

# 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、校園食品販售。
2. 張雅芬營養師(連絡電話559711)：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、原住民住宿伙食費、偏鄉計畫人力、運輸及維運費等)、學校午餐輔導團及午餐相關研習。
3. 楊瓊慧營養師(連絡電話559710)：三章一Q經費申請、偏鄉精進午餐方案及學校午餐相關事宜。

# 學校午餐業務報告

---

二、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**可使用智餐平台或食登2.0**辦理食材驗收，並上傳至校園食材登錄平台。
- (三)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。
- (四)**智餐平台將於113/1/31終止提供所有服務，改全面使用食登2.0。**

# 學校午餐業務報告

---

三、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97%。

## 四、推動偏鄉學校中央廚房計畫-精進午餐菜單

(一) 學生每人每餐食材費用達62元，餐食達6道以上且比率98%以上。

(二) 供應素食者菜色後面加(素)，且需達到12道菜色。

(二) 學校須於每月15日前，完成前一個月特餐日及不供餐日之設定及補登。

# 學校午餐業務報告

---

## 五、食材聯合採購聯盟核定校群採用聯合菜單之校群比率達99%

- (一) **三菜一湯食材內容需完全相同。**
- (二) 校群各校食材一樣烹調方式不同，視為相同：例如三杯雞與糖醋雞柳。
- (三) 配合縣市政府或在地章Q採購採購視為相同：各縣市政府有機蔬菜日或地章Q採購常受限產量狀況，以致同校群可能會得到不同蔬菜，因此檢視食材來源欄位。
- (四) **捐贈之食米、蔬菜、肉品、水產食材來源欄註記，視為相同。**
- (五) 部分校群有宗教因素以致不吃豬肉，導致其他學校僅能配合食用其他肉類，若有呈報國教署在聯合菜單上視為相同。
- (六) 若遇特殊情況調整菜單，請學校函文說明，由本府呈報國教署核備。



### 13. 捐贈食材部分，成大團隊更新智餐平台新增特殊食材來源，並增加選項選取。

食材名稱	進貨日期	生產日期	有效日期	規格	製造商	供應商	供應商批號	批號	標準編號	特殊食材來源	標準狀態	產品名稱	品牌	重量	單位	數量	轉換單位	價格
白洋蔥	2021/10/					XXXXX	5001001							2.03	公斤	0.00		
合碩高級檸檬	2021/10/					XXXXX	5001001							0.81	公斤	0.00		
桃太郎蕃茄	2021/10/					XXXXX	5001001			學校自種				30.48	公斤	0.00		
甜玉米	2021/10/					XXXXX	5001001	生產號	1201005	捐贈				10.16	公斤	0.00		
蒜頭	2021/10/					XXXXX	5001001			公糧米				1.22	公斤	0.00		
鮮香菇	2021/10/					XXXXX	5001001							1.02	公斤	0.00		
玉米	2021/10/					XXXXX	5001001							2.03	公斤	0.00		
杏鮑菇	2021/10/					XXXXX	5001001							45.72	公斤	0.00		
栗子粉糖	2021/10/					XXXXX	5001001							0.10	公斤	0.00		
辣椒	2021/10/					XXXXX	5001001							0.20	公斤	0.00		
醬油	2021/10/					XXXXX	5001001							0.10	公斤	0.00		
玉米	2021/10/					XXXXX	5001001	生產號	1201005					01.64	公斤	0.00		

# 學校午餐業務報告

---

六、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)。

七、本府自112學年度起推動「校園供餐質量升級—高鈣午餐」計畫，各校午餐每週至少供應一次高鈣餐，午餐食材每月至少1次使用苗栗縣在地生產之農產品，提升學校午餐供應品質。(公告之菜單應標示)



## 菜單標示參考方式

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯品	其他	營養成分(份數)						熱量 (仟卡)
								全穀 根莖	豆魚 肉蛋	蔬菜	水果	堅果 油脂	乳品	
9/10日	三	白飯	椰香咖喱雞 <small>燒/豬丁,洋芋,紅仁,洋葱,椰菜,咖喱粉</small>	青花黑輪 <small>炒/青花菜,彩椒,木耳絲,黑輪片</small>	青江菜(綠) <small>炒/時令青菜</small>	玉米濃湯 <small>煮/玉米粒,雞蛋,雞絞肉,玉米乳,香粉</small>		5	2	1	0	2	0	590
9/11日	四	麥片飯	塔香魚 <small>炸/水蜜桃片,九層塔,老薑,洋葱</small>	鐵板豆腐 <small>煮/板豆腐,豆芽菜,豬肉片,黑胡椒粉</small>	有機菜 <small>炒/時令青菜</small>	海芽肉絲湯 <small>煮/海芽,豬肉絲,小魚干,芥菜</small>	高鈣 361mg	4	3	1	0	3	0	628
9/12日	五	小米飯	醬燒肉片 <small>燒/洋葱,豬肉片,小黃瓜,胡蘿蔔</small>	薑菇蒸蛋 <small>蒸/雞蛋,生香菇</small>	鵝白菜(綠) <small>炒/時令青菜</small>	紅豆小湯圓 <small>煮/紅豆,小湯圓</small>		5	3	1	0	2	0	668
4	一	白飯	絞瓜肉燥 <small>燒/豬絞肉,絞瓜,洋葱,蔥</small>	關東煮 <small>煮/玉米粒,白仁,小胡瓜,雞蛋,油豆腐,紅仁,鮑魚片</small>	小白菜(綠) <small>炒/時令青菜</small>	香菇雞湯 <small>煮/白蘿蔔,雞丁,生香菇</small>		5	3	2	0	2	0	640
5	二	玉米蛋炒飯 <small>炒/白米,豬肉絲,雞蛋,玉米粒,三色丁,蔥</small>	檸檬雞翅*1 <small>蒸/檸檬雞翅</small>	芝麻球*2 <small>炸/芝麻球*2</small>	有機蔬菜 <small>炒/時令青菜</small>	薑絲冬瓜湯 <small>煮/冬瓜,排骨丁,薑絲</small>	鮮奶	6	3	1	0	2	1	820
6	三	五穀飯	酥炸肉魚*1/樹子蒸魚*1 <small>蒸/肉魚,生鮮魚片,樹子</small>	客家小炒 <small>炒/豆干片,芥菜,豬肉絲,鮑魚</small>	高麗菜(白) <small>炒/時令青菜</small>	蒲瓜雞湯 <small>煮/蒲瓜,雞腿丁</small>	高鈣390mg	4	3	1	0	3	0	655
7	四	蕎麥飯	黑胡椒豬柳 <small>燒/豬柳,豆芽菜,黑胡椒粒,紅仁</small>	白菜滷 <small>煮/大白菜,胡蘿蔔,豬肉片,糖蒜,木耳</small>	青江菜(綠) <small>炒/時令青菜</small>	青木瓜湯 <small>煮/青木瓜,排骨丁,枸杞</small>		4	3	2	0	2	0	613
8	五	五穀飯	蔥爆雞丁 <small>炒/雞丁,小黃瓜,蔥</small>	紅燒豆腐 <small>炒/板豆腐,三色丁,豬絞肉,杏鮑菇</small>	青花菜(綠) <small>炒/時令青菜</small>	芋頭西米露 <small>煮/芋頭,西谷米,椰漿</small>		5	3	1	0	2	0	687
11	一	白飯	打拋豬肉 <small>燒/豬絞肉,洋葱,番茄,九層塔</small>	海鮮粉絲煲 <small>炒/高麗菜,高麗菜,鮑魚絲,鮑魚,木耳,胡蘿蔔</small>	大陸妹(綠) <small>炒/時令青菜</small>	玉米雞湯 <small>煮/玉米粒,雞腿丁,香茅</small>		5	2	2	0	2	0	639
12	二	義大利肉醬麵 <small>煮/肉醬麵,義大利麵,黑胡椒,洋蔥,大蒜,馬鈴薯粉</small>	酥炸肉排*1 <small>炸/調理豬排</small>	蜜汁干丁 <small>炒/中干丁,小黃瓜,杏鮑菇</small>	有機蔬菜 <small>炒/時令青菜</small>	青菜豆腐湯 <small>煮/小白菜,板豆腐</small>	鮮奶/高鈣470mg	3	3	2	0	3	1	752
13	三	紫米飯	南瓜燒雞 <small>燒/雞腿丁,雞腿丁,洋葱,南瓜,胡蘿蔔,蔥</small>	開關黃瓜 <small>煮/大黃瓜,豬肉片,雞丁,黑胡椒,木耳</small>	油菜(綠) <small>炒/時令青菜</small>	養生蔬菜湯 <small>煮/大白菜,胡蘿蔔,番茄,洋葱</small>	黑豆奶	5	3	2	0	2	0	675
14	四	芝麻飯	筍燒肉丁 <small>燒/鮮筍,豬肉片,雞丁,在地芹菜</small>	玉米四喜 <small>煮/玉米粒,豬絞肉,胡蘿蔔,芥菜,小干丁</small>	高麗菜(白) <small>炒/時令青菜</small>	番茄蛋花湯 <small>煮/番茄,雞蛋,蔥</small>	水果/在地食材	4	3	1	1	2	0	686

民營及外訂團膳：履約期間每月食譜由廠商營養師開立(並於食譜下方署名)



週三	週四	週五
8月30日	8月31日	9月1日(高鈣餐)
白米飯	五穀飯	薏仁飯
三杯雞丁	打拋肉	黑豆燒肉
瓠瓜肉絲	銀芽雙絲	海帶三絲
時令青菜	時令青菜	時令青菜
玉米蛋花湯	山藥排骨湯	冬瓜山粉圓
鮮奶	水果	水果

日期	9月4日	9月5日	9月6日	9月7日(高鈣餐)	9月8日
主食	白米飯	小米飯	飯條	芝麻飯	十穀飯
主菜	照燒肉片	咖哩雞丁	客家什錦	豆豉雞丁	鐵板肉絲
副菜	黃瓜魚輪	肉燥粉絲	香酥魚排	蔥燒豆腐	燴三絲
青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
湯	玉樓排骨湯	羅宋湯	酸辣湯	紫菜蛋花湯	地瓜芋圓湯
附餐	水果	鮮奶	優酪乳	水果	奶皇包

日期	9月11日(高鈣餐)	9月12日	9月13日	9月14日	9月15日
主食	白米飯	糙米飯	白油麵	燕麥飯	小米飯
主菜	香芋燒肉	花瓜雞	義大利肉醬	鹽酥魚丁	沙茶雞丁
副菜	糖醋豆包	玉米炒蛋	卡啦雞腿酥	壽喜燒	黃瓜雙片
青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
湯	蘿蔔魚丸湯	冬瓜排骨湯	玉米濃湯	榨菜肉絲湯	銀耳蓮子湯
附餐	水果	鮮奶	黃豆奶	水果	芝麻包

日期	9月18日	9月19日	9月20日	9月21日(高鈣餐)	9月22日
主食	白米飯	十穀飯	米粉	芝麻飯	五穀飯
主菜	蔥爆肉片	宮保雞丁	金瓜肉絲	糖醋雞丁	客家小炒
副菜	芹香福州丸	鮮菇蒸蛋	香滷豬排	焗香洋芋	黃瓜鮮菇
青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
湯	牛蒡養生雞湯	木瓜排骨湯	肉骨茶湯	味噌豆腐湯	綠豆西米露
附餐	水果	鮮奶	優酪乳	水果	蟹黃燒賣

日期	9月25日(高鈣餐)	9月26日	9月27日	9月28日	9月29日
主食	白米飯	糙米飯	肉絲蛋炒飯	小米飯	紫米飯
主菜	回鍋肉片	蔥爆雞丁	香滷雞翅	京醬肉絲	鹽酥雞丁
副菜	韓式年糕	紅仁炒蛋	什錦滷味	花椰肉片	白菜滷
青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜	時令青菜
湯	紫菜鮮菇湯	魚羹湯	金菇肉絲湯	瓠瓜排骨湯	魷魚羹湯
附餐	水果	鮮奶	黃豆奶	水果	菠蘿小餐包

菜單組成(單位: g)

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	附餐	營養分析
9月9日 星期一	(高鈣)白米飯	回鍋肉片 豬肉片 70 豆干片 20 紅蘿蔔 5 青蔥 3	韓式年糕 30 高麗菜 15 韓式年糕條 30 豬肉絲 10	田園時蔬 青菜 80	紫菜鮮菇湯 金針菇 15 大骨 10 紫菜 1.5 青蔥 1	水果	全穀雜糧類: 4.9份 乳品類: 0.0份 豆魚蛋肉類: 3.0份 蔬菜類: 1.3份 水果類: 1.0份 油脂與堅果種子類: 2.5份 鈣: 241.1mg 熱量: 705大卡
9月26日 星期二	糙米飯	蔥爆雞丁 骨腿丁 75 洋蔥 25 青蔥 5	紅仁炒蛋 洗選蛋 48 冷凍玉米粒 10 洋蔥 10 紅蘿蔔 10 青蔥 1.5	田園時蔬 青菜 80	魚羹湯 白蘿蔔 35 魚羹 15 生木耳 3 紅蘿蔔 3 柴魚片 0.78	鮮奶	全穀雜糧類: 4.9份 乳品類: 0.8份 豆魚蛋肉類: 2.3份 蔬菜類: 1.6份 水果類: 0.0份 油脂與堅果種子類: 1.5份 鈣: 347.2mg 熱量: 736大卡
9月27日 星期三	肉絲蛋炒飯	香滷雞翅 萬用滷包 40 三節翅 85.7 青蔥 3 薑片 1.14	什錦滷味 玉米 45 珍珠脆丸 15 海帶結 13 萬用滷包 0.4	田園時蔬 青菜 80	金菇肉絲湯 大白菜 30 金針菇 10 紅蘿蔔 5 豬肉絲 5 薑絲 1	黃豆奶	全穀雜糧類: 4.2份 乳品類: 0.0份 豆魚蛋肉類: 3.1份 蔬菜類: 1.9份 水果類: 0.0份 油脂與堅果種子類: 1.5份 鈣: 158.0mg 熱量: 777大卡
9月28日 星期四	糯米飯	京醬肉絲 豬肉絲 70 洋蔥 20 甜麵醬 5 紅蘿蔔 5 青蔥 1.5	花椰肉片 冷凍青花菜 65 豬肉片 10 生木耳 8 紅蘿蔔 4	田園時蔬 青菜 80	瓠瓜排骨湯 瓠瓜 40 龍骨丁 10 青蔥 1.5	水果	全穀雜糧類: 4.8份 乳品類: 0.0份 豆魚蛋肉類: 2.3份 蔬菜類: 2.1份 水果類: 1.0份 油脂與堅果種子類: 2.3份 鈣: 135.2mg 熱量: 655大卡
月 日							全穀雜糧類: 乳品類: 豆魚蛋肉類: 蔬菜類: 水果類: 油脂與堅果種子類: 鈣: 熱量:
餐數							



## 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：新英國小、山佳國小)。
- 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：建功國小、苗栗國中)。
- 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：客庄國小、後龍國小)。

## 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：
  - (1)廚工以月薪僱用者，每人每一年最高補助三十六萬四仟元，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2萬9,000元整。

偏鄉學校適用

## 附表

廚工人員薪資支給基準表

級別	廚工人員	
第一級	26,962-31,082	備考 薪資單位： 新臺幣(元)/月
第二級	27,477-31,597	
第三級	31,192-32,112	

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，每人每一年補助三十六萬四千元，薪資支給如支給基準表，以及補助依法雇主應負擔之勞工保險、全民健康保險及勞工退休金費用（每日工作八小時，每週工作五日，每年工作十二個月）。
- 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112年6月12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八十元。



## 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80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  
(300人以上學校需檢附午餐明細帳資料)



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

午餐相關規定及參考資料

學校午餐新「鈣」念

高鈣食材介紹

高鈣套餐食譜

高鈣菜色

高鈣參考教案

苗栗在地食材介紹

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

### 學校午餐新「鈣」念

高鈣套餐食譜

回列表

#### 套餐 1

下載



- 1 燕麥飯
- 2 香油雞腿
- 3 客家小炒
- 4 蝦皮苧苳
- 5 絲瓜冬粉湯

全穀雜糧類	6份
豆魚蛋肉類	2.5份
蔬菜類	2份
油脂與堅果種子類	3份
乳品類	0份
鈣含量	323mg
總熱量	797大卡

#### 套餐 2

下載



- 1 燕麥飯
- 2 腰果爆雞丁
- 3 蔥蒜什錦
- 4 沙茶芥藍
- 5 蒜頭蛤蜊排骨湯

全穀雜糧類	5份
豆魚蛋肉類	2.3份
蔬菜類	2.0份
油脂與堅果種子類	2.5份
乳品類	0份
鈣含量	302mg
總熱量	686大卡

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(至遲不得逾2小時通報)。
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**】。

(四)校安通報責任歸屬以發地點判定(非校內人士，在校內發生疑似

食中，由發生地之學校通報)。

# 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五十元為上限，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。

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

---

十、辦理學校午餐供應之學校應依下列規定填載報表，以作為輔導考核之依據：

(一)學校午餐廚房工作日誌：學校應按日確實填載、核章，以確實掌控午餐供應情形並供查核。

(二)學校午餐廚工資料及食材供應商基本資料調查表：每學年度第一學期開始一個月內，由午餐秘書填寫，以網路傳輸本府備查。

(三)每二個月實施一次學生午餐滿意度問卷調查，以了解學生攝食狀況，並提出改善計畫。

(四)學校每學期應至少辦理一次健康飲食教育相關活動。

(成果上傳午餐資訊網)



1



2

## 學校登入

帳號

密碼

馬僉言登石馬  8355

3

## 列表

功能	維護
各校午餐教育活動	查看
基本資料	查看
菜單熱量試算	查看

4

## 基本資料

聯絡人

電話

信箱

帳號

密碼(須更改時重新填寫)

密碼(須更改時重新填寫)

5

## 各校午餐教育活動

學校名稱

標題-活動名稱

日期

參加對象

參加人數

老師

活動名稱與實際內容簡介 (請以條列方式填寫，並用回車換行)  
例如：1. 內容一  
2. 內容二

上傳照片 (必填4張)

尚未選取檔案

尚未選取檔案

尚未選取檔案

尚未選取檔案

# 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

# 本府學校午餐聯合稽查

- 當日驗收紀錄及相關佐證資料
- 廚工體檢表(以年度為判定基準)及講習時數卡
- 衛生自主管理表、檢體留樣紀錄表及冰箱溫度記錄表
- 抽查2天上學期國產可溯源食材經費申請佐證資料

11:39 4G

食品衛生安全課程資訊管理系統從業人員學...  
https://foodedu.fda.gov.tw

衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
食品衛生安全課程資訊管理系統

首頁 公告訊息 廚師證書 衛生講習 HACCP課程 學習資源 時數查詢專區 管理專區

現在位置：從業人員學習 > 衛生講習 > HACCP講習

\*身分證  
講習日期: ... - ...

查詢 產製時數清單

NO	講習類別	講習日期	課程名稱	時數	主辦單位
----	------	------	------	----	------

<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/fpfap1301f.jsp>



# 國教署午餐訪視~請學校務必先填寫訪視自評表

(自設廚房【含公辦公營或公辦民營】學校填寫)

## 一、基本資料

填表人及職稱：\_\_\_\_\_

- (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)全額免費或部分負擔
- (六) 訪視當月午餐費：\_\_元/餐，\_\_元/月
- (七) 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)全額免費或部分負擔
- (八) 經費來源：地方政府 學校午餐費 其他：\_\_\_\_\_。
- (九) 學校是否置營養師：否；是，請說明其工作職責：
- (十) 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□打v 不符合則在□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	□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_____	□2-1 □2-2 □2-3 □2-4 □2-5 □2-6 說明及建議：

(外訂盒餐或團膳【含他校供應】學校填寫)

## 一、基本資料

填表人及職稱：\_\_\_\_\_

- (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：\_\_
- (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)全額免費或部分負擔
- (六) 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□打v 不符合則在□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	□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_____	□2-1 □2-2 □2-3 □2-4 □2-5 □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)



簡報完畢~請多指教