

國立臺灣體育大學圖書館剪輯資料

分類 世運會 來源 中國時報 日期 98.6.26 版面 三版

高

The World Games
2009 Kaohsiung

2009.7.16-26

高雄世運倒數20天

讓世界走進來 系列報導

選手菜色亮相 全無豬肉

呂素麗／高雄報導

距離高雄世運開幕只剩20天而已，而這段期間三家餐飲業者提供參賽選手膳食的菜譜，25日首度曝光問世。業者為健美、體操、相撲選手精心設計的特殊菜色，除了顧及選手的營養，也考量到信仰方面的禁忌；並且強調提供的所有菜餚都沒有豬肉，看來三家大飯店頗有相互「較勁」的味道。

為了迎接7月16日隆重登場的高雄世運會，選手的午、晚餐將分別由高市東區的寒軒國際大飯店、北區的蓮潭國際會館、西區的高雄國賓大飯店供膳中心負責供應，昨天這三家業者首次齊聚一堂，展示精心調配的菜色。

寒軒為健美選手量身設計的是無鹽無油、高蛋白質健康菜單，包括「燒烤綜合蔬菜佐水煮雞肉」等菜色。選手們在品嚐後，無不對無鹽料理能做得如此可口感到驚喜！每個人也都讚不絕口。

蓮潭會館為體操選手設計的佳餚則絕不使用油炸，屬於小巧輕食類，有「銀串洋菇鮑射香蘭飯」等多樣選擇。飲食清爽不油膩又能讓選手們保有體力，選手品嚐之後也一再表示讚美之意。

至於國賓飯店為相撲選手準備的食物卻是以「量多飽足」為原則，如「相撲鍋」，肉類及蔬菜各佔一半，包括海鮮類、魚類、菇類等，全部口味多達20多種，相當受到相撲選手的喜愛。

高雄市長陳菊表示，本屆世運期間有來自全世界約4500餘名運動選手來到高雄；照顧好選手們的三餐是世運承辦城市的重要責任，飲食方面一定要達到百分之百的衛生。

陳菊並且強調，供膳中心設計的各项餐飲與服務，除了安全、衛生、營養及健康的基本要求，更要兼顧各國文化、傳統與宗教信仰，因此所有菜餚都沒有放豬肉，請選手們安心享用。



▲高雄世運三處選手供膳中心菜色25日亮相，健美、體操及相撲選手與市長陳菊（中）一起展示菜色。（呂素麗攝）

