



LỰA CHỌN CÁC PHƯƠNG ÁN TÀI TRỢ

Những người có nhu cầu về các dịch vụ Meals on Wheels có thể đủ điều kiện nhận:

- Trợ cấp Commonwealth Home Support Programme (CHSP)
- Home Care Package (HCP)
- Chương trình National Disability Insurance Scheme (NDIS)
- Phí dịch vụ

Liên hệ chúng tôi để biết thêm chi tiết.



LINH HOẠT

Dịch vụ của chúng tôi rất linh hoạt - chọn hình thức hỗ trợ hàng ngày (Thứ Hai-Thứ Sáu) hoặc thỏa thuận ngắn hạn để đáp ứng cho các tình huống, chẳng hạn như người chăm sóc của bạn đi vắng.

Làm cách nào để bắt đầu?

Liên hệ với Meals on Wheels gần nhất của bạn và họ có thể hỗ trợ bạn quá trình này.

Để tìm dịch vụ gần nhất, hãy truy cập qmow.org hoặc gọi cho chúng tôi số **1300 90 97 90**.



MỖI TÌNH NGUYỆN VIÊN ĐỀU GÓP SỨC

Meals on Wheels phụ thuộc vào đội quân tình nguyện viên tuyệt vời nhằm mang đến các bữa ăn cùng với nụ cười, cuộc trò chuyện và những kết nối xã hội vô giá.

Bạn có thể giúp không? Chúng tôi đang tìm kiếm:

- Thành viên ủy ban
- Điều phối viên / điều hợp viên
- Phụ bếp
- Lái xe và trợ lý giao hàng

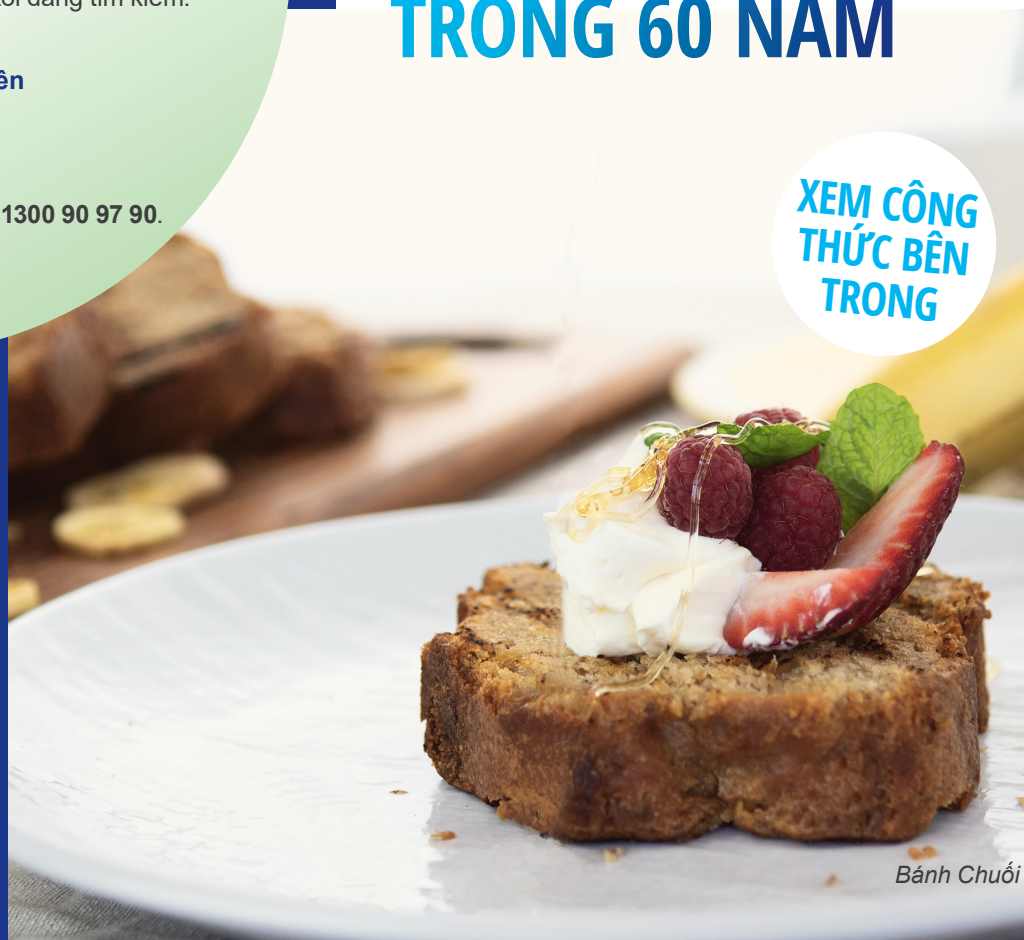
Truy cập qmow.org hoặc gọi số **1300 90 97 90**.



More
than just
a meal™

NHỮNG BỮA ĂN ĐÃ TẠO NÊN SỰ KHÁC BIỆT CHO NGƯỜI DẪN QUEENSLAND TRONG 60 NĂM

XEM CÔNG THỨC BÊN TRONG



Bánh Chuối

MORE THAN JUST MEALS

Chúng tôi không chỉ cung cấp các bữa ăn. Các tình nguyện viên của chúng tôi cũng đến với một nụ cười ấm áp và một cuộc trò chuyện thân thiện. Mỗi bữa ăn được giao đi mang đến cho các tình nguyện viên của chúng tôi cơ hội để kiểm tra sức khỏe và an sinh của khách hàng của chúng tôi. Điều này rất quan trọng vì chúng tôi có thể là người duy nhất họ nhìn thấy vào ngày hôm đó.



Kiểm tra an sinh thường xuyên



Các kết nối xã hội quan trọng



Liên kết với cộng đồng địa phương



Nụ cười và gương mặt thân thiện

LUÔN LUÔN GIAO HÀNG

Trong hơn 60 năm, Meals on Wheels đã cung cấp các bữa ăn cho hàng nghìn người dân Queensland với nhiều nhu cầu hỗ trợ khác nhau. Mặc dù chúng tôi được biết đến nhiều nhất về việc cung cấp các bữa ăn cho người cao tuổi, nhưng chúng tôi cũng phục vụ cho cả những người khuyết tật, những người đang hồi phục sau thời gian nằm viện hoặc ốm đau và những người cần hỗ trợ. Chúng tôi được coi là dịch vụ thiết yếu trong đại dịch COVID-19.



Cung cấp khoảng 2 triệu bữa ăn mỗi năm



Hỗ trợ 15.000 khách hàng trên toàn tiểu bang



Được hỗ trợ bởi đội ngũ gồm 10.000 tình nguyện viên



Phục vụ 140 cộng đồng trên khắp Queensland



THƠM NGON VÀ BỔ DƯỠNG

Nếu bạn, hoặc bất kỳ ai bạn biết không thể chuẩn bị bữa ăn, hãy để chúng tôi giúp bạn! Chúng tôi rất tự hào trong việc cung cấp các bữa ăn ngon, đa dạng và được thiết kế để đáp ứng nhiều nhu cầu về chế độ ăn uống.

Bữa ăn của chúng tôi có thể bao gồm:



Bữa ăn chính



Bánh mì kẹp (Sandwich)



Rau trộn



Súp



Món tráng miệng và/hoặc nước trái cây



NHU CẦU CHẾ ĐỘ ĂN ĐẶC BIỆT

Chúng tôi đáp ứng các nhu cầu về chế độ ăn đặc biệt và cũng có thể đáp ứng cho nhiều trường hợp bị dị ứng thực phẩm.

Một số trong số này bao gồm:



Thay đổi kết cấu thực phẩm



Xay nhuyễn



Kali thấp



Không chứa gluten



Thân thiện với người bệnh tiểu đường

Meals on Wheels cung cấp các bữa ăn bổ dưỡng, đồ ăn nhẹ và món tráng miệng cho khách hàng của chúng tôi trên khắp Queensland. Đây chỉ là một trong những công thức nấu ăn ngon mà đầu bếp của chúng tôi tạo ra để khách hàng thưởng thức. Sao không thử một miếng vào buổi sáng với một tách trà để xem thử nó ngon như thế nào?

BÁNH CHUỐI

Phần ăn 12
Chuẩn bị 15 phút
Nấu 45 phút

- Thành phần**
- 4 quả chuối chín
 - 2½ chén bột mì nở (self-raising flour)
 - 1½ chén đường nâu
 - 150g bơ
 - 4 quả trứng
 - ½ chén sữa
 - 1½ muỗng cà phê bột quế
 - 1½ muỗng cà phê tinh chất vani
 - Kem đặc và dâu theo mùa (để ăn kèm)

- Phương pháp**
- Làm nóng lò ở chế độ quạt (fan-forced) ở 170°C (180°C đối với lò thông thường).
 - Đun chảy bơ và đường trong chảo (hoặc bỏ vào tô và cho vào lò vi sóng). Tắt bếp và thêm quế và tinh chất vani.
 - Nghiền chuối và thêm chuối cùng với trứng vào hỗn hợp bơ.
 - Khuấy đều bột mì đã rây vào hỗn hợp và nhẹ nhàng thêm sữa vào.
 - Đổ hỗn hợp vào khay nướng đã bôi dầu và nướng trong khoảng 45 phút.
 - Kiểm tra bánh đã chín chưa bằng cách dùng xiên hoặc tăm. Nếu nó bị dính, bánh cần được nướng thêm.
 - Ăn kèm với kem và các loại dâu theo mùa. Thường thức thôi!