

員農學生手製月餅 送愛清寒里民

學區里長林張阿賞感謝員農師生愛心 讓弱勢住戶備感溫馨

【記者林碧珠員農報導】國立員農工(簡稱員農)食品加工科學生自製健康月餅，昨天由校長林玉芬率實習主任王弘仁、秘書程蕙莉、科主任蕭雅縈和學生，由學區里長林張阿賞引導將蛋黃酥和梅香酥月餅送給里內十戶清寒里民，里長感謝員農師生愛心，讓弱勢住戶備感溫馨。

里長說，八十三歲的張劉尾阿嫗與沒結婚的么兒及十二年前過世的第四兒子的三個孩子住在一起，生活全靠么兒每個月三萬元收入過活，里長說，

阿嫗的越南籍媳婦在么兒去世後就離家返回越南，么兒遺留下來的孩子由年邁阿嫗撫養，但阿嫗的腰椎在三天前摔傷，行動甚為不便。

送月餅的鄭宇君、林浩璋、林宇泰和謝薰毅等四名同學向阿嫗說，「我們年齡和恁孫差不多，月餅就當做孫子做給您吃啦！」阿嫗露出笑容說：「恁攏是我的乖孫啦！」

林校長說，食品加工科二年級每年都製作月餅，每天要站三個小時，且要扛十五公斤重的攪拌缸，但同學都不喊苦，

因為老師教同學用愛心作月餅，吃的人才會感動。

科主任蕭雅縈說，做愛心月餅是食品加工科傳統，去年邀獨居老人到學校享用月餅，今年由學生送到清寒家。

林校長說，其中一戶越南外配，她的台灣公婆已去世，兩個女兒皆就讀國中，其中一人是唐寶寶，醫療費讓外配喘不過氣來，三年前當油漆工的夫婿不幸摔傷無法行走，現躺在署彰護理之家，家中經濟頓失依靠，如有善心人士願提供就業機會，請與萬年里長聯繫。



員農校長林玉芬(前排左)率師生由里長林張阿賞(前排右)陪同送愛心月餅給八十三歲的張劉尾阿嫗。(記者林碧珠攝)

員農學生自製月餅到府關懷弱勢

校長林玉芬自豪中秋送愛心是食品加工科學生的優良傳統

【記者唐詠絮／彰化報導】秋節將至，國立員林農工特別安排「食品加工實習」，教導食品加工科二年級學生製作蛋黃酥及梅香酥月餅，29日分送給學校附近清貧弱勢家庭，讓他們也能感受佳節氛圍，以實際的行動教育學生付出愛心。

食品加工科科主任蕭雅潔表示，學校食品加工科一直有中秋做月餅送愛心的傳統，去年是邀請獨居老人到學校享用月餅，今年則讓學生親自送月餅到清寒家庭。學校這項傳統，是要教導學生能在與家人團圓之時，也不要忘記還有人需要我們的協助，期許社會以實際行動來關懷這群需要被幫助的人。

加二乙謝薰毅表示因為製作月餅一次要站上3小時，而且還要扛將近15公斤的攪拌缸，上完課

後隔天鐵手加鐵腳，可是，這群同學們都不叫痛，因為用愛心製作月餅，吃的人才會感動。

校長林玉芬特別要學生們留意自己的幸福，我們有能力站三個小時做這麼多健康又好吃的月餅，雖然手和腳都好累，可還是幸福的呀！

該里長林張阿賞說，透過員林農工師生的愛心，每年不定額的捐贈月餅送給需要幫助的里民，將社會溫暖的連結，希望各界拋磚引玉讓愛延續，擴散填滿弱勢家庭，佳節溫暖幸福更有感。

林玉芬指出員林農工每年都教導學生製作月餅的最大原因就是希望讓學生明白「能吃



員農學生自製月餅宅配愛心，助清寒家庭過中秋。(唐詠絮攝)

能做就是福」，更希望學生能以體貼人心的角度看待每一項學習，才能讓自己的能力在愛心上發揮到最高！



員農學生製月餅 分送清寒家庭

記者吳東興／員林報導

中秋節前夕，彰化縣員林農工食品加工科二年級學生特別利用實習課製作月餅，分送給學校附近萬年里的清寒家庭，讓他們也能感受佳節氛圍，以實際的行動教育學生付出愛心。

學生謝薰毅表示，因為製作月餅一次要站上三小時，而且還要扛將近十五公斤的攪拌缸，上完課後隔天一定是「鐵手加鐵腳」，可是同學們都不叫苦，因為老師教大家要用愛心製作月餅，吃的人才會感動。

為了把月餅做好，鄭宇君和林浩璋特別請家人買了專業的烤箱，利用假日在家裡先行練習，林浩璋說，為了鏟下烤盤上的蛋黃酥和梅香酥，手都燙到留下疤痕了，不過還是很開心能

把自製的月餅送給弱勢家庭。

食品加工科主任蕭雅潔表示，食品加工科一直有中秋做月餅送愛心的傳統，這項傳統是要教導學生能在與人團圓之時，也不要忘記還有人需要各界的協助，期許社會以實際行動來關懷這群需要被幫助的人。

萬年里長林張阿賞說，透過員林農工師生的愛心，每年不定額的捐贈月餅送給需要幫助的里民，將社會溫暖的連結，希望各界拋磚引玉讓愛延續，擴散填滿弱勢家庭，佳節溫暖幸福更有感。

校長林玉芬指出，學生的愛心溫暖了這些弱勢家庭，這也是教育的目的，讓學生學到關懷別人，懂得「施比受更有福」的真諦。