

苗栗縣學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫驗收標準

菜色	食材類別		驗收標準		
			國產	三章一Q (溯源)	佐證資料
主食 主菜 副菜 青菜	豆類	生鮮豆類 (如黃豆、毛豆、黑豆)	V	V	
		加工品 (如豆腐、豆干)			此項為排除品項
	水產類	生鮮水產	V	V	
		加工品 (裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、虱目魚丸、虱目魚排)	V	V	所列之水產加工品應為國產可溯源食材，未列之水產加工品屬排除品項。
	肉類及蛋類	生鮮肉類及蛋類	V	V	
		肉類加工品之調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊	V	V	
		其餘肉類及蛋類加工品	V	V (優先)	非溯源食材者，包裝應標示肉類及蛋類來源為國產或出具切結證(聲明書)
	蔬菜類 (含根莖類)	生鮮蔬菜	V	V	1.排除蔥、薑、蒜等調味性食材。 2.甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、玉米筍、四季豆、洋蔥等於非產期時排除。  3.其餘蔬菜應為國產可溯源食材
		加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切、殺菁(如冷凍青花椰、白花椰菜)、冷凍(如冷凍多色豆)，及冰烤地瓜。	V	V	此項所列加工蔬菜應為國產可溯源食材，未列之加工蔬菜屬排除品項。

備註 1：【※湯品使用肉類或蛋類食材應符合上述規定方可申請每人每餐 6 元方案】

備註 2：申請以重量計算方案者，各道菜主要食材均應使用國產可溯源食材。