

附件 1-各組金、銀、銅獲獎名單及餐食特色

組別	獲獎單位	獲獎餐食名稱	獲獎餐食特色
通路組 (金獎)	遠百企業股份有限公司(愛買量販)	清蒸鱸魚便當 (平衡食光餐盒)	主食採用全糙米，主菜為具產銷履歷的清蒸鱸魚，油脂低，另加入紫薯提升膳食纖維與飽足感。蔬菜份量充足，採低油、少鹽烹調。獲獎單位透過與亞東醫院的跨域合作，在量販通路落實及推動均衡飲食，獲評審一致肯定。
通路組 (銀獎)	有限責任台灣主婦聯盟生活消費合作社(主婦聯盟)	蔥油雞絲餐盒	以台灣在地蔬菜與畜產為主要食材，搭配低油烹調與天然調味，蔬菜種類及份量充足，主食以白米混和糙米、燕麥與蕎麥等，富含膳食纖維，兼具口感與營養。整體在口味與賣相上接受度高，是兼具營養、美味的餐點。
連鎖餐飲組 (金獎)	一月初餐飲國際有限公司(一月初健康餐盒)	港式手工蔥鹽舒肥雞	以原型食材為基礎，搭配多款蔬菜，提供一餐所需的蔬菜量。蔥鹽醬以蔥與橄欖油調製，提高香氣、不易膩口，是提升餐點風味的關鍵。其開放式廚房帶來的透明度，讓消費者更安心選擇。業者亦積極在企業園區推廣健康餐食，展現品牌行動力。
連鎖餐飲組 (銀獎)	康平餐飲店(蛋白盒子)	青蔥海鹽雞胸	主食為黑米，搭配多款時蔬及舒肥雞胸，整體調味以低鹽為原則，醬料搭配合宜，風味自然不厚重，是提升美味度的關鍵。配菜種類多、份量足，滿足一餐所需的蔬菜量。透過行銷方式參與運動賽事到

			學生套餐等活動，積極推廣日常健康飲食的普及。
連鎖餐飲組 (銅獎)	gonna 共樂遊_共樂遊有限公司 (gonnaEAT)	腰果味噌雞胸 穀物能量碗	以全穀雜糧(法羅麥)與地瓜作為主食，搭配舒肥雞胸、水煮蛋與多款時蔬，添加芝麻與堅果作為油脂來源，也增添風味，是餐食的一項亮點。蔬菜選擇豌豆莢、菇類、高麗菜及羽衣甘藍，口味清爽，整體配色繽紛，外觀具吸引力。
一般餐飲組 (金獎)	清爽商行(清菜饌)	椒香花生嫩雞胸	餐食設計涵蓋六大類營養素，整體口味佳、油鹽量拿捏得宜，是兼具均衡營養、美味與競爭力的健康餐盒。主食採用十穀米取代白飯，提升膳食纖維與飽足感；雞胸肉以蒸煮方式保留嫩度，搭配高麗菜、花椰菜、芋頭、牛番茄、玉米等多樣蔬食，營養比例完整自然。調味上以花椒及花生碎作為點綴，創造出清爽中帶層次的特色風味。
一般餐飲組 (銀獎)	天主教聖馬爾定醫院營養室(聖馬食坊)	豆瓣清蒸鮮魚 營養餐盒	以「我的餐盤」概念配置五穀飯、蔬菜、水果及堅果。主菜採清蒸鮮魚，為蛋白質來源，搭配少油、少量豆瓣醬調味，風味和諧又保有傳統家常的親切感。餐食製備過程通過 HACCP 食安認證，並在外盒明確標示營養與飲食指南，增強消費者信任度。以百元有找的價格提供多樣、多種食材，為兼具健

			康及營養推廣力的餐食好選擇。
一般餐飲組 (銅獎)	輕食先生小吃商店 (Mr. Light 輕食先生)	泰式青檸雞	主食使用五穀飯，蔬菜量充足，搭配雞蛋、毛豆、南瓜與舒肥雞等食材，份量適中又營養均衡。餐食選用橄欖油與和風醬，用油量適中，味道清爽，搭配優格杯，讓營養更均衡。品牌也透過會員制度與校園優惠持續拓展客群，並以多樣配菜與可客製化選項提升回購率，展現其在健康餐食市場中的吸引力。