

微笑餅乾烘焙-網路新聞

天壇老人校園學烘培



新化天壇養護中心老人昨到新化國中學烤乾餅，大小學生同堂上課，都感開心。
(記者蔡青容攝)

記者蔡青容／新化報導

新化的天壇老人養護中心與新化國中合作，首度推動「微笑餅乾烘培計畫」，讓阿公阿嬤與國中生同班上課，經過七堂課的練習，大小學員從揉麵團、壓型到烘烤，動作熟練，十七日成果發表，現場餅香四溢，品嚐過的人直誇「讚」。

新化國中資源班老師施惠娟是天壇養護中心志工，發現不少阿公阿嬤會有「吃老，沒路用」之類消極想法，因而發起「微笑餅乾烘培計畫」，讓不同世代學生同堂上課，鼓勵阿公阿嬤活到老，學到老，也讓新新人類有機會跟銀髮族相處。

養護中心主任甘士照說，報名的阿公阿嬤超踴躍，可惜烘焙教室場地較少，第一梯次僅六人參加，每週上課一次；學員們全沒烘焙經驗，剛開始難免手忙腳亂，經過一個多月的練習，加上新化國中師生的協助，如今駕輕就熟，揉出的麵團大小一致，又圓又漂亮，不輸市售產品。

年逾七、八十歲，重回校園上課，老人家們相當開心，他們表示，從沒烤過餅乾，原本有些「驚驚」，幸有小小老師幫忙，每次烤出的餅乾又香又美味，好玩極了。

昨天的成果發表會上，新化國中校長林明正也出席，替大小學生加油打氣，他說，三代同堂的家庭愈來愈少，孩子不常跟阿公阿嬤相處，看到高齡長輩難免「驚驚」，手足無措，經由跨世代授課，老少共享天倫樂。

新化國中校慶下個月登場，學生們正勤練烘焙技藝，準備烘製四、五百包愛心餅乾義賣，林明正說，義賣所得將作資源班戶外教學基金，屆時希望民眾慷慨解囊。

2010/11/17 17:04 中華新聞網 <http://www.cdns.com.tw/>

微笑餅乾烘焙-網路新聞

天壇老人校園學烘培



新化天壇養護中心老人昨到新化國中學烤乾餅，大小學生同堂上課，都感開心。（記者蔡青容攝）

記者蔡青容／新化報導

新化的天壇老人養護中心與新化國中合作，首度推動「微笑餅乾烘培計畫」，讓阿公阿嬤與國中生同班上課，經過七堂課的練習，大小學員從揉麵團、壓型到烘烤，動作熟練，十七日成果發表，現場餅香四溢，品嚐過的人直誇「讚」。

新化國中資源班老師施惠娟是天壇養護中心志工，發現不少阿公阿嬤會有「吃老，沒路用」之類消極想法，因而發起「微笑餅乾烘培計畫」，讓不同世代學生同堂上課，鼓勵阿公阿嬤活到老，學到老，也讓新人類有機會跟銀髮族相處。

養護中心主任甘士照說，報名的阿公阿嬤超踴躍，可惜烘培教室場地較少，第一梯次僅六人參加，每週上課一次；學員們全沒烘培經驗，剛開始難免手忙腳亂，經過一個多月的練習，加上新化國中師生的協助，如今駕輕就熟，揉出的麵團大小一致，又圓又漂亮，不輸市售產品。

年逾七、八十歲，重回校園上課，老人家們相當開心，他們表示，從沒烤過餅乾，原本有些「驚驚」，幸有小小老師幫忙，每次烤出的餅乾又香又美味，好玩極了。

昨天的成果發表會上，新化國中校長林明正也出席，替大小學生加油打氣，他說，三代同堂的家庭愈來愈少，孩子不常跟阿公阿嬤相處，看到高齡長輩難免「驚驚」，手足無措，經由跨世代授課，老少共享天倫樂。

新化國中校慶下個月登場，學生們正勤練烘培技藝，準備烘製四、五百包愛心餅乾義賣，林明正說，義賣所得將作資源班戶外教學基金，屆時希望民眾慷慨解囊。

2010/11/17 17:04 中華新聞網 <http://www.cdns.com.tw/>

☞ 新化國中資源班烘餅乾義賣 ☜

記者蔡青容／新化報導

再過三週就是新化國中校慶，資源班師生將著手研發新口味餅乾，準備校慶運動會義賣，老師李廷乾說，今年打算以杏仁、巧克力為主，由學生試作，再票選四至五種口味，爭取消費者的青睞，也為學生募集戶外教學基金。

新化國中為鼓勵特殊生培養第二專長，多年前成立資源班，教學生烘焙、烹飪等才藝，校長林明正說，學生上過課後，自信心增強不少，有些不擅長表達的孩子，變得願意開口講話，好動的則會守秩序、有規矩，成效不錯。

每年校慶園遊會，校方都會安排愛心義賣，資源班師生多推出餅乾、珍珠奶茶等，義賣所得也可作為學生戶外教學專款。

林明正、李廷乾說，資源班的餅乾料好實在，每次都能賣出四、五百包，加上珍奶等茶飲，至少可募集上萬元，像去年到七股潟湖戶外教學，足可支付交通、餐飲費用，減輕家長負擔，也讓孩子們體會自食其力的成就感。

今年校慶將至，資源班師生開始腦力激盪，準備推出新口味餅乾，李廷乾說，以往推出杏仁角餅乾，頗受歡迎，今年打算再推杏仁口味商品，巧克力則是學生的最愛，因而挑選兩者，準備花三週時間試作，從中選出四到五種口味，屆時希望民眾踴躍購買，替孩子打氣。