

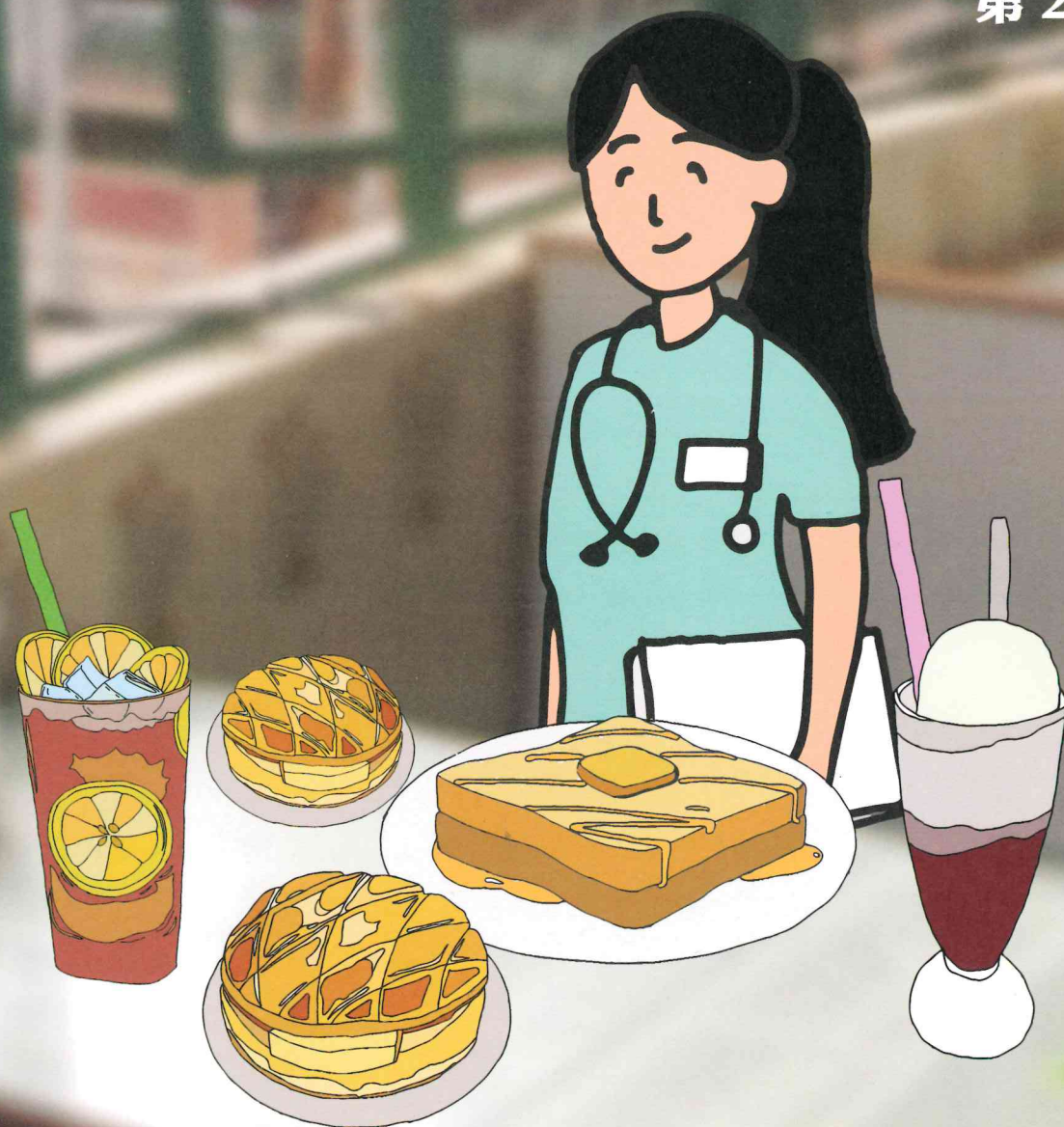


保良局
PO LEUNG KUK

安老院舍外展專業服務隊（荃灣及葵青）

懷 舊 茶 餐 廳

第 2 期



恆常化社康服務

社工組陸續恢復義工團體合作，透過實體探訪院舍，讓義工與長者互動，進行關懷探訪。感謝以下義工團體的努力，既讓院友感受關懷，同時又令他們與社區保持聯繫。歡迎各合作團體與我們聯絡，為更多院友安排送暖活動。

青少年綜合服務中心
救世軍屯門



個人義工



圓玄學院第一中學
香港道教聯合會



邀請函

2023-2024年度 第二次服務諮詢委員會

日期：2023年8月23日（星期三）

時間：下午3至4時

電話：3841 7733

誠邀各院舍代表出席

健康資訊

認識帕金森病

帕金森病是一種較為常見的長者神經系統疾病，平均病發年齡在六十至七十歲之間。

徵狀：

1. **震顫**：初發時通常出現在一側的上肢，繼而影響其他肢體及影響全身的肌肉。
2. **動作緩慢**：在開始活動及轉變方向時最為明顯。
3. **其他病徵**：最常見面部無表情、步履及語調出現變化等。

治療方法：

1. **藥物**：現階段雖未有任何根治方法，但藥物能幫助控制病徵，改善患者的活動能力和減輕震顫的情況，以減低對日常生活的影響。
2. **物理治療**：為患者評估活動功能和設計個人化復康運動計劃，提供肌肉關節、姿勢及步姿的鍛煉；指導正確位置轉移及助行器具使用技巧，增加患者活動能力，減低跌倒的機會。
3. **職業治療**：分析患者起居生活及實際家居環境所遇到的障礙，使用輔助器材及改善家居佈置，提高患者的自我照顧能力。
4. **心理輔導**：患者容易有抑鬱的情況，所以家人的支持和安慰很重要。如有需要，應向專業人士尋求輔導。

以上資訊由香港特別行政區－衛生署長者健康服務提供

服務質素 S Q S

標準 5 人力資源

服務單位實施有效的職員招聘、簽訂職員合約、發展、訓練、評估、調派及紀律處分守則。

標準 6 計劃評估及收集意見

服務單位定期計劃、檢討及評估本身的表現，並制定有效的機制，讓服務使用者、職員及其他關注人士就服務單位的表現提出意見。

標準 7 財務管理

服務單位實施政策及程序以確保有效的財政管理。

標準 8 法律責任

服務單位遵守一切有關的法律責任。

香港人的平民飯堂

香港人生活節奏急速 - 「出名快」，無時無刻都拼勁十足。為配合香港人的生活節奏，香港獨有的速食場所-茶餐廳應運而生。香港的茶餐廳隨處可見，遍佈香港港島、九龍、新界，讓港人可以進入舒適的餐廳聊天吃飯。香港從舊有時代的冰室到現代的茶餐廳，這種平民化的飲食場所在幾十年的演變下，形成了一種獨一無二的特色。在茶餐廳內，「飛砂走奶，加個菠蘿油、蛋撻！」等話語對於香港人絕對不會感到陌生。

茶餐廳揉合了獨有特色的西式餐飲，在香港飲食文化中別樹一格。可惜，自從2020年疫情在香港肆虐，令不少往日擁有特別建築設計的茶餐廳所剩無幾。現在就讓我們一起追溯茶餐廳的歷史、特色及文化。



茶餐廳歷史

說到茶餐廳，大家知道冰室和茶餐廳的分別嗎？據稱茶餐廳的前身是冰室，過往香港的冰室有法例限定，「小食牌照」的持有人，只可提供有限的食物種類，如：只能售賣飲品、三明治、糕餅等；而茶餐廳牌照持有人就可以售賣更多不同種類的食物，如：炒飯、小菜等主食。後來，不少香港冰室改領到食肆牌照，轉型為茶餐廳，雖稱「冰室」但運作模式及供應的食品與茶餐廳無異。

追溯茶餐廳的歷史要從西餐廳傳入香港說起，早在二十世紀初期，西餐廳隨着英國殖民者被帶進香港而興起，到了四、五十年代，更有大量的西餐廳出現，不過當時的西餐廳價格昂貴，一般的平民百姓消費不起。有見及此，有些香港人就開設了價格較為便宜的冰室，以基層市民作為目標客戶，售賣一些簡單的西式小食和飲品，如包、蛋糕、蛋撻、咖啡和奶茶等。



言語治療訓練

失語症是神經的言語溝通障礙，患者多為中風、意外等原由導致的命名困難。茶餐廳食物可以建用作家人多跟患者進行命名訓練，提高他們的語言能力和溝通技巧，增強自信心和社交能力。



菠蘿油

提示：

菠蘿包切開夾著一塊牛油

字眼提示：菠...

例如，家人可以拿出一張菠蘿油的圖卡，請患者說出食物的名稱。如果未能說出目標字詞時，家人可以提供印在圖卡背後的意思提示「菠蘿包切開夾著一塊牛油」或字眼提示「菠...」，以便協助患者檢索字詞。

除了命名訓練，家人亦可以邀請患者描述食物的味道、顏色、質地等等，以幫助他們提高描述能力和詞彙量。

* 歡迎取出內頁，沿虛線剪開製成訓練用咭片。



火腿通粉

提示：
通粉加入火腿絲

字眼提示：火...

餐蛋麵

提示：
公仔面加入午餐肉
和煎蛋

字眼提示：餐...

沙嗲 牛肉麵

提示：
公仔面加入沙嗲醬
和牛肉片

字眼提示：沙...

滑蛋 叉燒飯

提示：
白飯配上炒蛋和叉燒

字眼提示：滑...



紅豆冰

提示：
紅豆糖水雪凍後，加
入淡奶同冰塊

字眼提示：紅...

乾炒牛河

提示：
以芽菜、河粉、牛肉
等炒成

字眼提示：乾...

奶茶

提示：
將茶和奶混合的飲料

字眼提示：奶...

滾水蛋

提示：
一杯熱開水，打一個
生雞蛋進杯中

字眼提示：滾...



可樂

提示：
紅色罐裝飲品，有甜
味的，有氣的

字眼提示：可...

咖啡

提示：
用咖啡豆沖泡的飲料

字眼提示：咖...

彩蛋 大菜糕

提示：
在彩色蛋殼中加入大
菜糕製成的蛋形甜品

字眼提示：彩蛋...

凍檸茶

提示：
在冷凍的茶中加入檸
檬片

字眼提示：凍...



蛋 撻

提示：
外層是撻皮，內層是黃色的凝固蛋漿

字眼提示：蛋...

西 多 士

提示：
方包沾上蛋漿後煎至金黃色，再加上煉奶

字眼提示：西...

三 明 治

提示：
在兩片麵包中間放置餡料如火腿、芝士或蛋等

字眼提示：三...

菠 蘿 油

提示：
菠蘿包切開夾著一塊牛油

字眼提示：菠...

茶餐廳特色

美都餐室位於九龍油麻地廟街63號的一棟唐樓，是一間雙層舊式街角茶餐廳。踏入冰室，樓面擺設富有空間感，是一個接近舊式冰室的雙層空間入口大廳。大堂中間仍保留了橙色底、黃色透明膠燈的凸字招牌。冰室裝潢以價廉物美的紙皮石作物料，地板以舊式紅線白底階磚鋪成，與樓梯及牆身的方格階磚互相映襯。木枱和木櫈的質感和顏色，經過半個世紀的洗禮、沉澱和褪化，抹上了濃厚的歷史色彩。抬頭一看，二樓天花配有一把傳統三葉式大吊扇、一排大鐵窗，方便上下層溝通之餘亦讓客人在樓上看風景時，可以細味老香港獨有的傳統社區風貌和景色。



相片來源：開飯喇

茶記小遊戲

我真係外賣仔黎架！

玩法：認出收據上食物並在右圖圈上，最後計算出收據總額。

收據

保良茶餐廳

檯號

請到收銀枱付款

多謝光顧

類別	金額
常餐 A 餐蛋麵加底	32
例 熱啡	
茶餐 B 蛋撻	10
紅豆冰	12
茶餐 D 乾炒牛河	40
凍檸茶	3
沙嗲牛肉麵	34

No. 122500

合共



例



職業治療訓練

自新冠疫情復常後，不少照顧者可能都希望帶長者外出用餐。在茶餐廳吃一件蛋撻，喝一杯熱奶茶更可能是不少長者的心願。但一般餐廳環境未必能切合長者身體的需要，嚴重的甚至會增加進食時出現哽噎的風險。以下是一些可以提升長者自主進食能力方法：



短扶手

1. 茶餐廳的檯面高度不足，可能會阻礙輪椅靠近枱面，選用配備短扶手的輪椅可以讓長者靠近餐桌，方便體弱長者自行進食。

2. 良好的坐姿對進食安全十分重要。患有中風、帕金森症或脊髓損傷等的長者，可能因軀幹控制較弱而不能久坐，合適的座椅設計有助讓長者重新享受進食樂趣。

職業治療師會為長者評估坐姿，提供座椅改裝意見，改善因骨盆前傾/後傾、骨盆側位移、駝背、腰椎前彎等坐姿問題；另外，合適的座椅及座墊更有助預防壓瘡。



3. 長者或因不同疾病影響進食的動作，一般茶餐廳所提供的不鏽鋼製、扁平握柄的餐具未必適合每一位長者。職業治療師會為不同的長者提供建議，務求讓每一位長者能夠享受進食的樂趣。以下是一些例子：



院跨醮清平太

是次太平清醮院舍的填色比賽反應熱烈，經一輪激烈投選，感謝葵畫區私營院舍與地站展出。以下將於葵獎作品：



最具才華大獎 -
華豐護老中心有限公司
奚新生



最具心思大獎 -
百順護老中心
陳心啟



最具特色大獎 -
新景安老院有限公司
黃秀萍



最具創意大獎 -
嘉誠護老院
陳美娜

填色比賽結果

院舍組



金獎：
廣安護老院總院
高秀清

銀獎：
仁德居
勞麗嫦

銅獎：
荃灣老人中心有限公司
Kate Lui

院友組




金獎：
華豐護老中心有限公司
梁碧兒

銀獎：
新萬福護理院
葵涌分院
楊兆滿

銅獎：
民康護老中心有限公司
楊長



如對本隊服務有任何意見，歡迎與我們聯絡
你的寶貴意見有助我們持續改善，提升服務質素

讚許/意見/留言欄 

(歡迎填寫意見後，交予本隊職員或傳真至3575 9921)

負責人 嚴曉玲女士 譚凌霖女士
營運經理 高級服務經理(安老)
電話 3841 7733
傳真 3575 9921

電郵 moste@poleungkuk.org.hk
地址 葵涌葵昌路56號貿易之都2樓201C室

印刷日期：2023年7月 印刷數量：300