

## 青輔會協助弱勢青年當頭家～北醫附醫挹注醫院資源及專業

由行政院青輔會推動的「2012年經濟弱勢家庭青年創業技能訓練計畫」，於4月9日假臺北醫學大學附設醫院前健康廣場舉辦招生記者會，北醫附醫將為學員創業料理提供營養分析，青輔會則頒發創業認證標章給學員，宣佈新一期招生活動，並邀請到名廚阿基師到場，為學員加油打氣。



陳振文院長表示，北醫附醫致力社會公益實踐，對青輔會協助弱勢青年創業深感敬佩支持。近來瘦肉精美牛、禽流感疫情方興未艾，民眾對於食品安全衛生尤其關注、小心，鑑於現代人注重養生，對飲食健康日益重視，特別挹注醫院資源及專業，安排營養師團隊為學員的創業食品，提供營養分析建議，使之兼具美味和健康，為美食加分提高價值，並善盡企業社會責任與健康守護的使命。【圖：左起北醫附醫朱子斌副院長、陳振文院長、阿基師、青輔會陳以真主委】

北醫附醫營養室蘇秀悅主任提出專業建議，學員南海蒂的泡菜以新鮮高麗菜加入白醋、糖、辣椒調味的醬料，讓其在很短時間產生特殊風味，增加飲食的變化，且因為少了油，使泡菜的熱量相比於一般的炒青菜要低。在短時間內便可將高麗菜入味完成，不同於一般醃漬物需要數天甚至數月的時間熟成，可避免長時間泡醃發酵環境變數發生危險因素，產生有害人體微生物細菌汙染生成。王文孝與黃怡萱夫妻使用牛腱做成的牛肉麵，高蛋白又低脂，用牛骨熬的蔬菜湯清淡爽口，若能在麵裡多加些小白菜，或來盤泡菜或燙青菜，那就健康百分百了。

阿基師在致詞時表示，早期菜刀、裁縫刀及剪髮刀三種刀是大家最不願從事的行業，不但辛苦，收入也少，更沒有社會地位，但現在以這三種刀執業者不但收入增加，而且也受到大家的肯定與重視，阿基師也勉勵現場的青年朋友們，只要秉持著熱情活潑、用心積極的態度，永遠肯定自己，不妄自菲薄，只要努力就沒有做不到的事。【圖：左為去年結訓的學員中，已有多人創業，右為阿基師、陳以真主委與現場民眾合影】



青輔會主委陳以真表示，今年延續辦理「經濟弱勢家庭青年簡易創業訓練暨行銷計畫」，與弘光科技大學合作，預計6月18日至6月30日於台中弘光科技大學、6月25日至7月6日於台北中華文化社會福利事業基金會附設職業訓練中心辦理培訓課程。歡迎非在學學生，且符合年滿16至40歲低收入戶或中低收入戶、家戶年所得在90萬元以下或曾獲得就學貸款的高中職以上青年，或是20至40歲失業或待業中之大專以上畢業青年，踴躍報名參加。（文：北醫附醫）