



大林

一月二十日

身心科日間病房總舖師 調心復健兼推素

大林慈濟醫院身心科日間照護病房學員組成總舖師團隊，推出的蔬食餐點受到醫院同仁歡迎，學員們在職能治療師指導下，完成餐點製作與送餐，看到自己的作品受到喜愛，學員們成就感滿滿。

身心科日間照護病房職能治療師林俊佑指出，日間病房的學員多半病情穩定，只需於白天來到醫院，晚上則各自回家。學員們白天在醫院期間，會安排不同的活動，例如歌唱、運動、電影欣賞、手工藝等，此外，學員們還組成三個才藝隊，包括負責餐點製作的總舖師團隊、負責園藝工作的福得工作隊，以及經常到社區表演的閃亮亮陶笛隊，學員們藉由參與活動增進人際關係，有助病情穩定，早日回歸社區。

林俊佑表示，之前受到疫情影響，身心科日間照護病房曾關閉近半年時間，直到去年十月二十日才又重新開放。

身心科日間病房由四位功能較好的學員擔任幹部，帶領其他學員進行工作。新年度第一次餐點製作，菜單包括奶油焗白菜、烤土司、洛神花茶凍及綠茶，因為餐點工序繁複，十九日上午，學員們就先進行食材的準備，分工洗

菜、切菜，製作甜點等，為了進行順利，幹部們根據學員的狀況提前分工，現場忙而不亂。

二十日上午，學員們繼續餐點製作，當所有食材準備完成後，以高效率的流水線完成主餐食材的裝盒，再放入烤箱進行烤製，幾分鐘後，香噴噴的奶油焗



職能治療師林俊佑（左二）表示，餐點需視學員狀況及製作難易度調配，因此產出有限，感恩院內同仁的鼓勵與支持，是學員最好的復健動力。



餐點完成後，學員們將餐點送到訂餐同仁手中，可口的蔬食料理經常供不應求。



身心科日間病房總舖師團隊分工製作蔬食料理，成品受到院內同仁喜愛。

白菜就出爐了。

剛出爐的主餐搭配前一天製作的烤麵包、果凍，還有現煮綠茶，再由學員們分組將餐點送到訂餐同仁手中。每次都會幫單位同仁訂餐的胸腔內科同仁蔡淑蘭表示，「總舖師」的餐點好吃又方便，同仁們都很捧場。

林俊佑表示，餐點的收入扣除成本後，盈餘的百分之二十會做為復健基金，其餘的百分之八十會給所有學員做為獎金。由於餐點成本較高，盈餘其實不多，但對於學員來說，能藉此獲得成就感，還能推動茹素，意義重於金錢的收入。

總舖師團隊大廚阿宏表示，剛到日間病房時，功能沒有這麼好，經過長時間的復健，有了很明顯的進步。幹部要帶學員，難免有壓力，但有壓力才會成長。之前沒有目標，每天只是吃了藥就睡覺，如今要考慮做什麼餐、去哪裡買食材、比價等等，訓練自己，也訓練其他學員，這些都是將來回歸社

區需要的能力。餐點送出後，還會詢問大家是否滿意，「我們要的不是賺錢，而是希望得到大家的肯定，比賺錢還有成就感！」

在日間病房幾年的阿祥有感而發，在醫院學會餐點製作後，回家也會做給太太、小孩吃，除了情緒上的復健外，還練了一手廚藝，不但生活上可以照顧自己，還能照顧別人。

擔任病房「公關」的幹部阿誠則分享，製作餐點是老師安排給大家的復健活動之一，在去年疫情發生前，還負責供給醫院「幸福咖啡」每月一百份的點心。有了這個活動之後，會開始動腦，因為要教其他學員，所以更要用心學習。

林俊佑感謝院內同仁長期的愛護和支持，因為每次的餐點製作都需視學員當時狀況，以及餐點的難易度調配，因此餐點產出有限，還請包涵及繼續支持，因為大家的支持鼓勵就是學員最好的復健動力！（文、攝影／黃小娟）