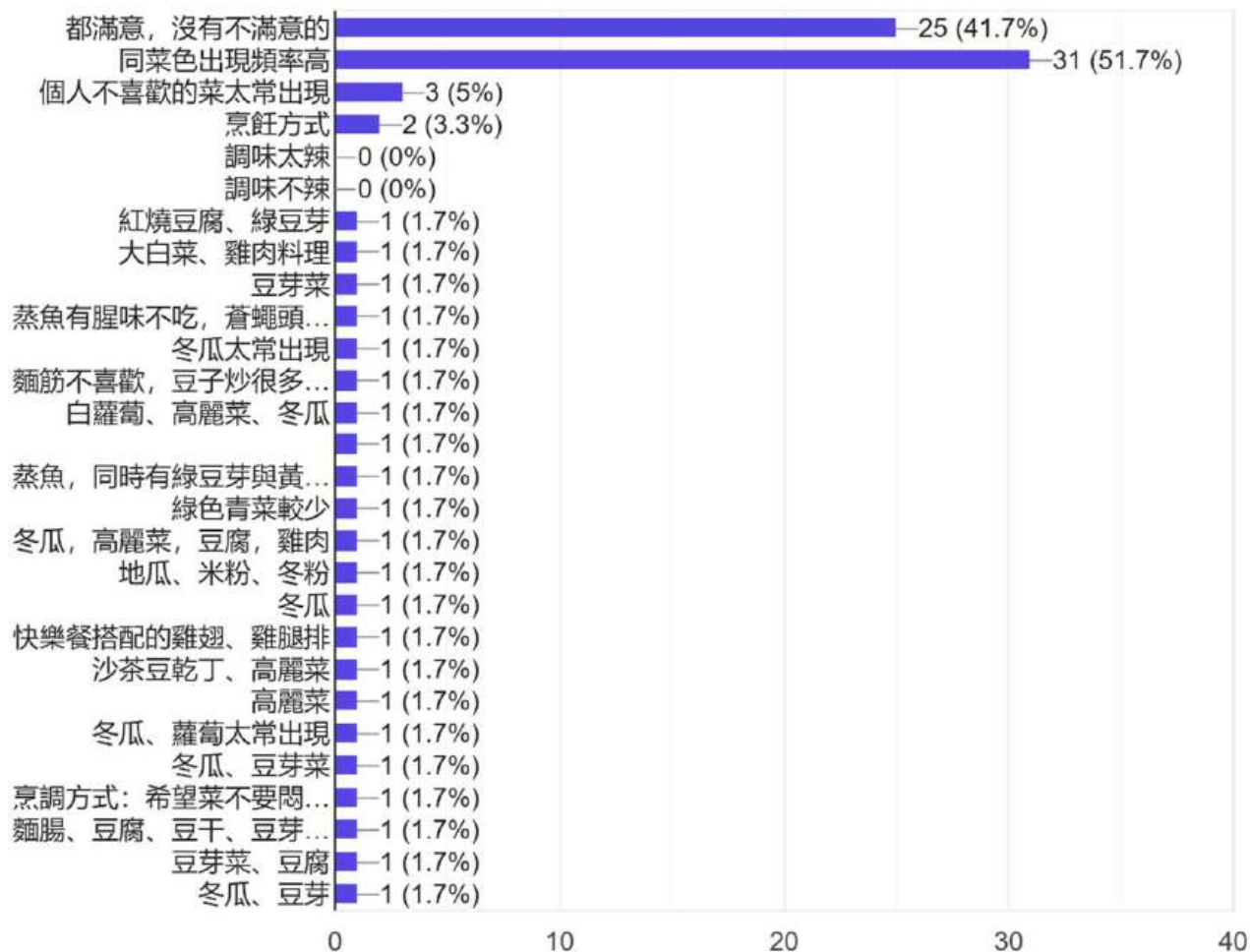


菜色變化滿意度

了解原因：主要不滿意原因
為同菜色出現頻率高31人、
個人不喜歡的菜太常出現3
人、烹飪方式2人、其他21
人。

3.如上題，不滿意的原因

60 則回應



菜色變化滿意度

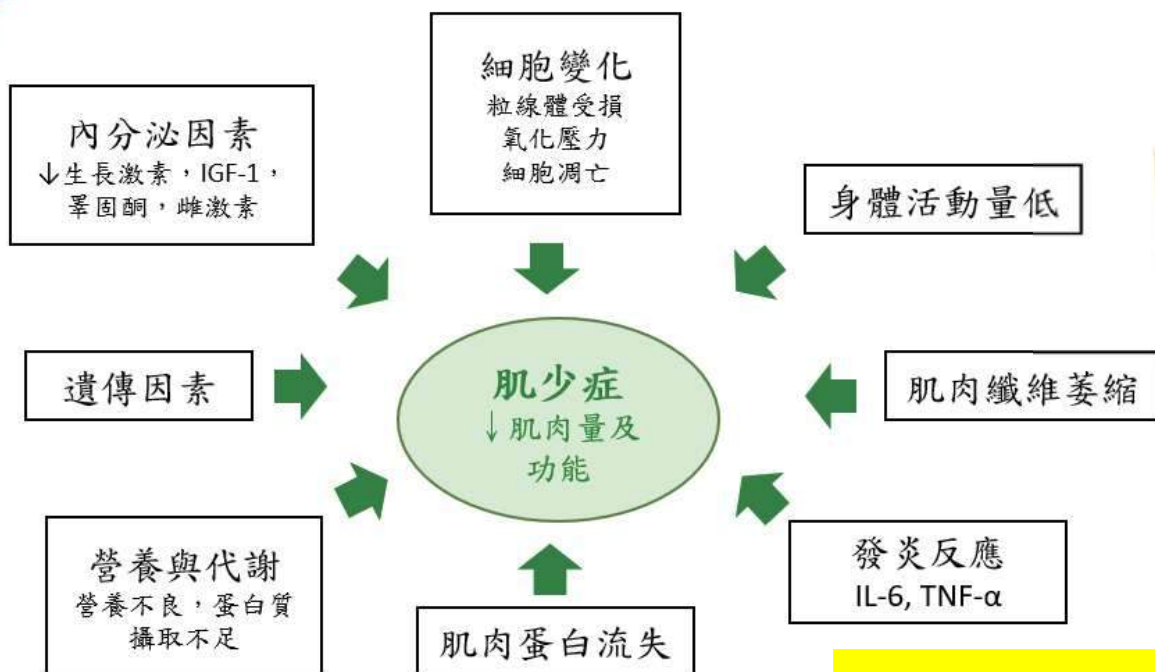
改善方法：

- 因住民期望增加蔬菜類攝取，故午晚餐提供兩種蔬菜菜餚，然因當令當季蔬菜種類有限，且近期因為梅雨季節導致菜價上漲，故蔬菜類種類頻率造成限制。
- 豆干、豆腐及冬瓜等品項需依比例輪替。
- 依照住民期待，增加菜色，如茄子、絲瓜、菇類、綠葉青菜等，提升餐點吸引力。



黃豆製品也是優良蛋白質

蛋白質攝取不足造成肌少症



- 脂肪量低
- 無膽固醇
- 飽和脂肪酸低
- 具有大豆蛋白
- 具有膳食纖維
- 質地軟易咀嚼

豆製品 ≠ 痛風



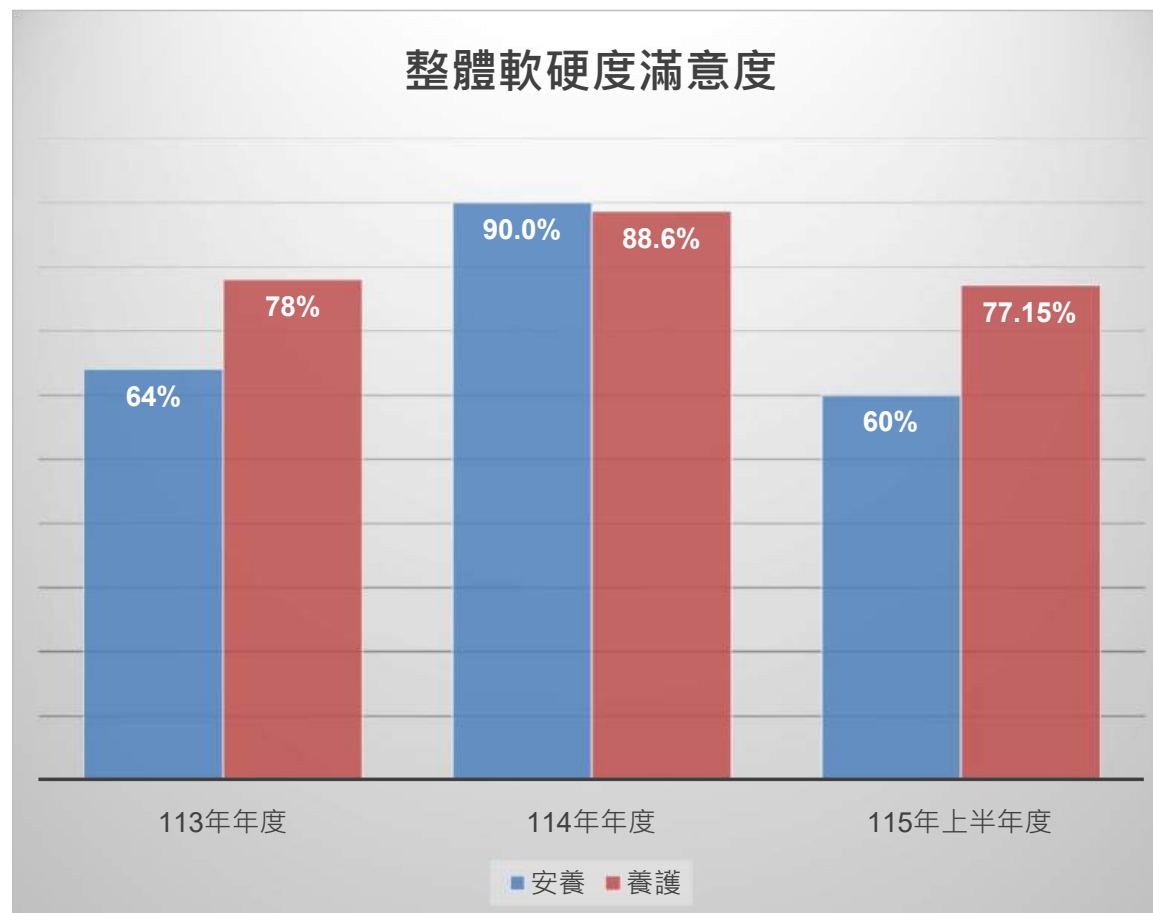
整體軟硬度滿意度

- 113年年度**64%**
- 114年年度**90 %**
- 115年上半年度**60 %**

整體餐食口味滿意度調查相較

64%上升至90%後本次下降至60%

- 本次滿意度有下降的趨勢，顯示安養長輩對餐食有更高的期待
- 比較養護**78%、88.6%、77.15%**



整體軟硬度滿意度

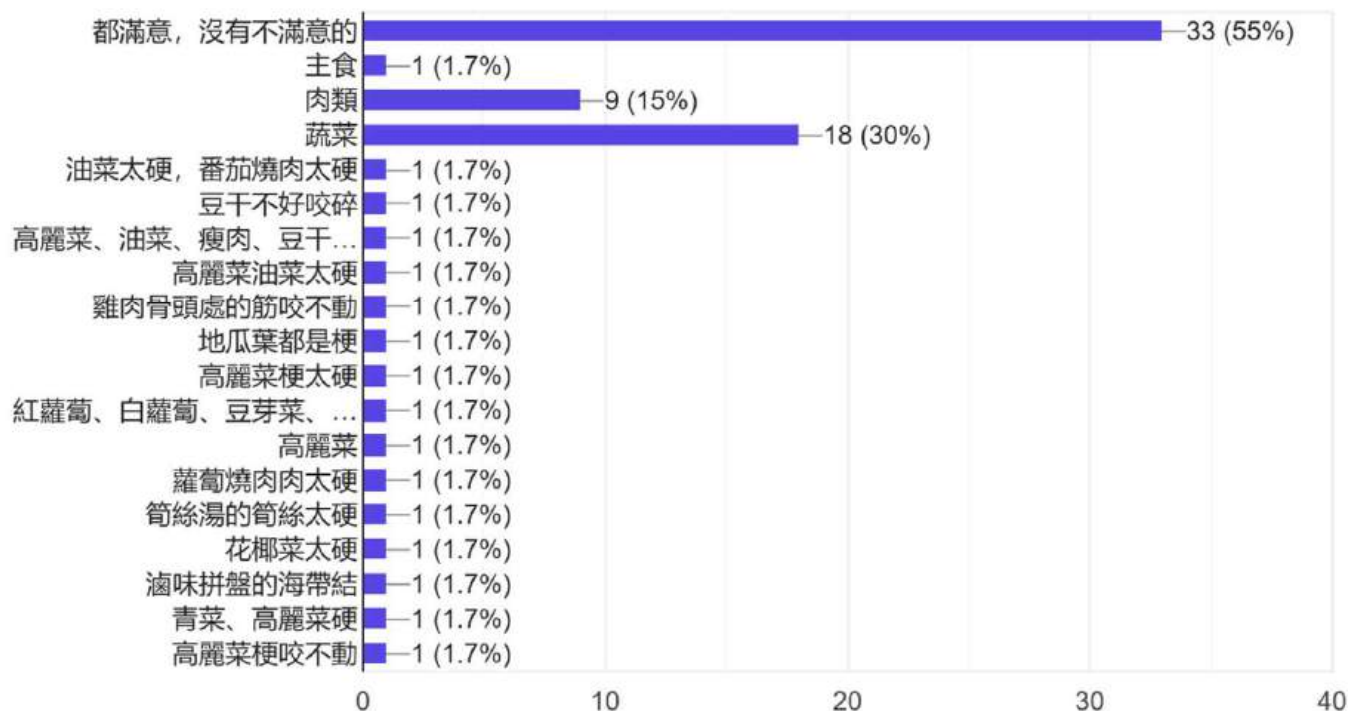
了解原因：不滿意主因為

蔬菜18人、肉類9人、主食

1人、豆干太硬1人。

1. 您對目前餐食軟硬度不滿意的菜色種類為何？

60 則回應



整體軟硬度滿意度

改善方法：

- 對於如高麗菜梗等纖維較粗的葉菜，菜梗截切1.5公分，現況蔬菜截切1.5公分如果仍然覺得菜大塊，可自行攜帶剪刀剪適合大小，或選擇自助餐檯上的切碎菜
- 肉類應減少骨頭及過硬部位，必要時調整為滷、燴、蒸、燉等較易咀嚼之烹調方式，並增加燉煮時間。

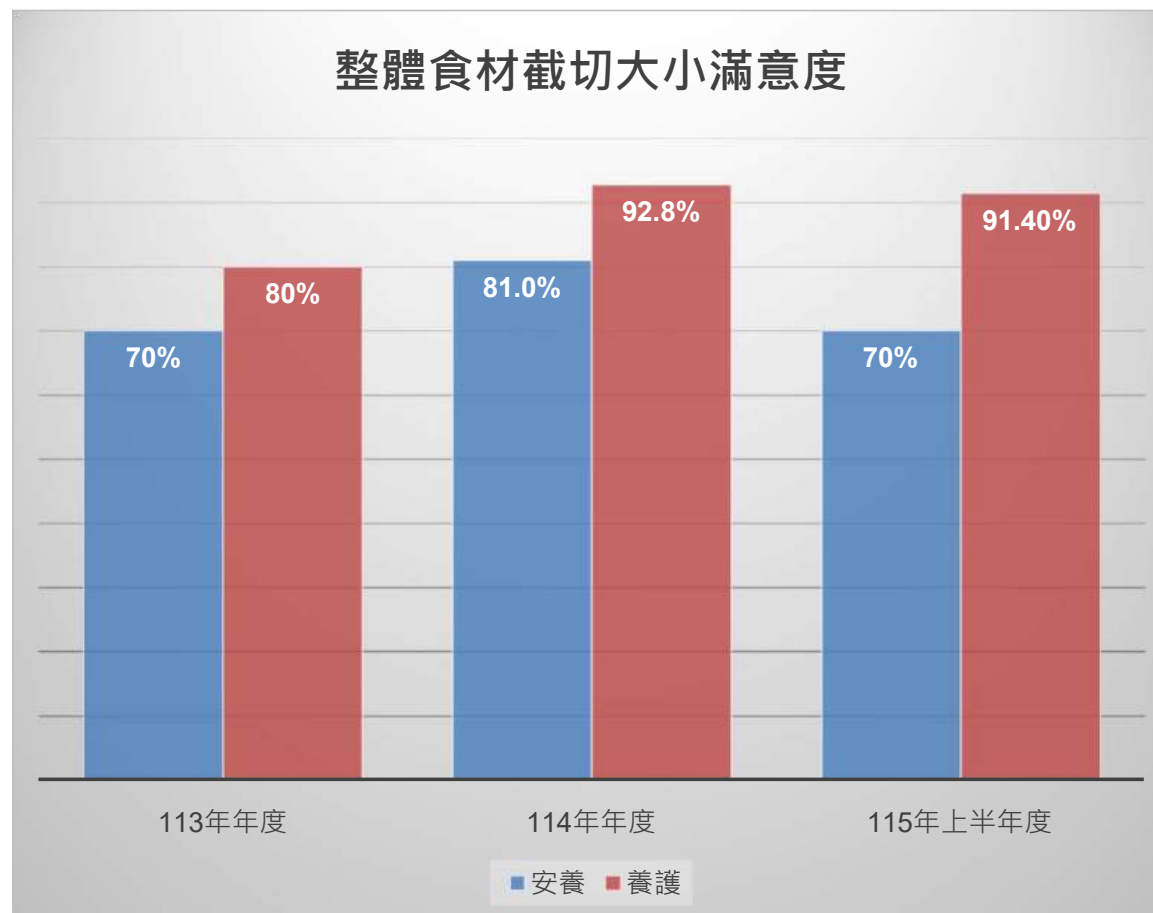
整體食材截切大小滿意度

- 113年年度**70%**
- 114年年度**81%**
- 115年上半年度**70%**

整體餐食口味滿意度調查相較

70%上升至81%後本次下降至70%

- 本次滿意度有下降的趨勢，顯示安養長輩對餐食有更高的期待
- 比較養護**80%、92.8%、91.4%**



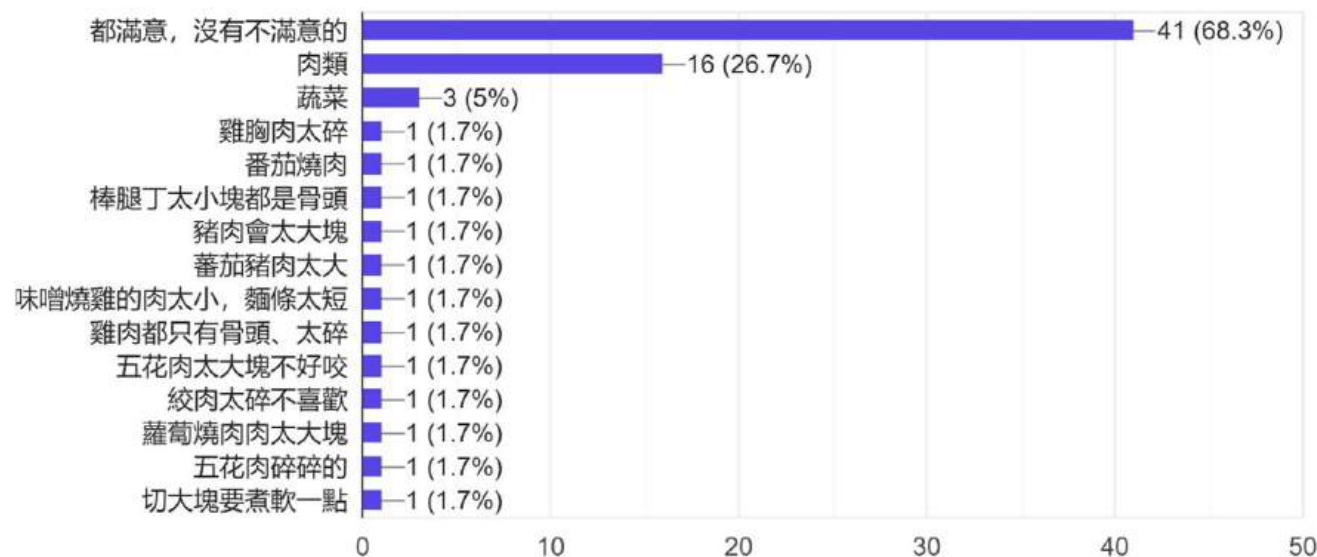
整體食材截切大小滿意度

了解原因：不滿意的菜色

為肉類16人、蔬菜3人、其他12人。

1.您對目前食材截切大小不滿意的菜色種類為何？

60 則回應



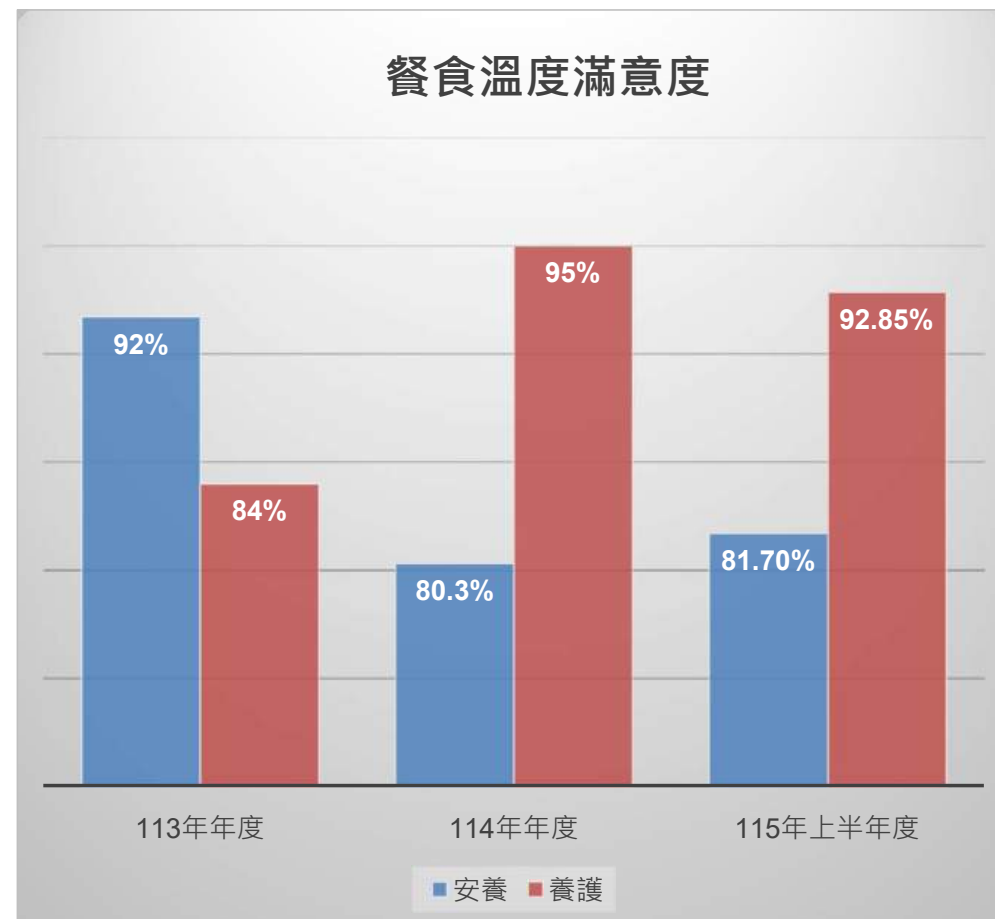
整體食材截切大小滿意度

改善方法：

- 蔬菜類尤其紅蘿蔔、白蘿蔔及高麗菜梗需切小或煮軟，降低住民咀嚼負擔。
- 豬肉類料廚師烹煮前截切，打餐人員發現有較大的肉塊使用食物剪剪小。
- 豬肉增加豬肉片、豬肉絲、豬柳等截切較小的規格供應。

餐食溫度滿意度

- 113年下半年度**91.7%**
- 114年下半年度**80.3%**
- 115年下半年度 **81.7%**
- 餐點溫度滿意度調查相較**由91.7%下降至80.3%上升至81.7%**
- 顯示安養長輩對於溫度滿意度高
- 比較養護餐滿意度84%、95%、92.85%

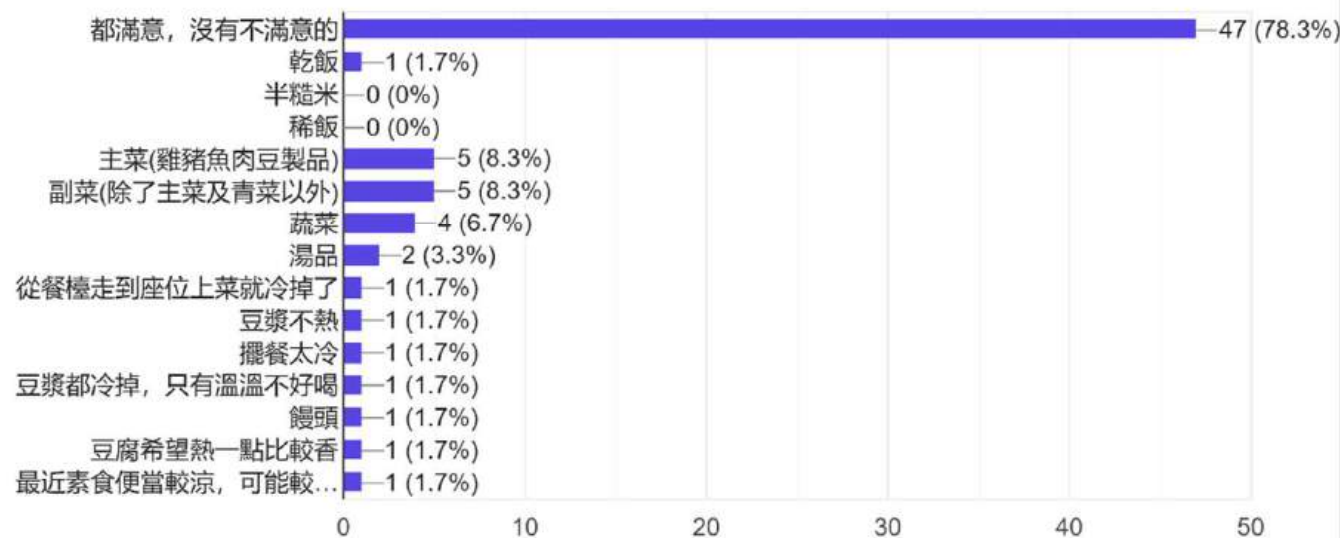


餐食溫度滿意度

了解原因：乾飯1人、主菜5人、副菜5人、蔬菜4人、湯品2人、豆漿3人、從餐檯走到座位上菜就冷掉了1人、擺餐太冷1人、饅頭1人、豆腐希望熱一點比較香1人、素食便當較涼1人。

3. 您對用餐時的餐食溫度不滿意的菜色？

60 則回應



餐食溫度滿意度

改善方法：

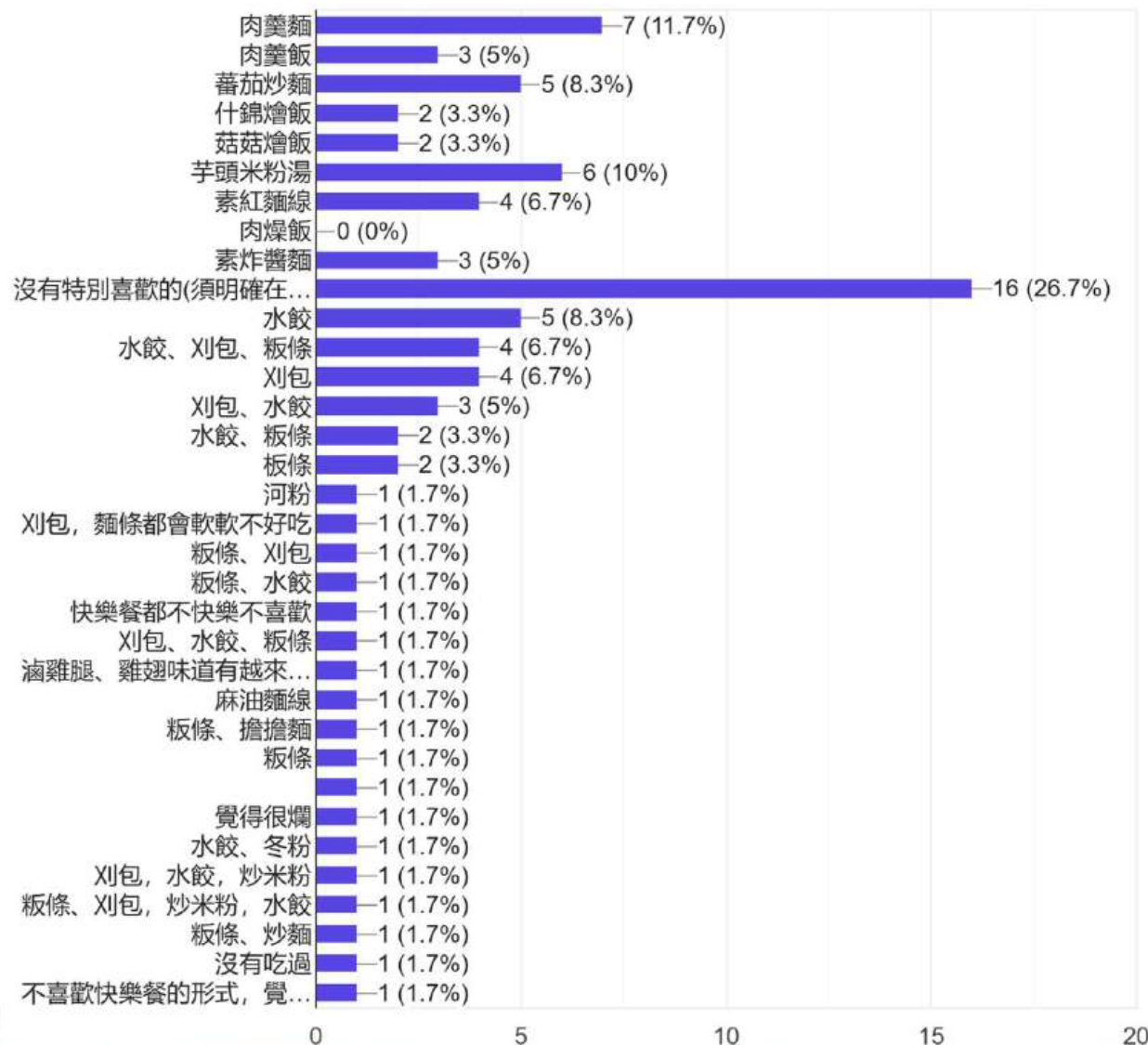
- 早餐豆漿、饅頭請早班廚師提早開啟保溫餐檯，確保保溫效果。
- 擺餐須注意打餐時間於30分鐘內完成。
- 素食便當於開餐前從蒸箱取出。

您最喜愛的快樂餐？

- 最喜歡的快樂餐依票數由高到低排序為**水餃(18票)**、**刈包(16票)**、**板條(15票)**、肉羹麵(7票)、芋頭米粉湯(6票)、蕃茄炒麵(5票)、素紅麵線(4票)、肉羹飯(3票)、素炸醬麵(3票)、什錦燴飯(2票)、菇菇燴飯(2票)、炒米粉、冬粉、擔擔麵(1票)。

您最喜愛的快樂餐？

60 則回應



快樂餐照片

- 刈包+鹹粥
- 菜脯炒蛋
- 油菜
- 紫菜湯



2/3 晚餐-一般 (刈包)



快樂餐照片

- 肉燥拌條
- 滷味拼盤
- 時蔬
- 藥膳蔬菜湯
- 薏仁甜湯



快樂餐照片

- 芋頭米粉湯
- 涼拌乾絲
- 雞腿
- 高麗菜
- 紫米粥



1/21 午餐-一般 (快樂餐)



1/21 午餐-桂圓紫米粥



水果供應

- 頻率：每週一次，每週一晚餐供應



水果供應



水果供應執行現況



蘋果



西瓜

115年度營養輔療

- 3/27營養輔療-潤餅DIY
- 4/17營養輔療-全穀雜糧大家庭



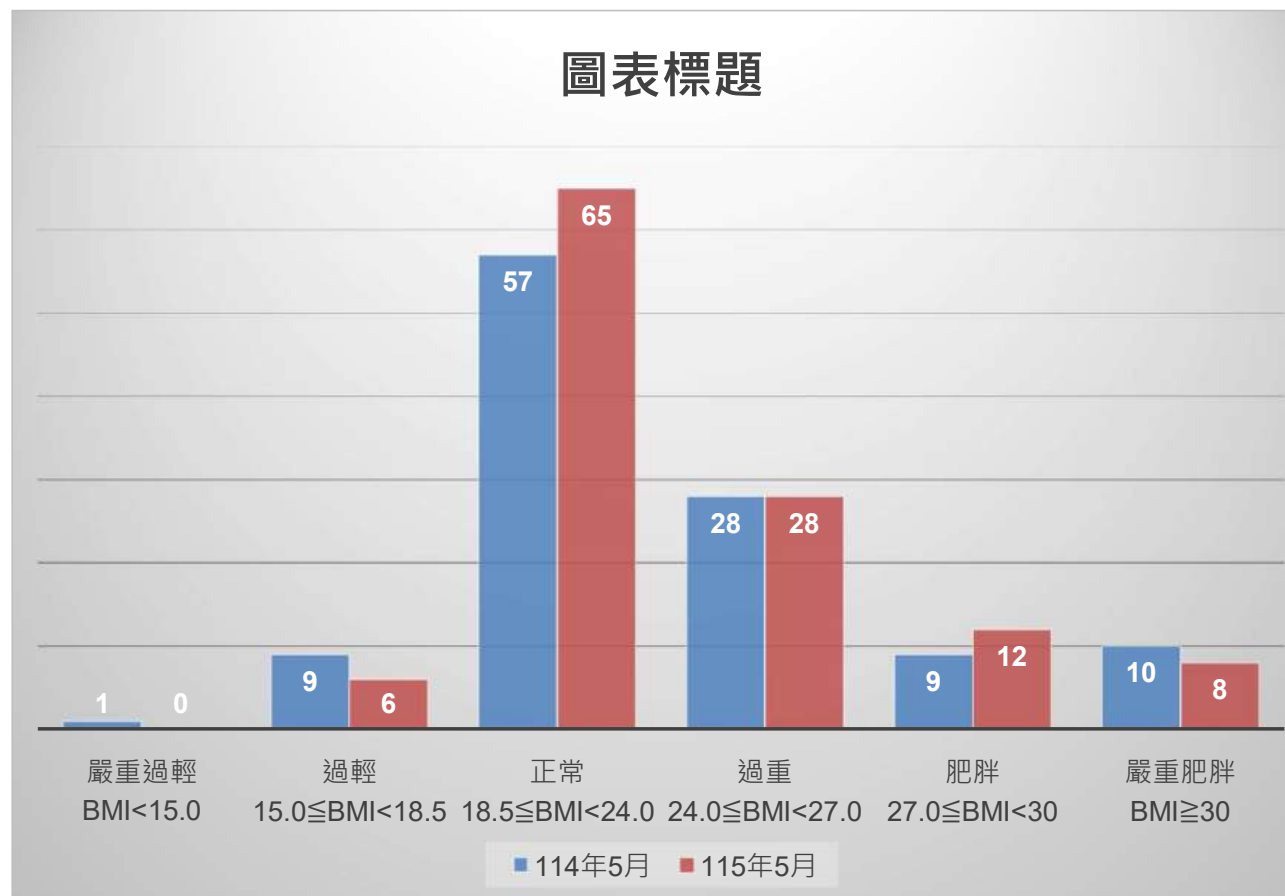
115年營養輔療

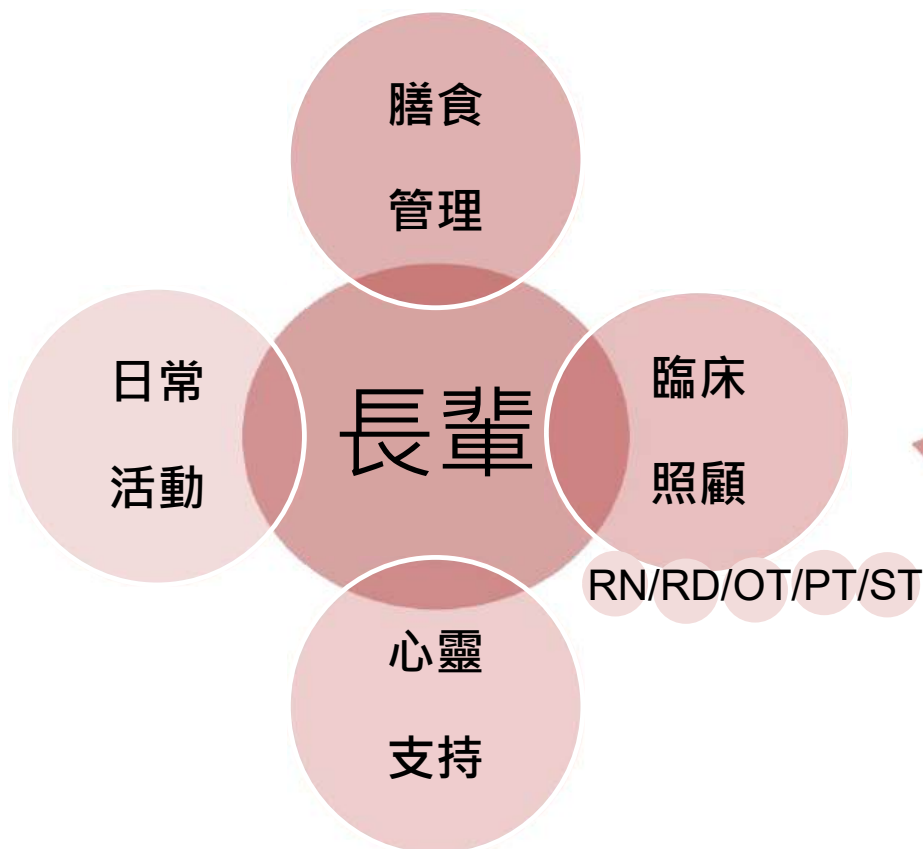
• 6/9五穀粽DIY



安養住民體重狀況分析

- 今年與去年同期相比
- 體重過輕、嚴重肥胖住民較往年減少
- 體重正常、肥胖住民較往年增加





以住民為中心的 長照專業團隊



長者生活指南 食醫住行面面俱到

臨時動議

餐食供應說明

多元餐食供應

- 廚房每日供應約**400位**住民餐食。
- 除一般餐外，另提供**切碎餐、糊餐及各質地素食餐**等多元飲食型態，以符合不同長輩的吞嚥及飲食需求。

餐食費用組成

每月餐食費用除食材成本外，亦包含：

- 食材採購
- 廚房人力
- 瓦斯、水電等能源費用
- 清潔及消耗用品（如衛生紙、清潔用品等）
- 食品安全及品質管理成本

→ 因此，餐食費用並非僅反映食材價格

菜色與主食變化

為提升飲食多樣性，主食持續安排不同品項，例如：

- 早餐：包子、吐司、稀飯等輪替供應。
- 午餐：河粉、麵食等不同主食。
- 晚餐：刈包等特色餐點。

→ 相較於單純供應白飯、稀飯，提供多樣化主食需增加備料、蒸製、分裝等作業流程，也相對增加廚房人力與作業時間

菜色與主食變化-節慶加餐

除夕-蘿蔔糕



初一-元寶



初一-腿庫飯



菜色與主食變化-節慶加餐

端午-粽子



菜色與主食變化-快樂餐

水餃



刈包

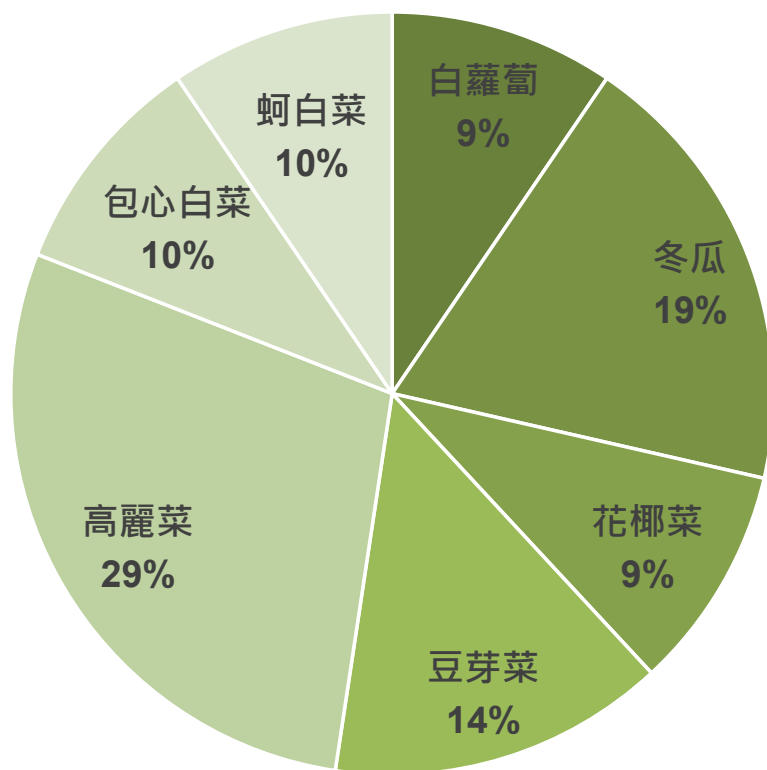


粿條



蔬菜供應說明

5/11-5/17

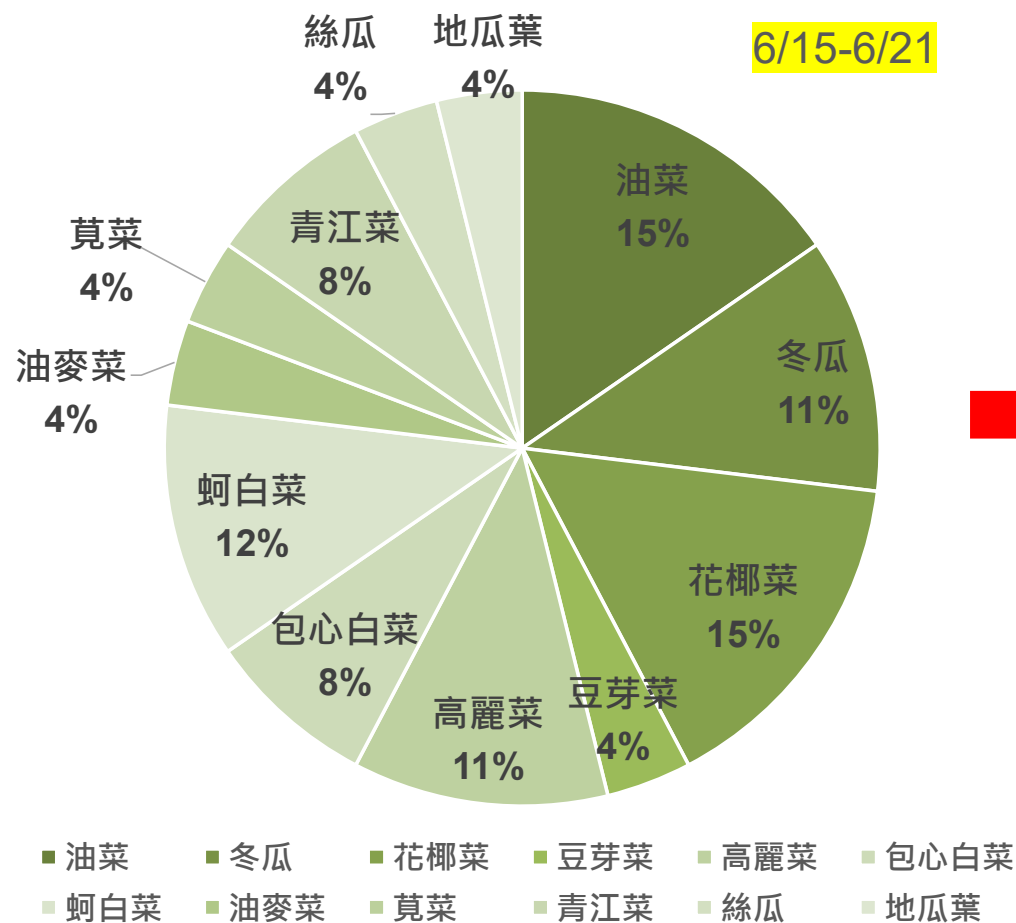


■ 白蘿蔔 ■ 冬瓜 ■ 花椰菜 ■ 豆芽菜 ■ 高麗菜 ■ 包心白菜 ■ 蚵白菜

- 5月17日前因受梅雨季影響，蔬菜生長環境潮濕，部分葉菜品質較不穩定，且偶有蝸牛等自然生物附著的情形，廚房皆會依標準程序加強清洗及篩選。

蔬菜供應說明

6/15-6/21



- 5月18日後隨著天候逐漸穩定，蔬菜品質明顯改善，因此菜單已陸續增加蔬菜品項及變化，以提供更豐富的餐食內容。

蔬菜供應說明

- 蔬菜屬天然農產品，其品質、產量及供貨情形容易受天候、降雨及季節影響，屬不可完全控制的因素。
- 我們將持續與供應商密切配合，並由營養師依當季食材品質調整菜單，在兼顧食品安全、營養及供應穩定的前提下，提供最佳品質的餐食

口味及餐食質地調整

- 對於住民反映**餐點偏鹹**的意見，將持續與廚師溝通，適度調整烹調方式，降低鹹度。
- 蔬菜目前切製約**1.5 × 1.5 公分**，兼顧外觀、口感及營養保留。
- 如個別長輩需要更小尺寸，可選擇**切碎餐**；若仍有個別需求，也可協助提供適合的餐食型態。

副菜配置原則

副菜依營養均衡原則安排，包括：

- 豆製品
- 麵製品
- 雞蛋
- 肉類
- 蔬菜

→ 各類食材皆依菜單設計平均輪替供應，因此豆製品及麵製品仍會依一定頻率出現在菜單中，以維持營養均衡。

餐食規劃優先原則

餐食設計依循以下優先順序：

- ① 食品安全
- ② 適合吞嚥、吃得下
- ③ 營養均衡

餐食規劃優先原則

在食材採購上皆以品質與安全為優先，例如：

- 豆腐選用大漢豆腐，品質穩定且符合食品安全要求。
- 雞蛋採用產銷履歷、可追溯之冷藏品牌蛋品。
- 豆干選用白豆干。
- 滷蛋使用福記滷蛋，採用大武山牧場科技股份有限公司蛋品。
- 蔬菜由供應學校營養午餐之合格廠商供貨。
- 豬肉使用台灣豬

→ 上述品質把關雖不易從餐點外觀直接看出，但皆為餐食成本的重要組成，也是營養師持續把關的重點。



成本變動說明

近年原物料價格持續上漲，例如：

- 去年受天候影響，白米價格多次調漲。
- 今年白米價格持續上升。
- 油價上漲亦帶動麵粉、黃豆、綠豆、肉品等多項食材成本同步增加。
- 每周一次水果供應

本次每月調整**800元**餐食費，主要是反映近年累積的原物料及營運成本，目的在於維持餐食品質、食品安全及穩定供餐，而非提升利潤。

持續傾聽・持續改善

感謝住民及家屬提供寶貴意見，我們將持續蒐集餐食回饋，在兼顧食品安全、營養均衡、吞嚥需求及供餐品質的前提下，持續調整菜色與烹調方式，提供更符合長輩需求的餐食服務。