

## 女教聯會員帶來好菜拿手

學校要聞

【記者曹舒恬報導】每學期由女教職員聯誼會舉辦的節慶，當天吸引了許多紜的食客。這次選在第一個不放假的星期六，豐富美味的菜色，外加色彩繽紛的裝飾，吸引許多長大學生、教職員及校友們前來參與。除了校長林雲山之外，還有校務處長張休正、人事室主任李總員、教務處長張家慶、圖書室主任張正、資訊室主任張博等多位教職員前來，並帶來自己拿手的好菜，與大家一同分享。

女教聯會理長張家慶在開幕致詞中表示，此次教節為綿博是推掉活動，因為這天比任何事都有意義。長週休二巧員們在這天，當然比任何事都有意義。

就在張校長致詞的同時，前校長林雲山亦風塵僕僕趕來，補充說道：「在前一陣子，女教士就是林雲山，所以將是女教聯會永遠的榮譽會員！」

當天的會議廳，放眼看去，盡是豐盛的菜肴，色澤鮮美，令人垂涎。由佛跳牆、酸甜湯、海味小炒、老湯、鹹粽等多款佳餚，應有盡有，道地會場的小吃，也相當受到歡迎。提供龍宮、包子、葵花油飯等特殊地方小吃，讓所有來賓大呼過癮。

在場教職員們愛不釋手，紛紛舉箸夾菜的美味佳餚。

其中由圖書館提供的燒酒雞，據說是用十幾瓶酒不加品嘗，喝半滴水所熬成，又香又油的燒酒雞，吸引許多老師們清潔溜美秀下務處吳美秀，小姐是它所端出來沒多就點醉醺醺的感覺呢！而總務處花生湯，但郁可口的花生湯，也是大伙紛完的人都表是世界，其實就是香濃可口的花生湯，如此濃郁可是利用去皮的花生慢慢熬煮出來的，才會如此；此外還有像人事室宛同主任所作的羅宋湯，也是利用六種材料所提供的花花世界，其實就是香濃可口的花生湯，如此濃郁可是利用去皮的花生慢慢熬煮出來的，才會如此；此外還有像人事室宛同主任所作的羅宋湯，也是利用六種材料

，再以精火慢慢熬成，這可是僅此一家呦！

當天在覺生國際會議廳，老師們沒有鬧哄哄的學生，也沒有趕不完的進度，唯一有的只是一盤盤由老師們所提供的愛心以及大家臉上堆滿的笑容！

2010/09/27



面對一道道佳餚美食，教職同仁們紛紛舉箸品嚐。（攝影\許克勤）