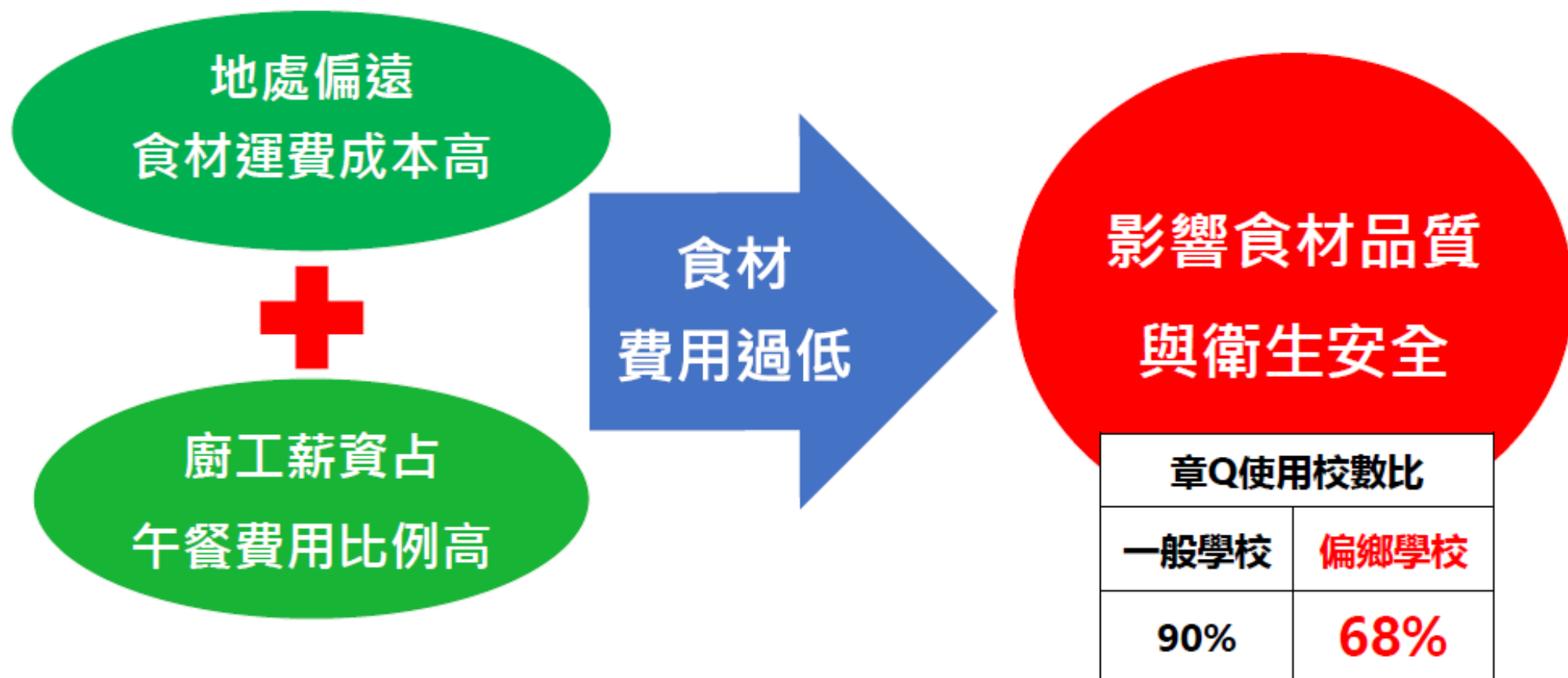


# 推動偏鄉中央廚房計畫

## 01 / 辦理緣由-偏鄉學校午餐問題



1

偏鄉孩童享有同等飲食照顧

2

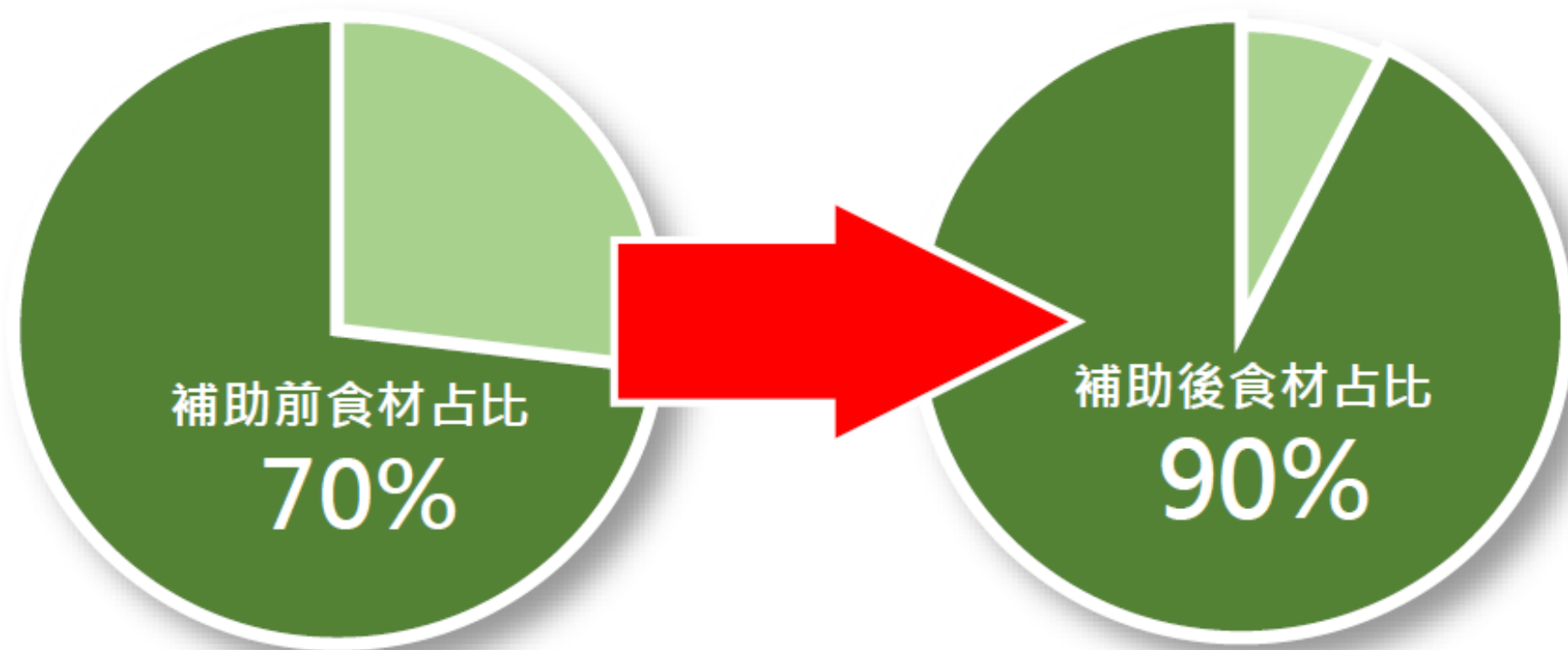
餐費主要用於食材

3

食材品質穩定且多元



讓家長繳交的午餐費用回到食材上



## 02 / 目標與方法

### 方法二

興建**137座**中央廚房，  
以大帶小，服務**552校**



冷鏈保鮮



衛星學校A



衛星學校B



衛星學校C

### 組成原則

- 偏遠地區學校組成校群，擇定一校新建或擴充為中央廚房。
- 擇定規模較大學校(不限偏遠地區)新建或擴充為中央廚房供餐予偏遠地區學校，群組中偏遠學校校數以占1/2以上為原則。
- 衛星學校距中央廚房車程30分鐘內或10公里內。

### 方法三 食材聯合採購

1 具經濟規模  
降低食材價格

2 成立食材供應平台  
章Q優良食材買得到

3 以校群推動  
減輕學校負擔

#### 組成原則

- 以3至4校組成聯盟聯合採購食材較佳，群組中偏遠學校校數以占1/2以上為原則。
- 群長學校統一招標、採購並開立聯合菜單。
- 農委會成立食材供應平臺確保學校食材供應品質，並補助農民團體冷鏈設備，確保食材供應品質，提高農民團體供應偏鄉學校食材意願。

偏鄉食材供應平臺  
(由農民團體成立)



食材廠商

冷鏈  
保鮮



冷鏈  
保鮮



冷鏈  
保鮮



聯合採購



衛星學校A



群長學校



衛星學校B

### 方法四 統籌人力與運送

#### 1. 人力統籌運用及薪資補助：

補助偏鄉學校午餐**人力薪資**，促進學校午餐業務**透明化管理**，**中央統籌規劃**學校廚房所需廚工、營養師等人力，**訂定人員資格、薪級制度、辦理教育訓練增能、服務表揚**，保障在地就業機會等機制，供地方政府徵才運用依循，改善偏鄉學校人力不穩定問題。

#### 2. 送餐智慧管理及運費補助：

為減輕偏鄉學校食材運輸成本，將補助**午餐運費**，在管理上以**雲端GPS定位追蹤**，**全程AI管理**行經路線、時間、溫度，透過午餐運送物流的智慧化全程監控，確保學生吃到熱騰騰的午餐，食安更透明看得見。中央廚房之**送餐車輛統一造型、內裝規格及外觀塗裝**導入美感及配樂設計，並由學生及家長共同參與。



### ✓ 設施設備

#### ➤ 新建中央廚房工程及設施設備費用

補助內容及額度：工程2500萬+周邊200萬+設備800萬+設計輔導監督50萬=3550萬(最高)

#### ➤ 現有廚房擴充為中央廚房之工程及設施設備費用

補助內容及額度：工程1000萬+周邊100萬+設備400萬+設計輔導監督20萬=1520萬(最高)

#### ➤ 中央廚房維運費用

補助額度：每年最高12萬(最高)

補助範圍：鍋爐碗盤等耗品、小型修繕

#### ➤ 成立食材採購聯盟，補助廚房設備改善及添購冷凍、冷藏設備

補助對象：食材聯合採購聯盟學校

補助額度：100萬(最高)



### ✓ 薪資運費

#### ➤ 營養師薪資每年最高54萬

補助對象：中央廚房、食材聯合採購群長學校

#### ➤ 廚房廚工薪資每年最高35萬

補助對象：中央廚房、自設廚房(受中央廚房供餐前)

#### ➤ 食材運輸費用(1500元\*0.6+每公里25元\*公里數，最高補助10公里)

補助對象：既有中央廚房、新(擴)建中央廚房、食材聯合採購聯盟學校

#### ➤ 熟食運輸費用(1500元\*0.6+每公里25元\*公里數，最高補助10公里)+ (塗裝、GPS、攝影機、溫度感應器租金每校每年4萬)

補助範圍：中央廚房供餐至受供餐學校之間路程

# 人事聘用

- 一、營養師及廚工之聘任，請保留由地方政府統一調度機制。
- 二、營養師之招聘應經公開程序為之，經3次公開招聘仍無法順利聘任者，始得以專案經理人代替，專案經理人應為大專以上，食品、營養、餐飲、衛生相關科系畢業為優先。
- 三、廚工之聘用以具丙級中餐烹調技術士以上證照為原則。
- 四、地方政府進用之營養師及廚工，須遵守受聘僱員額比率相關規定，惟若有特殊業務需求，可另專 案報經行政院同意後辦理。
- 五、廚務人員須配合統一著裝及參加教育訓練。

## 04 / 縣市政府配合事項

### 中央廚房設計與運作理念：以人為本的現代化廚房

#### 美感設計

融入美感設計元素，  
結合學校整體特色與  
地景地貌，用餐器皿  
兼顧美感、實用與安  
全，讓廚房與午餐成  
為學校的亮點

#### 現代化廚房

讓廚房發揮飲食、食  
農、美感教育與職業  
試探功能



#### 以人為本

利用穿透可視性的  
空間設計，使餐點  
製備過程產生教育  
意義，促進學生對  
於食材、烹調及對  
廚房職人的尊重



## 透明飲食

認識食物,並了解生產及烹調過程

## 永續飲食

生產與飲食過程中,理解與環境的關係,減少對環境的衝擊

## 飲食美學

用餐器皿簡約美感設計



## 健康飲食

生產與飲食過程中,主動追求人類健康福祉

## 用餐禮儀飲食美學

實踐生活禮儀飲食教育  
用餐器皿簡約美感設計



# 計畫學校名單

- 一、新建中央廚房：照南國小

- 二、擴建中央廚房：

卓蘭國小、銅鑼國小、啟明國小、大湖國小

- 三、食材聯合採購群長學校：

栗林國小、蕉埔國小、南湖國小、福基國小、鯉魚國小

、三灣國小、南庄國中

# 工作內容

- 請參考教育部國民及學前教育署補助直轄市與縣（市）政府所屬公立國民中學及國民小學充實學校午餐人力要點第四點營養師職責（如附件一），食材聯合採購群長學校營養師工作內容應包含協助聯盟學校菜單審查及營養教育等項目。

## 四、營養師職責

營養師之職責如下：

- (一)依各該地方政府所定人力統籌運用計畫及契約之規定，協助地方政府及支援無置營養師之其他學校。
- (二)依學校衛生法及其相關法令規定，執行下列工作：
  - 1、落實飲食衛生安全督導，包括協助學校行政單位訂定食品採購與驗收規格、合約內容、採購預算、公開評選辦法及其他相關事項；並會同學校監廚人員驗收食材、庫存、退貨及監督違約處理與外包廠商。
  - 2、執行膳食管理：建立膳食計畫，如依「學校午餐食物內容及營養基準」設計菜單，或發展標準化食譜。
  - 3、實施健康飲食教育。
  - 4、指導全校營養。
  - 5、照護個案營養。
  - 6、食物製備及供餐品質之管控。
  - 7、緊急事件之應變及處理。
  - 8、廚工及廚房設施、設備之管理。
  - 9、校園販售食品之管理。
  - 10、學生健康飲食行為之監測、學生飲食營養狀況之評估、改善意見之提出及學生個別營養之諮詢。
  - 11、其他學校交辦事項。

無設午餐廚房之營養師免依前項所訂監廚及廚工廚房設施設備之管理。惟外訂盒（桶）餐之學校營養師應依相關規定執行業務，配合學校訪查瞭解學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，其食品衛生管理作業及供餐品質。

請加入「苗栗偏鄉營養師&專案經理人」



# 學校午餐辦理相關法規 及注意事項

報告人：教育處體育保健科  
楊瓊慧營養師



# 大綱

---

- 壹、學校午餐業務報告
- 貳、學校午餐辦理方式
- 參、學校辦理午餐之相關補助
- 肆、學校午餐及校園食品販售相關規定及應注意事項
- 伍、苗栗縣學校午餐採用國產可溯源食材經費申請注意事項

# 壹、學校午餐業務報告

---

## 一、教育處學校午餐業務：

1. 徐翌帆營養師(連絡電話325216)：快樂早餐、石虎米捐贈及午餐研習。
2. 江秀英小姐(連絡電話325216)：午餐相關補助經費事宜(經濟弱勢學生午餐、寒暑假運動團隊午餐、午餐運送費、廚工薪資、午餐品質提升及原住民住宿伙食費)。
3. 楊瓊慧營養師(連絡電話559710)：三章一Q經費申請及學校午餐相關事宜。

## 二、請持續辦理學校午餐菜單及校園食材登錄平台之午餐使用牛肉及豬肉原料原產地標示作業，**學校一律禁止使用非國產牛肉及豬肉食材**(含家長及民間團體捐贈)。

# 學校午餐業務報告

---

三、配合中央一般性補助款考核，教育部校園食材登錄平臺，國中小每日平均上線率需達100%。

(一)請各校務必於每日下午2點前上傳當日午餐相關資料至校園食材登錄平臺，並確認登錄資料之完整性及正確性。

(二)自設廚房學校使用智慧化餐飲服務平台辦理食材驗收，並上傳至校園食材登錄平台。

(三)上傳後到平臺畫面左側【缺漏資料查詢】再次確認有無缺漏資料，避免列入教育部系統缺漏名單。

(四)學期間不供餐之學校活動(舉凡校慶、校外教學..等，當日未供應營養午餐稱之)亦請務必至平臺進行「不供餐日期管理」，避免列入教育部系統未上線名單。

# 學校午餐業務報告

---

## 四、校園肉品快速篩試劑使用原則

(一)自設廚房學校(含分班分校)每校發放15片。

(二)測試時機：建議採隨機方式，第一個月主菜使用之豬肉每次抽驗，之後改採每周隨機抽驗。

(三)學校自主檢驗出現陽性之後續事宜：

1. 請進行第二次篩檢。

2. 第二次篩檢若持續呈現陽性，該批食材以退貨方式辦理，通知廠商換貨，並立即通知本府教育處體(037-559710)與農業處畜產科(037-55976)進行該批食材抽樣，送委外合格檢驗室進行檢驗。

# 學校午餐業務報告

---

五、配合中央一般性補助款考核，參與國產可溯源食材學校數比例需達95%。

(一)110學年度第1學期本縣參與國產可溯源食材計畫參與率僅88.9%，中央考核指標為95%。

(二)請偏鄉計畫學校營養師或專案經理人協助輔導。

## 貳、學校午餐辦理方式

- 一、公辦公營：學校設廚房，僱工烹製供應該校或及鄰近學校學生及教職員工午餐(例如：梅園國小、大湖國小)。
- 二、公辦民營：學校設廚房，委託民間業者經營，供應該校或鄰近學校學生及教職員工午餐(例如：蟠桃國小、永貞國小)。
- 三、他校供餐：由其他公辦公營或公辦民營學校廚房供應學校學生及教職員工午餐(例如：東興國小、頭份國中)。
- 四、外訂盒餐或團膳：由廠商廚房烹調午餐後供應學校學生及教職員工午餐(例如：通霄國小、新港國中小)。

## 參、學校辦理午餐之相關補助

# 一、教育國民及學前教育署補助直轄市與（市）政府所屬公立國民中學及國民小學精進午餐廚房要點

---

☆補助項目：學校廚房所需硬體（新建、重建、改建或修建及其所需設計、監造與工程管理費用），及設備器具充實、新增或汰換）。

☆每校最高補助額度：（補助經費為資本門）

1. 每餐供餐人數三百人以下者，最高補助三百五十萬元。
2. 每餐供餐三百零一人至六百人以下者，最高補助四百萬元。
3. 每餐供餐六百零一人至九百人以下者，最高補助五百萬元。
4. 每餐供餐九百零一人至一千五百人以下者，最高補助六百五十萬元。
5. 每餐供餐一千五百零一人至三千人以下者，最高補助八百萬元。
6. 每餐供餐三千零一人至五千人以下者，最高補助九百萬元。
7. 每餐供餐五千零一人以上者，最高補助一千萬元。



## 二、苗栗縣所屬各級學校公辦公營廚 工薪資補助原則

~符合國教署充實學校午餐人力要點

1. 補助條件：學校屬偏遠地區學校教育發展條例所定之偏遠地區學校，並設有廚房，學生數七十人以下者(含分班、分校有獨立廚房者)。
2. 補助期間：每年補助十二個月(依實際工作月份申請)。
3. 補助金額：**(111年起)**
  - (1)廚工以月薪僱用者，每人每一年最高補助三十五萬元，包括依法應參加之勞工保險、全民健康保險及勞工退休金雇主應負擔之費用(每日工作八小時，每週工作五日，每年工作十二個月。補助每月基本工資，並包含勞工保險、全民健康保險及勞工退休金雇主應負擔之費用)。
  - (2)以時薪僱用者，依實際僱用工時，依前開額度，按比率計算補助金額。
  - (3)依上述補助標準，每月廚工補助申請金額未達本府廚工薪資補助標準者，補足至2萬2,200元整。

偏鄉中央廚房  
計畫學校適用

廚工人員薪資支給基準表

級別	廚工人員	備考 薪資單位： 新臺幣(元)/月
第一級	24,880-29,000	
第二級	25,395-29,515	
第三級	29,110-30,030	

註：

- 1、廚工人員具丙級以上中餐烹調士證照，依「廚工人員薪資支給基準表」之薪資基準支給，至多三級；未具丙級以上中餐烹調士證照者，其薪資自行議定。但不得逾具丙級以上中餐烹調士證照者之支給基準，並不得低於勞動基準法規定之基本工資。
- 2、廚工人員薪資計算方式如下：  
廚工以月薪僱用者，每人每一年最高補助三十五萬元，薪資支給如支給基準表。包括依法應參加之勞工保險、全民健康保險及勞工退休金雇主應負擔之費用（每日工作八小時，每週工作五日，每年工作十二個月。補助每月基本工資，並包含勞工保險、全民健康保險及勞工退休金雇主應負擔之費用）。
- 3、初任第1級之薪資計算，爾後依年度考績調整支給級次，最高補助至第3級。

## 廚工薪資支給基準

「教育部國民及學前教育署補助直轄市與縣（市）政府所屬公立國民中學及國民小學充實學校午餐人力要點」之廚工人員薪資支給基準表於111年1月1日起生效

## 二、苗栗縣所屬各級學校公辦公營廚工薪資 補助原則~不可與國教署補助重複申請

---

☆補助條件：學校學生用餐人數600人以下小型學校(含分班、分校有獨立廚房者)。

1. 補助期間：每年補助9個月(2月-6月、9月-12月)。

2. 補助金額：

(1)學校學生用餐人數300人以下小型學校：每月補助2萬9,000元整。

(2)學校學生用餐人數301人以上，600人以下學校：

每月補助2萬6,700元整。

## 三、苗栗縣所屬各級學校公辦公營午餐品質提升 補助原則

---

☆補助條件：學生人數200人以下小型學校，且其學校午餐供應採學校設立廚房，僱工烹製供應該校學生及其教職員工者。

1. 補助期間：每年補助9個月(2月-6月、9月-12月)。
2. 補助金額：用餐學生每人每月補助100元，經費用於提升學校午餐供餐品質，需專款專用。

## 四、苗栗縣國民中小學經濟弱勢學生午餐費補助作業要點

---

本要點之補助期間及金額如下：

(一)補助天數：

1. 學期間：依實際上課天數補助之。(直接送件請款)
2. 寒暑假期間：依各校行事曆寒暑假期間起訖日之天數  
(含國定假日及例假日)。(需檢附函文申請)

(二)補助金額：

1. 學期間：依學校午餐收費基準全額補助。
2. 寒暑假期間：依實際需求核實補助，每餐不得超過新臺幣七十元。

## 五、苗栗縣寒暑假期間運動團隊學生午餐經費補助計畫

---

### (一)補助標準：

1. 補助對象：為學校運動團隊之隊員。
2. 補助期間：每年寒暑假起訖日期間內，以各校實際辦理訓練日數為主，且訓練時間需為全天性活動。
3. 補助金額：每餐補助上限60元。

### (二)申請日期：(需函文申請，逾期不受理)

1. 寒假期間為每年十二月二十日起至十二月三十日止。
2. 暑假期間為每年六月一日起至六月十日止。

學校廚房設備及環境改善案需  
檢附函文、計畫書(含照片)及  
經費概算表送縣府專案申請

肆、學校午餐及校園食品販售  
相關法令及應注意事項



# 一、校園食品販售相關法令

---

## 1. 校園飲品及點心販售範圍

☆飲品：指百分之百果（蔬菜）汁、鮮乳、保久乳、豆漿、優酪乳、包裝飲用水及礦泉水等七種液態食品。

☆包裝食品需取得台灣優良農產品（CAS）或台灣優良食品（TQF）驗證標章或校園食品標章。

☆販售品項可參考董氏基金會食品營養特區（北市校園食品可販售名單）

☆每週需填寫學校販售食品（自主管理）檢核表。

## 2. 高級中等以下學校執行校園食品規範督導考核要點

## 二、學校午餐相關規定

---

- 一、學校衛生法
- 二、學校衛生法施行細則
- 三、直轄市縣（市）政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午餐應行注意事項
- 四、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法
- 五、學校午餐食物內容及營養基準
- 六、苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點
- 七、苗栗縣所屬各級學校午餐公辦民營實施要點

## 二、學校午餐相關規定

- 八、苗栗縣所屬各級學校辦理午餐輔導考核要點
- 九、食品安全衛生管理法
- 十、食品安全衛生管理法施行細則
- 十一、食品良好衛生規範準則
- 十二、苗栗縣學校疑似食品中毒事件處理作業說明
- 十三、撥售學校用餐食米作業要點
- 十四、苗栗縣國民中小學教師兼任午餐祕書減課標準

# 午餐相關資訊哪裡找？

苗栗縣  
學校午餐資訊網

首頁 | 網站地圖 | 聯絡我們 | 學校專區

最新消息

工作手冊

疑似食品  
中毒專區

表單下載

校園食品

報表填報

午餐相關規定  
及參考資料

最夯的菜單

菜單營養分析

午餐相關  
研習活動

各校午餐  
教育活動

廉守護苗採購  
觀摩專區平台

菜單  
熱量試算

學校  
午餐剪影

午餐相關規定及參考資料

2015/11/5

苗栗縣學校午餐勞務委外供膳作業標準流程建議範本

如附件

相關檔案下載

1041105144036\_苗栗縣學校午餐勞務委外供膳作業標準流程建議範本(1)p1-17.doc

1041105144036\_苗栗縣學校午餐勞務委外供膳作業標準流程建議範本(1)p18-20.doc

1041105150501\_苗栗縣學校午餐勞務委外供膳作業標準流程建議範本3p.31-34.doc

1041105151323\_苗栗縣學校午餐勞務委外供膳作業標準流程建議範本4p.35-50.doc

1041105151323\_相關文件1.doc

1041105151323\_相關文件2.pdf

1041105151355\_午餐相關表件.doc

1041105151355\_相關法令 (1).doc

Back

衛生福利部  
食品藥物管理署

校園食材登錄平台

行政院農業委員會  
學校午餐三章一Q專區

國教署三章一Q專區

食農教育教學資源平台

公糧儲撥管理整合系統

午餐相關網頁連結

# 學校衛生法第23-3條

- 學校辦理膳食之採購，應參考中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本與供應業者簽訂書面契約，報請主管機關備查。

前項中央餐廚或外訂餐盒採購契約書範本，由中央主管機關定之。

高級中等以下學校辦理午餐應成立專戶，其收支帳務處理，依會計法及相關規定辦理，收支明細應至少於每學期結束後二個月內公告之。

# 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法第十條

---

- 學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷 公匙。 學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應 標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。

**(苗栗縣學校午餐留樣之總重量至少300公克以上、湯品另外盛裝)**



# 苗栗縣學校疑似食品中毒事件處理作業說明

---

爰學校發生疑似食品中毒事處理作業如下：

(一)事發應變作業：

1. 發生事件時應儘速送醫、通報衛生局食品科(電話：037-558608、傳真：037-558604)及本府教育處體育保健科(電話：037-559710、傳真：037-324626)，告知事件發生之經過及初步處理情形，並填報校園疑似食物中毒事件即時通報單及校安通報。
2. 配合衛生局檢體採樣及掌握事後督導情形。
3. 持續配合衛生機關後續事項、關心學生健康及更新校安通報。

# 苗栗縣學校疑似食品中毒事件處理作業說明

---

## (二)後續處置作業：

1. 判斷是否為廠商責任，學校依契約規定辦理違約記點、繳納違約金及契約終止等作業。
2. 持續加強校園食品衛生管理及關心師生健康。

## (三)依據衛生福利部疑似食品中毒事件處理要點規定，檢體之採樣檢驗由衛生局主辦，每日午餐檢體應妥留存於學校，請【**學校及午餐廠商勿自行將檢體送驗**】。



# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

---

六、學校辦理午餐得收取午餐費、午餐基本費及燃料費，其收支原則如下：

1. 辦理學生午餐之國中及國小，建議午餐費收費以每餐新臺幣四十五元為上限，各校得依實際需求調整學校午餐收費標準。學生午餐收費方式以月繳為原則，如徵得家長同意，得以按學期收取；另外午餐基本費及燃料費併入午餐費中統一收取，午餐基本費及燃料費收費上限為每學期新臺幣三百六十元。外訂團膳（餐盒、桶餐）之學校不得收取午餐基本費及午餐燃料費。
2. 基於使用者付費原則，各校參與午餐供應之教職員工及學生應繳交午餐費、午餐基本費及燃料費。
3. 學校午餐費收費標準及退費原則，由學校提請委員會決議之，繳費後無故未參加者不予退費。但遇特殊情形，得由學校自行酌情處理。

# 學校午餐食物內容及營養基準

---

## 四、午餐設計注意事項

1. 全穀根莖類：宜多增加混合多種穀類，如：糙米、全大麥片、全燕麥片、 糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥、豆薯等。
2. 豆魚肉蛋類：
  - (1)主菜富有變化，不全是雞腿、豬排等大塊肉，盡量少裹粉油炸。
  - (2)提高豆製品食物，可做為主菜、副菜或加入飯中。
  - (3)提高魚類（包括各式海鮮）供應，不建議油炸。
  - (4)盡量不使用魚肉類半成品（各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等）。
3. 蔬菜類：每日都有2種以上蔬菜。

# 學校午餐食物內容及營養基準

---

## 4. 其他：

- (1)公告菜單以六大類食物份量呈現，除菜名外，列出菜餚之食材內容（如炒三丁：玉米、紅蘿蔔、毛豆），具教育意義。
- (2)菜色（主菜、副菜）有變化，油炸1週不超過2次。
- (3)國民中小學學校午餐供應之飲品、點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定，不得提供稀釋發酵乳、豆花、愛玉、布丁、茶飲、非100%果蔬汁等。
- (4)避免提供甜品、冷飲，若要提供以低糖之全穀根莖類為宜（如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等），且供應頻率1週不超過1次；若為冷飲，注意冰塊衛生安全性。
- (5)盡量提供其他高鈣食物，如黑芝麻、豆乾、小魚乾、蝦皮…等。
- (6)避免使用飽和脂肪酸及反式脂肪酸含量高之加工食品。

午餐相關訪視學校應  
準備的資料

# 請學校務必先填寫訪視自評表

110年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表 (附

一)  
(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫)

- 填表人及職稱：\_\_\_\_\_
- 一、基本資料
- (一) 縣市別：\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。
- (二) 受訪學校供餐方式：公辦公營 主要食材供應商：\_\_\_\_\_ 食材校方自行採購 公辦民營(進駐廠商：\_\_\_\_\_)。
- (三) 本校學生數：\_\_人(貧困學生數：\_\_人)；教師數：\_\_人；職員數：\_\_人；班級數：\_\_班；  
是否供應其他學校：否 是，其他校供餐人數：\_\_\_\_\_；供餐班級數：\_\_班(不含本校)。
- (四) 訪視當月午餐費：\_\_元/餐，\_\_元/月
- (五) 教職員工收費情形：全部人員都自費  
特定人員(如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等)全額免費或部分擔
- (經費來源：地方政府 學校午餐費 其他：\_\_\_\_\_)。
- (六) 學校是否置營養師：否；是，請說明其工作職責：
- (七) 廚房從業人員(含廚師)：\_\_位。

## 二、學校行政 \*需事先準備之相關文件

訪視項目	學校自評及說明 (依層面及需要簡要條列)	委員複評及建議 (符合訪視項目請在 <input type="checkbox"/> 打√ 不符合則在 <input type="checkbox"/> 打x)
一、學校組織 *	學校設置午餐供應委員會(或相當組織)之情況 <input type="checkbox"/> 有，請檢附相關資料或補充說明組織架構及運作(例如午餐收費情形、午餐秘書遴選方式等) <input type="checkbox"/> 無，請說明原因	<input type="checkbox"/> 說明及建議：
二、管理機制 *	2-1 學校對廚房衛生安全管理是否有定期檢查、管理機制為何? <input type="checkbox"/> 是，請說明或檢附相關資料管理機制及呈報流程 <input type="checkbox"/> 否 2-2 廠商有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目?(公辦公營者免填) <input type="checkbox"/> 是，請圈選受益者為 學生 / 校方人員 / 其他：_____ 保單號碼：_____, <input type="checkbox"/> 在有效期限內 <input type="checkbox"/> 已過有效期限 <input type="checkbox"/> 否 2-3 是否有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單? <input type="checkbox"/> 是，請說明或檢附審核菜單資料，公布頻率：_____ <input type="checkbox"/> 否 2-4 是否依規定進行校園食材登錄作業? <input type="checkbox"/> 是，抽查前一個月菜單其中2日之菜色與登錄資訊相符(請檢附前一個月菜單) <input type="checkbox"/> 否 2-5 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度，並了解原因及提出改善計畫? <input type="checkbox"/> 是，學生攝食狀況及滿意度調查頻率為_____, 請檢附相關資料 <input type="checkbox"/> 否 2-6 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)? <input type="checkbox"/> 是，請寫出辦理項目_____及頻率_____	<input type="checkbox"/> 2-1 <input type="checkbox"/> 2-2 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 2-4 <input type="checkbox"/> 2-5 <input type="checkbox"/> 2-6  說明及建議：

110年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表

二)  
(外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫)

- 填表人及職稱：\_\_\_\_\_
- 一、基本資料
- (一) 縣市別：\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。
- (二) 受訪學校供餐方式：外訂盒餐或團膳，共\_\_家，廠商名稱\_\_\_\_\_  
廠商每日午餐供應總份數為\_\_\_\_\_份。  
由他校供應。
- (三) 學生數：\_\_人(貧困學生數：\_\_人)；教師數：\_\_人；職員數：\_\_人；班級數：\_\_
- 訪視當月午餐費：\_\_元/餐，\_\_元/月
- (四) 教職員工收費情形：全部人員都自費  
特定人員(如導師、營養師、午餐執秘、出納、會計等)全額免費或
- 擔
- (經費來源：地方政府 學校午餐費 其他：\_\_\_\_\_)。

## 二、學校行政 \*需事先準備之相關文件

訪視項目	學校自評及說明 (依層面及需要簡要條列)	委員複評及建議 (符合訪視項目請在 <input type="checkbox"/> 打√ 不符合則在 <input type="checkbox"/> 打x)
一、學校組織 *	學校有設置午餐供應委員會(或相當組織) <input type="checkbox"/> 有，請檢附相關資料或補充說明組織架構及運作(例如午餐收費情形、午餐秘書遴選方式等) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 說明及建議：
二、管理機制 *	2-1 學校對於外訂廠商廚房衛生安全管理有監控機制?(他校供應者免填) <input type="checkbox"/> 是，請說明或檢附相關資料 <input type="checkbox"/> 否 2-2 廠商有產品責任險並包含因產品瑕疵引起之食品中毒項目?(他校供應者免填) <input type="checkbox"/> 是，請圈選受益者為 學生 / 校方人員 / 其他：_____ 保單號碼：_____, <input type="checkbox"/> 在有效期限內 <input type="checkbox"/> 已過有效期限 <input type="checkbox"/> 否 2-3 是否有審核及決定菜單機制，並定期公布菜單? <input type="checkbox"/> 是，請說明或檢附審核菜單資料，公布頻率：_____ <input type="checkbox"/> 否 2-4 是否依規定進行校園食材登錄作業? <input type="checkbox"/> 是，抽查前一個月菜單其中2日之菜色與登錄資訊相符(請檢附前一個月菜單) <input type="checkbox"/> 否 2-5 是否定期了解學生攝食狀況及滿意度，並了解原因及提出改善計畫? <input type="checkbox"/> 是，學生攝食狀況及滿意度調查頻率為_____, 請檢附相關資料 <input type="checkbox"/> 否 2-6 是否規劃並定期辦理午餐教育(生活、衛生、營養)? <input type="checkbox"/> 是，請寫出辦理項目_____及頻率_____	<input type="checkbox"/> 2-1 <input type="checkbox"/> 2-2 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 2-4 <input type="checkbox"/> 2-5 <input type="checkbox"/> 2-6  說明及建議：

項目	準備文件	說明
學校行政	午餐委員會組織	1. 學校午餐供應委員組織架構及其功能。 2. 委員由7-15人組成，其中現任家長應佔1/4以上。
學校行政	午餐委員會會議紀錄	每學期應召開2次會議
管理機制	學校食品中毒處理流程表	1. 對於食品中毒事件應訂有緊急救護措施。 2. 廠商產品責任險保單(需確認保險內容是否符合學校午餐契約)。
管理機制	學生午餐滿意度調查及後續改善措施資料	1. 學校每學期至少需做2次滿意度調查。 2. 縣府每年4月及10月彙整各校調查結果。
管理機制	學校辦理健康飲食教育成果資料	學校每學期應至少辦理1次。
管理機制	學校午餐經費收支結算表	1. 每月底由午餐秘書會同會計編製。 2. 每學期結束8月底前送縣府備查。

項目	準備文件	備註
衛生訪視	午餐執行秘書參加衛生安全時數證明	學校指定專人擔任餐飲衛生督導人員，如非營養師或相關科系人員，需接受32小時餐飲衛生講習課程。
衛生訪視	廠商營養師職業證明或衛生管理人員核備公文	公辦公營學校不需檢附資料。
衛生訪視	廚房工作人員名冊	需含丙級技術士證或廚師證、當年度合格健康檢查報告及衛生安全講習8小時研習證明等資料。
衛生訪視	學校午餐供應商評鑑記錄表	學校派員到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，立即通知當地衛生主管機關處理。(每學年至少1次)
衛生訪視	<u>廚房工作日誌</u>	自設廚房學校應按日填載、核章。
衛生訪視	<u>學校午餐衛生自主管理檢查表</u>	學校每週應至少檢查餐飲場所1次，並予記錄，其紀錄應保存5年，且針對缺失部分提出改善措施。

項目	準備文件	備註
衛生訪視	午餐供應商名冊	應具驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。
衛生訪視	午餐驗收紀錄	1. 自設廚房學校需檢附食材驗收紀錄表等佐證資料，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存5年。 2. 外訂或他校供應需檢附午餐驗收紀錄表。
衛生訪視	<u>容器具清潔衛生檢查表</u>	每週應抽檢餐具之清潔度，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。
衛生訪視	<u>食米用量登記表</u>	食米儲存場所應記錄每日食米進儲、使用及庫存量，並由餐飲督導人員確認簽章
衛生訪視	<u>清潔消毒紀錄表</u>	1. 環境清潔消毒紀錄（需包含消毒時間、執行人員及消毒或病媒防治方法，每週內部執行一次/每半年委外一次）。 2. 水塔清洗紀錄(每半年至少一次)



# 午餐會議記錄應包含哪些項目

- 一、午餐業務報告事項：
  - (一)午餐經費收支情形
  - (二)午餐驗收。
  - (三) 廠商履約情形
  - (四)供餐情況
- 二、經費動支
- 三、討論提案、菜單審查、臨時動議……

二、午餐業務報告事項：

- (一)截至 5 月 17 日止 午餐基本  
午餐基本  
午餐燃料

(二)4 月 9 日產發處抽驗青菜-小白菜及番茄;動保所抽驗豬柳檢驗等食材,結果報告均合格。

(三)本月廠商履約情形:(紀錄日期 5/17)

1. 人員管理

日期	事實	契約規範	處理方式
5 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	依契約第八條第十五款廠商應提出勞工保險及全民健康保險投保證明文件。	
5 月	依契約檢附相關資料送學校備查。	廠商工作人員應造具名冊送交機關,供餐前一週依據「食品良好衛生規範準則」之「食品業者良好衛生管理基準」規定檢附最近三個月內醫療機構健康檢查合格證明文件送交機關審核。凡健檢不合格或有其他不適於廚師工作者,均不得從事午餐相關工作。如人員有異動(新僱或解僱)均應隨時以書面(含名冊)通知機關,新進人員應於到職前繳交合格體檢證明文件至機關審核否則不予進用。	
5 月	目前人力符合契約規範,每日達 21 名。	依契約補充說明六、人員聘僱與管理之規定:勞務人員:廠商派駐機關午餐廚房之實際勞務人員(廚師、廚工)每日不得少於 300:1(實際用餐人數:勞務人員)之比例,具中餐烹調丙級技術士以上證照者應達 70%以上。依比例設置,每日短少 1 人次,一學期超過 2 人次,第 3 人次起始以記點。	
5 月	目前提供丙證照共 19 名,符合契約規範(70%)	丙級證照未達補充說明六 70%以上,每短少一人次記點一次。並按日計罰。	

5月	目前人力 26 名 (廚工+營養師+司機), 已全數完成體檢。	1. 新進人員應於到職前繳交體檢合格證明。 2. 違反補充說明六、人員聘僱與管理之規定, 每短少一人次記點一次。並按日計罰。	
----	---------------------------------	---	--

#### 2. 採購驗收

日期	品項	原因	合約規範	處理方式
1、驗收食材日期：均在保存日期前二分之一段。 2、豆製品簡易檢驗過氧化氫(H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ), 未檢出。 3、提供的食材來源, 均具國家食品認證或符合國家檢驗標準或合格工廠所製造。				

#### 3. 供餐管理

日期	目前狀況	事實	合約規範	處理方式
午餐罰款 整。				

#### 4. 基本費動支

108 年 5 月份基本費、燃料費動支表

項次	日期	品名	基本費	燃料費	備註
1	4月15日	午餐辦公室電話費			
2	4月15日	水電修繕			
3	4月15日	蒸蛋用紙			
4	4月15日				
5	4月15日				
6	4月30日	點蟑餌劑環境工程			
7	4月30日	文具一批			
8	5月1日	午餐廚房5月份水費-1521度			
9	5月1日	電梯更新費用等			
10	5月6日	午餐設備修繕等			
11	5月6日	停餐退費等			
12	5月6日	公務車油資			
13	5月6日	爐灶電子點火系統修繕			
14	5月6日	午餐廚房5月份瓦斯費-5657度			
15	5月8日	午餐廚房5月份電費-5658度			
		合計			

偏鄉中央廚房計畫人員  
協助事項

# 學校午餐使用國產可溯源食材計畫申請 輔導人員名單

序號	學校名稱	建議申請方式	食材廠商	輔導人員
1	新英國小	以餐數	美食園	南湖國小
2	五湖國小	以餐數	美食園	南湖國小
3	頭份國小	以餐數或重量	聯合採購	卓蘭國小
4	信德國小	以餐數		栗林國小
5	斗煥國小	以餐數		大西國中
6	中和國小	以餐數	鮮味	鯉魚國小
7	同光國小	以餐數	鮮味	鯉魚國小
8	海寶國小	以餐數	鮮味	福基國小
9	九湖國小	以餐數	鮮味	福基國小
10	城中國小	以餐數	美食園	蕉埔國小
11	新埔國小	以餐數	美食園	蕉埔國小
12	南庄國小	以重量	元昌	照南國小

# 送縣府申請資料

## 學校收據

苗栗縣通霄鎮通霄國民小學  
 自行收繳款項統一收據  
 中華民國 110 年 5 月 4 日 通小收字第 080630 號

繳款人	收入科目及代號	金額		事由	備註
		千	百		
苗栗縣政府 教育處地方 教育發展基金		5	9076	3月可溯源食材 經費	
金額(大寫): 新臺幣		壹 仟 佰 拾 伍 萬 玖 仟 零 柒 拾 陸 元 整			

第一聯：收據由收入機關交繳款人

## 經費支用明細表

苗栗縣通霄國民小學  
 110學年度第2學期學校午餐採用國產可溯源食材實施計畫經費支用明細表  
 ◎經費領取上限：偏遠地區學校(每人每日10元)、非山非市及一般學校(每日6元)  
 ◎申請方案：依供餐日數、依供應重量請領(當月僅能擇一方案申請)

項次	經費核撥對象	供餐學校資訊 (含受供應學校)	採用國產可溯源食材補助經費					學校類型
			申請月份	申請天數	學生用餐人次	依供應日數		
						單價	核算金額	
1	通霄國小	通霄國小	3	15	9846	6	59076	一般
2								
3								
4								
5								
合計							59076	

備註：  
 1. 請以實際符合計畫條件之月份提出申請，並此表單格式送件，不符者以退件處理。  
 2. 倘若協助被供餐學校提出經費申請，請依校別分別繕打，並於備註標示校別。  
 3. 欄位不足部分，請自行增列。  
 4. 當月金額出現「小數點」部分，請以「當月當校」為單位四捨五入進位處理。

# 學校端存資料

## 菜單明細

日期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	其它
4月25日	白米飯 白米 90kg 64g/人	桂筍燒雞	番茄豆腐	高麗菜	肉骨茶湯	
		雞腿丁 30.4 70 斤 雞胸丁 34.8 80 斤 桂筍 19.2 70 斤 朴菜 4.2 10 斤	番茄 12.7 30 斤 板豆腐 60.2 19 斤 蔥 0.9 2 斤 豬絞肉 8.7 20 斤	高麗菜 84.8 200 斤 紅蔥頭 0.4 1 斤 胡蘿蔔 1.3 3 斤	排骨丁 10.8 25 斤 白蘿蔔 33.8 80 斤 肉骨茶包 1 串	老薑 4斤 紅蔥頭 6斤 香菜 0.5斤 蒜頭 1斤 芋頭 1斤
		88.7	82.5		44.6	
	皮絲 4/22	8.6 0.5 斤			胡蘿蔔 10.0 0.5 斤 芹菜 10.0 0.5 斤 玉米結 40.0 2 斤	鮮乳豆 275.0
	量: 1390 素: 30	油燻桂筍	番茄豆腐		肉骨茶湯	
4月26日	特餐	香炒米粉	打拋豬	小白菜	玉米濃湯	五穀米
		米粉 31.7 75 斤 豬肉絲 17.3 40 斤 豆芽菜 33.8 80 斤 木耳絲 3.2 1 斤 胡蘿蔔 4.2 10 斤 韭菜 1.3 3 斤 蝦米 1.3 3 斤	豬絞肉 65.2 150 斤 洋蔥 23.9 55 斤 番茄 19.1 45 斤 九層塔 2.1 5 斤	小白菜 67.8 160 斤 紅蔥頭 0.4 1 斤 胡蘿蔔 1.3 3 斤 99.6 關東煮 玉米結 33.8 80 斤 白蘿蔔 25.4 60 斤 胡蘿蔔 4.2 10 斤	玉米粒 21.1 50 斤 洋芋 14.8 35 斤 雞蛋 4.2 10 斤 洋蔥 4.3 10 斤 豬絞肉 8.6 20 斤 玉米濃湯粉 2 包 玉米醬 2 包	
		61.1			53.1	
		芹菜 6.0 0.3 斤 素火腿 10.0 0.5 條	豆包 50.0 30 個 海帶捲 4/25 30 個	小四角油條 33.8 80 斤 香菜 0.8 2 斤 柴魚粉 98.0 1 包	素火腿 17.1 1 斤	

## 驗收紀錄表單

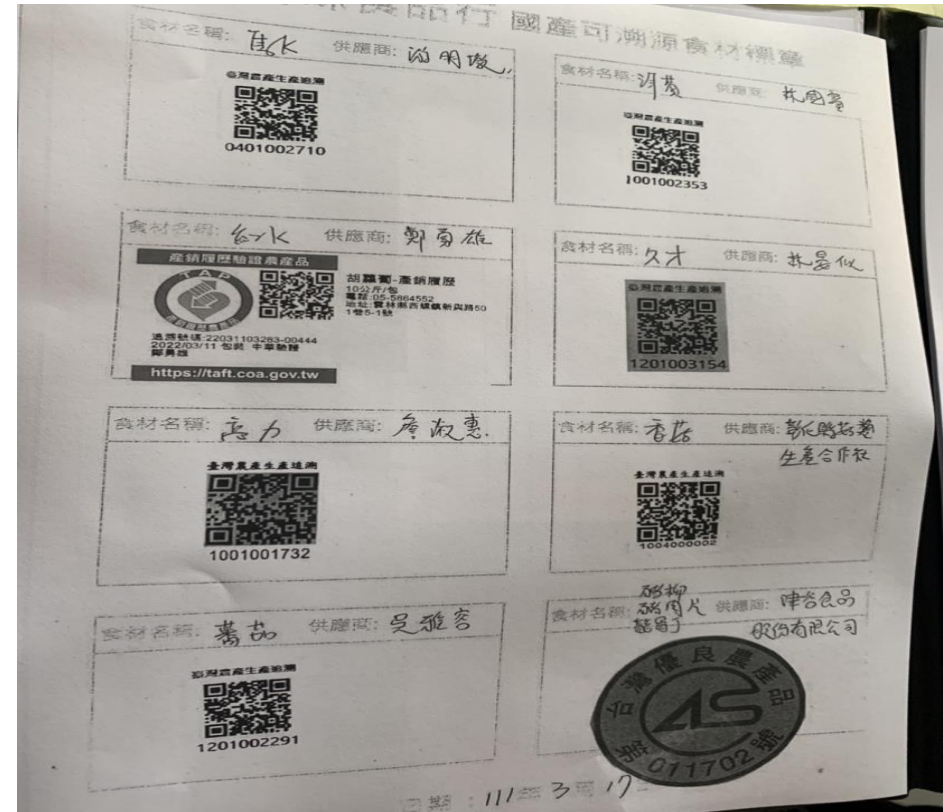
序	品名	供應商	製造商	預估總量/單位	實際總量(Kg)	有效期限	外觀味道是否符合	標章	證號	備註
1	紫米	日丰		3 公斤	3 2024.5.1	✓				裁齊
2	洗選蛋	勤億	黃東銘	42 公斤	42 2022.5.15	✓	Q	0232208653		
3	香菇	正賜	埔心果菜	2 公斤	2 2022.4.23	✓	Q	1204000233		
4	枸杞	日丰	信惠	0.3 公斤	0.3 2023.12.1	✓				Chino
5	豆干片	裕興	金陵豆乾廠	48 公斤	48 2022.4.24	✓	非基改			
6	西洋芹菜	正賜	埔心果菜	10 公斤	10 2022.4.23	✓	Q	1204000233		
7	韭菜	正賜	埔心果菜	3 公斤	3 2022.4.23	✓	Q	1204000233		
8	紅蘿蔔	展欣	林忠義	2 公斤	2 2022.4.23	✓	Q	0501003419		裁齊
9	乾木耳絲	日丰	合成豐	0.2 公斤	0.2 2023.10.1	✓				
10	油菜	展欣	棉信南	46 公斤	46 2022.4.23	✓	Q	1201002136		
11	紅蘿蔔	展欣	林忠義	1 公斤	1 2022.4.23	✓	Q	0501003419		
12	薑絲	正賜		0.3 公斤	0.3 2022.4.23	✓				
13	QQ圓	日丰	尚旺生技	9 公斤	9 2022.9.10	✓				
14	地瓜	展欣	大城番薯	15 公斤	15 2022.4.23	✓	Q	1005000001		

# 學校端存資料

## 驗收佐證資料



## 驗收佐證資料





# 學校端存資料

## 申請書

附件 6、供應業者/學校請領國產可溯源食材經費申請書

一、申請者資料

單位名稱	台邑餐飲有限公司	負責人	童育賢
單位地址	台中市清水區和睦路三段 50 巷 20 號	電話	04-26202168
(匯撥帳號)	彰化銀行大甲分行 58148603998600		

二、供應國立卓蘭高級中等學校人數統計表： 111 年 3 月

日期	學生用餐人次 (N)	可請領額度小計 (P=6 或 10 元*N)	日期	學生用餐人次 (N)	可請領額度小計 (P=6 或 10 元*N)
1	920	5520	17	915	5490
2	920	5520	18	916	5496
3	920	5520	19		
4	920	5520	20		
5			21	893	5358
6			22	890	5340
7	896	5376	23	914	5484
8	893	5358	24	912	5472
9	917	5502	25	912	5472
10	917	5502	26		
11			27		
12			28	911	5466
13			29	911	5466
14	917	5502	30	885	5310
15	917	5502	31	911	5466
16	916	5496			
欲申請額度(P 總和)(本欄由申請人填寫)			120138		
領取上限: 每人每日 6 元(或 10 元)乘以供應學生人數乘以供應日數 (本欄由審核單位填計)					
應撥付總額(元)(本欄由審核單位填計)					

備註:  
1. 表單欄位不足者, 請自行調整。  
2. 請務必確認每日補助未超過每名學生每日 6 元(依該地區學校每人每日 10 元)之補助上限。

## 統計表

附件 4、供應國立卓蘭高級中等學校使用國產可溯源農漁畜產品統計表 111 年 3 月

項次	申請日期	菜色	食材名稱	驗證標章	驗證號碼	國產/並檢具產地證明	是否符合計畫(含登錄正確性)	備註		
1	111/3/1	麻油雞腿丁	骨髓	生產追溯-禽肉	1328448614	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		麻油雞腿丁	豬血糕	CAS台灣優良農產品	026702	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		炒三絲	胡蘿蔔	產銷履歷	2201280191900028	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		炒三絲	黃豆芽	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		炒三絲	芹菜	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		炒三絲	木耳	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		麻婆豆腐	豆腐			章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		麻婆豆腐	豬絞肉	生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		青江菜	青江菜	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		麵線糊	豬後腿肉	生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		麵線糊	胡蘿蔔	產銷履歷	2201280191900028	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		麵線糊	木耳	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		2	111/3/2	田蔬炒飯	洋葱	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否	
				田蔬炒飯	雞蛋	生產追溯-洗選蛋	0102200834	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否	
				田蔬炒飯	冷凍毛豆仁	CAS台灣優良農產品	020829	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否	
				田蔬炒飯	冷凍玉米粒	生產追溯-農產品	1204000025	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否	
田蔬炒飯	甘藍			生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
田蔬炒飯	胡蘿蔔			生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
田蔬炒飯	豬後腿肉			生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
蘿蔔燻肉	肉丁(豬五花)			生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
蘿蔔燻肉	豬後腿肉			生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
蘿蔔燻肉	胡蘿蔔			生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
蘿蔔燻肉	白蘿蔔			生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
客家小炒	芹菜			生產追溯-農產品	1201005882	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
客家小炒	豆干					章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
客家小炒	豬後腿肉			生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
客家小炒	胡蘿蔔			生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
111/3/3	111/3/3			鍋貼	鍋貼	CAS台灣優良農產品	027050	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否	
		蚵仔白菜	蚵仔白菜	生產追溯-農產品	1201002314	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		結頭菜大骨湯	球莖甘藍	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		結頭菜大骨湯	芹菜	生產追溯-農產品	1201005882	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		結頭菜大骨湯	豬大骨	生產追溯-豬肉	mb280038	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		芝麻蒲燒雞翅	雞翅	生產追溯-禽肉	1328833808	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
		日式蒸蛋	香菇	生產追溯-農產品	1204000033	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			
			雞蛋	生產追溯-洗選蛋	0102200849	章Q食材	<input checked="" type="checkbox"/> 是: <input type="checkbox"/> 否			

製表年/月：110年10月

供餐日期	菜色名稱	食材名稱	驗證標章	標章編號	國產/並檢具產地證明	是否符合計畫 (含登錄正確性)	備註	是否符合 請領標準
2021/10/01	金菇肉絲湯	金針菇	生產追溯-農產品	0401000822	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 是； <input checked="" type="checkbox"/> 否
2021/10/01	金菇肉絲湯	胡蘿蔔	生產追溯-農產品	0401000148	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/01	金菇肉絲湯	結球白菜	?	?	臺灣	<input type="checkbox"/> 是； <input checked="" type="checkbox"/> 否	不符合	
2021/10/01	金菇肉絲湯	嫩薑			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/01	金菇肉絲湯	豬後腿肉	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/01	金菇肉絲湯	豬骨	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/01	高麗菜	大蒜			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/01	高麗菜	甘藍	?	?	臺灣	<input type="checkbox"/> 是； <input checked="" type="checkbox"/> 否	不符合	
2021/10/01	高麗菜	胡蘿蔔	生產追溯-農產品	0401000148	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/01	梅干絞肉	大蒜			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/01	梅干絞肉	梅乾菜			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/01	梅干絞肉	豬絞肉	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/01	黑芝麻飯	黑芝麻(生)			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/01	鮮菇蒸蛋	杏鮑菇	生產追溯-農產品	0801001198	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/01	鮮菇蒸蛋	雞蛋	生產追溯-洗選蛋	0102105246	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		

2021/10/04	冬瓜排骨湯	冬瓜	生產追溯-農產品	1301002322	臺灣	■是；□否		■是；□否
2021/10/04	冬瓜排骨湯	冷凍貢丸			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	冬瓜排骨湯	嫩薑			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	冬瓜排骨湯	豬骨	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	地瓜飯	地瓜	生產追溯-農產品	1201003318	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	肉燥粉絲	木耳	生產追溯-農產品	1204000033	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	肉燥粉絲	冬粉			中國大陸	■是；□否	排除	
2021/10/04	肉燥粉絲	油蔥酥			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	肉燥粉絲	青蔥			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	肉燥粉絲	胡蘿蔔	生產追溯-農產品	0401000148	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	肉燥粉絲	豬絞肉	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	青江菜	大蒜			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	青江菜	青江菜	生產追溯-農產品	1201003318	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	蠔油雞丁	小方豆干			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	蠔油雞丁	青蔥			臺灣	■是；□否	排除	
2021/10/04	蠔油雞丁	骨腿	CAS台灣優良農產品	015804	臺灣	■是；□否		
2021/10/04	蠔油雞丁	薑			臺灣	■是；□否	排除	

2021/10/07	十穀飯	黑秈糯米			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否
2021/10/07	白菜金菇湯	金針菇	生產追溯-農產品	0401000822	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	白菜金菇湯	胡蘿蔔	生產追溯-農產品	0401000148	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	白菜金菇湯	結球白菜	生產追溯-農產品	1001001732	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	白菜金菇湯	嫩薑			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/07	白菜金菇湯	豬後腿肉	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	白菜金菇湯	豬骨	CAS台灣優良農產品	011702	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	油菜	大蒜			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/07	油菜	油菜	生產追溯-農產品	1201003318	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	瓠瓜雙片	冷凍脆丸			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/07	瓠瓜雙片	胡蘿蔔	生產追溯-農產品	0401000148	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	瓠瓜雙片	蒲瓜	生產追溯-農產品	1201002511	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	瓠瓜雙片	豬後腿肉	CAS台灣優良農產品	010202	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	滷雞翅	三節翅	CAS台灣優良農產品	015804	臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否		
2021/10/07	滷雞翅	滷包			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	
2021/10/07	炸排骨	炸排骨			臺灣	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否	排除	<input checked="" type="checkbox"/> 是； <input type="checkbox"/> 否



簡報完畢~請多指教