

# 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. 孔韻菊營養師(連絡電話559712)：快樂早餐、校園食品販售。
2. 雲雁翎營養師(連絡電話559711)：午餐相關補助經費申請(經濟弱勢學生午餐、寒暑假到校之經濟弱勢學生午餐、寒暑假運動團隊學生午餐、高鈣午餐計畫(10元)、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、精進菜單、運輸及維運費等)、學校午餐輔導團、廚工及午秘教育訓練、午餐滿意度調查。
3. 楊瓊慧營養師(連絡電話559712)：免費午餐、三章一Q經費申請、學校午餐聯合稽查、寒暑假數位餐券、廚房設備申請、午餐採購契約、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%及驗證食材50%以上。

- (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)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。

# 確認是否有缺漏, 第一步

1. 食登2.0 **首頁**, 看得到學校菜色及食材即有成功(左側為上傳成功, 右側為尚未上傳)



2. 學校若不供餐(或假日), 應出現今日不供餐(左圖), 若當天有放大鏡小圖(右圖), 表示並未設不供餐。



確認是否有缺漏,第二步(需先確認有上傳菜單)

1.登入食登2.0

2.左側功能選單>>左下角供餐缺漏報表現況查詢

點入後1.選擇日期>2.按查詢>3.選擇僅顯示缺漏>4.選擇缺漏資料現況>5會出現缺漏資料(無資料表示上傳成功)



# 學校午餐業務報告

---

## 三、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。

(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。

四、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)。

## 五、學校午餐廚餘清運

- 115年委託致民國中辦理勞務採購，由合格環保業者辦理清運及後端處理作業。
- 學校協助配合下列事項：
  - ① 如清運數量有塗改情形，請校方人員與清運司機於修改處共同簽名或蓋章（校方請蓋職章）。
  - ② 如當日無廚餘需清運，請務必提前通知廠商無須前往清運。若未提前通知，致廠商到校後清運數量為0桶時，請於備註欄註明「未提前通知廠商今日無需清運」，並請承辦人員加蓋職章確認。
- ⚠ 本案係以「清運趟次」計費，若未提前通知廠商無須清運，廠商到校後即使清運桶數為0，該趟次仍需支付清運費，請各校務必留意並落實提前通知作業。

# 115年學校午餐廚餘清運路線

| 星期一 清運線路預估時間(每週回收趟次1&3) |    |          |        |        |          |        |             |    |
|-------------------------|----|----------|--------|--------|----------|--------|-------------|----|
| 路線名稱                    | 序號 | 學校名稱     | 區間行車時程 | 預估抵達時間 | 停留時間(分鐘) | 預估離場時間 | 120公升/200公升 | 桶數 |
| 竹南線                     | 1  | 海口國小     | 0      | 13:15  | 10       | 13:25  | 200公升       | 1  |
|                         | 2  | 竹南國小     | 8      | 13:33  | 10       | 13:43  | 200公升       | 4  |
|                         | 3  | 竹南國中     | 5      | 13:48  | 10       | 13:58  | 200公升       | 2  |
|                         | 4  | 照南國小     | 8      | 14:06  | 10       | 14:16  | 200公升       | 6  |
|                         | 5  | 山佳國小     | 10     | 14:26  | 10       | 14:36  | 200公升       | 3  |
|                         | 6  | 大埔國小     | 10     | 14:46  | 10       | 14:56  | 200公升       | 1  |
|                         | 7  | 新南國小     | 10     | 15:06  | 10       | 15:16  | 200公升       | 2  |
|                         | 8  | 后庄國小     | 8      | 15:24  | 10       | 15:34  | 200公升       | 3  |
| 頭份線                     | 9  | 永貞國小     | 0      | 8:15   | 10       | 8:25   | 200公升       | 3  |
|                         | 10 | 六合國小     | 10     | 8:35   | 10       | 8:45   | 200公升       | 1  |
|                         | 11 | 頭份國小     | 5      | 8:50   | 10       | 9:00   | 200公升       | 1  |
|                         | 12 | 建國國小     | 8      | 9:08   | 10       | 9:18   | 200公升       | 3  |
|                         | 13 | 蟻桃國小     | 8      | 9:26   | 10       | 9:36   | 200公升       | 1  |
|                         | 14 | 僑善國小     | 10     | 9:46   | 10       | 9:56   | 200公升       | 3  |
|                         | 15 | 三灣國小     | 15     | 10:11  | 10       | 10:21  | 120公升       | 1  |
|                         | 16 | 三灣國中     | 5      | 10:26  | 10       | 10:36  | 120公升       | 1  |
| 通霄線                     | 17 | 啟明國小     | 0      | 8:15   | 10       | 8:25   | 200公升       | 4  |
|                         | 18 | 致民國中     | 10     | 8:35   | 10       | 8:45   | 200公升       | 3  |
|                         | 19 | 卓蘭高級中學   | 55     | 9:40   | 10       | 9:50   | 200公升       | 2  |
|                         | 20 | 大湖國小     | 25     | 10:15  | 10       | 10:25  | 120公升       | 1  |
|                         | 21 | 南湖國小     | 10     | 10:35  | 10       | 10:45  | 120公升       | 1  |
|                         | 22 | 銅鑼國小     | 30     | 11:15  | 10       | 11:25  | 120公升       | 1  |
| 苗栗線                     | 23 | 文華國小     | 0      | 13:15  | 10       | 13:25  | 200公升       | 3  |
|                         | 24 | 啟文國小     | 10     | 13:35  | 10       | 13:45  | 200公升       | 3  |
|                         | 25 | 福星國小     | 10     | 13:55  | 10       | 14:05  | 200公升       | 1  |
|                         | 26 | 苗栗特殊教育學校 | 10     | 14:15  | 10       | 14:25  | 200公升       | 8  |
|                         | 27 | 新港國中小    | 15     | 14:40  | 10       | 14:50  | 200公升       | 1  |
|                         | 28 | 外埔國小     | 10     | 15:00  | 10       | 15:10  | 120公升       | 1  |
|                         | 29 | 大西國中     | 15     | 15:25  | 10       | 15:35  | 200公升       | 1  |
|                         | 30 | 公館國小     | 20     | 15:55  | 10       | 16:05  | 200公升       | 2  |
|                         | 31 | 仁愛國小     | 5      | 16:10  | 10       | 16:20  | 120公升       | 1  |

# 115年學校午餐廚餘清運路線

| 星期三 & 星期五 清運線路預估時間(每週回收趟次2&3) |    |          |             |        |           |        |             |    |
|-------------------------------|----|----------|-------------|--------|-----------|--------|-------------|----|
| 路線名稱                          | 序號 | 學校名稱     | 區間行車時程 (分鐘) | 預估抵達時間 | 停留時間 (分鐘) | 預估離場時間 | 120公升/200公升 | 桶數 |
| 竹南線                           | 1  | 海口國小     | 0           | 13:15  | 10        | 13:25  | 200公升       | 1  |
|                               | 2  | 竹南國小     | 8           | 13:33  | 10        | 13:43  | 200公升       | 4  |
|                               | 3  | 竹南國中     | 5           | 13:48  | 10        | 13:58  | 200公升       | 2  |
|                               | 4  | 照南國小     | 8           | 14:06  | 10        | 14:16  | 200公升       | 6  |
|                               | 5  | 山佳國小     | 10          | 14:26  | 10        | 14:36  | 200公升       | 3  |
|                               | 6  | 大埔國小     | 10          | 14:46  | 10        | 14:56  | 200公升       | 1  |
|                               | 7  | 新南國小     | 10          | 15:06  | 10        | 15:16  | 200公升       | 2  |
|                               | 8  | 后庄國小     | 8           | 15:24  | 10        | 15:34  | 200公升       | 3  |
| 頭份線                           | 9  | 尖山國小     | 0           | 8:15   | 10        | 8:25   | 200公升       | 1  |
|                               | 10 | 永貞國小     | 8           | 8:33   | 10        | 8:43   | 200公升       | 3  |
|                               | 11 | 六合國小     | 10          | 8:53   | 10        | 9:03   | 200公升       | 1  |
|                               | 12 | 頭份國小     | 5           | 9:08   | 10        | 9:18   | 200公升       | 1  |
|                               | 13 | 建國國小     | 8           | 9:26   | 10        | 9:36   | 200公升       | 3  |
|                               | 14 | 蟠桃國小     | 8           | 9:44   | 10        | 9:54   | 200公升       | 1  |
|                               | 15 | 新興國小     | 10          | 10:04  | 10        | 10:14  | 200公升       | 1  |
|                               | 16 | 僑善國小     | 8           | 10:22  | 10        | 10:32  | 200公升       | 3  |
| 通霄線                           | 17 | 啟明國小     | 0           | 8:15   | 10        | 8:25   | 200公升       | 4  |
|                               | 18 | 致民國中     | 10          | 8:35   | 10        | 8:45   | 200公升       | 3  |
|                               | 19 | 卓蘭國小     | 55          | 9:40   | 10        | 9:50   | 200公升       | 2  |
|                               | 20 | 卓蘭高級中學   | 5           | 9:55   | 10        | 10:05  | 200公升       | 2  |
|                               | 21 | 銅鑼國小     | 45          | 10:50  | 10        | 11:00  | 120公升       | 1  |
|                               | 22 | 烏眉國中     | 15          | 11:15  | 10        | 11:25  | 200公升       | 1  |
| 苗栗線                           | 23 | 文華國小     | 0           | 13:15  | 10        | 13:25  | 200公升       | 3  |
|                               | 24 | 啟文國小     | 10          | 13:35  | 10        | 13:45  | 200公升       | 3  |
|                               | 25 | 福星國小     | 10          | 13:55  | 10        | 14:05  | 200公升       | 1  |
|                               | 26 | 苗栗特殊教育學校 | 10          | 14:15  | 10        | 14:25  | 200公升       | 8  |
|                               | 27 | 新港國中小    | 15          | 14:40  | 10        | 14:50  | 200公升       | 1  |
|                               | 28 | 外埔國小     | 10          | 15:00  | 10        | 15:10  | 120公升       | 1  |
|                               | 29 | 大西國中     | 15          | 15:25  | 10        | 15:35  | 200公升       | 1  |
|                               | 30 | 五穀國小     | 20          | 15:55  | 10        | 16:05  | 200公升       | 2  |
|                               | 31 | 公館國小     | 8           | 16:13  | 10        | 16:23  | 200公升       | 2  |

## 學生午餐平均廚餘量（每人/每餐）



# 校園廚餘減量

## 推動重點



適量供餐  
(分量調整)  
菜單優化  
(提升接受度、減少冷門菜)



教師陪同與適時提醒  
培養學生惜食與  
完食習慣



建立廚餘秤重與  
紀錄制度  
分析剩食原因  
(菜色／份量／習慣)



辦理惜食教育活動  
強化不浪費觀念



## 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：卓蘭國小、南湖國小)。
- 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：啟明國小、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：頭份國中、信義國小)。
- 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：後龍國小、客庄國小)。

## 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3萬7,730元整。

偏鄉學校未參與偏鄉  
中央廚房計畫者適用

## 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)。(1-2月合併)
2. 補助金額：每月補助3萬9,093元整。
3. 本案補助之廚工薪資有未執行項目或結餘款者應繳回本府。
4. 廚工薪資應高於最低工資1.1倍基準之原則給薪(不含部分工時人員)。
5. 每日工作時間未達8小時者，屬部分工時人員。

(每月最低工資為29,500元，每小時最低工資為196元)

### 三、教育部「推動偏鄉學校中央廚房計畫」

- 補助對象：國教署111年核定既有中央廚房1校群、新建中央廚房1校群、擴建中央廚房4校群、食材聯合採購聯盟8校群。
- 計畫補助如下：
  1. 廚工薪資：每人每月補助薪資上限3萬9,093元整，中央廚房每供餐250人補助廚工1名，每年12個月。
  2. 生食運輸費用：每天補助上限1,300元。
  3. 熟食運輸費用：廠商送餐者：只送1校路線：每天補助上限1,700元。  
送1校以上路線：每天補助上限2,300元。國教署提供移撥車輛者：補助油資、司機薪資、車輛養護費。
  4. 維運費：既有中央廚房及新擴建中央廚房每年補助12萬元。

# 運送費計算公式

- 1. 生食運費：每校 $(1,500 \text{元} \times 0.6 + \text{每公里} 40 \text{元} \times \text{最高} 10 \text{公里}) / \text{日}$ 。
- 2. 熟食運費：
  - A. 運輸廠商送餐者：
    - a. 只送1校路線： $(1,500 \text{元} \times 0.6 + \text{每公里} 40 \text{元} \times \text{最高來回} 20 \text{公里}) / \text{日}$ 。
    - b. 送1校以上路線： $(1,500 \text{元} + \text{每公里} 40 \text{元} \times \text{最高來回} 20 \text{公里}) / \text{日}$ 。
  - B. 國教署移撥車輛：
    - a. 租賃車輛油資： $(\text{平均油耗} (L/KM) \times \text{單趟最高} 10 \text{公里} \times \text{來回} \times \text{油價}) / \text{日}$ 。
    - b. 租賃車輛司機部分工時薪資： $(\text{時薪} \times \text{每天} 4 \text{小時數}) / \text{日} + \text{雇主應負擔之勞保、健保、勞退}$ 。
- 生熟食運輸費請依各校群運輸需求規畫，以校群為單位統籌運用。
- 維運費：購買鍋爐碗盤等耗品、小型修繕、廚務人員制服等



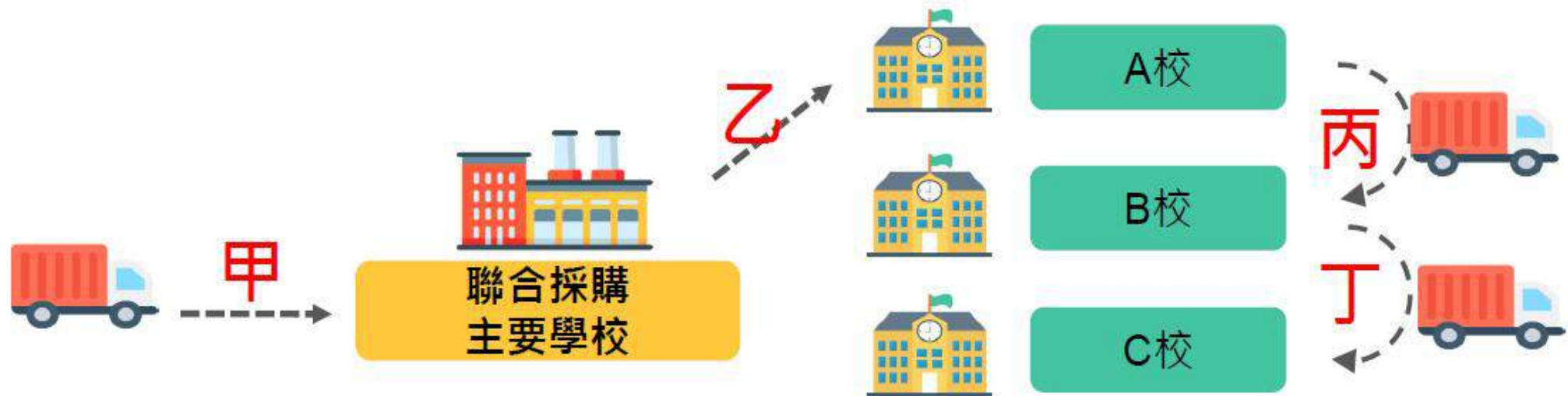
# 計算方式

生食運輸補助費用計算方式

補助限制

校與校間上限距離10公里

$1500\text{元} \times 0.6 + \text{每公里 } 40\text{元} \times 10\text{公里} = 900 + 40 \times (\text{甲} + \text{乙} + \text{丙} + \text{丁})$   
(基本費) + (一校最大補助路徑)



## 四、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。

## 五、校園供餐質量升級-高鈣午餐計畫

- (一)實施對象：本縣縣立高中及公私立國民中小學(含完全中學國中部，不含幼兒園)在校用餐之教職員工生。
- (二)每週至少供應一次高鈣餐，鈣質含量須達270毫克以上(鈣質含量計算不含附餐)，並於菜單標示鈣含量。
- (三)依學校每週供餐日數，午餐供應內容應符合下列條件：

| 項目 | 一週供餐日數 | 午餐應增加供應內容              |
|----|--------|------------------------|
| 1  | 一日     | 增加供應高鈣特色餐1次            |
| 2  | 二日     | 增加供應鮮奶(或保久乳)1瓶         |
| 3  | 三日     | 增加供應高鈣特色餐1次及鮮奶(或保久乳)1瓶 |
| 4  | 四日     | 增加供應鮮奶(或保久乳)2瓶         |
| 5  | 五日     | 增加供應高鈣特色餐1次及鮮奶(或保久乳)2瓶 |

## 五、校園供餐質量升級-高鈣午餐計畫

---

(四)高鈣特色餐以雙主菜、升級主菜、異國料理、傳統小吃或特餐等方式供應。

(五)增加供應之鮮奶(或保久乳)容量應  $\geq 195$  c.c.，每月得以優酪乳或優格替換一次，供應  $\geq 3$  瓶鮮奶(或保久乳)者，隔週得以高鈣點心或高鈣特色餐替換一次；如特殊情形(如乳糖不耐者)得用國產溯源豆漿替代。

(六)學校午餐每月至少使用2次苗栗縣在地生產之農產品，當月使用之品項不得重複，且其中1次應為當道菜色之主要食材。

## 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<br>(仟卡) |
|---------|----|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------|--------|------------------------------|-------------|----------|----------|----|----|----------|----|------------|
|         |    |                                   |                       |                              |        |                              |             | 全穀<br>根莖 | 豆魚<br>肉蛋 | 蔬菜 | 水果 | 堅果<br>油脂 | 乳品 |            |
| 8/10/21 | 三  | 白飯                                | 椰香咖哩雞                 | 青花黑輪                         | 青江菜(綠) | 玉米濃湯                         |             | 5        | 2        | 1  | 0  | 2        | 0  | 590        |
|         |    |                                   | 燒/雞丁.洋芋.紅仁.洋葱.椰菜.咖哩粉  | 炒/青花菜.彩椒.木耳絲.黑輪片             | 炒/時令青菜 | 煮/玉米粒.雞腿.豬絞肉.玉米乳濃湯           | 高鈣<br>361mg | 4        | 3        | 1  | 0  | 3        | 0  | 628        |
| 8/11/21 | 四  | 麥片飯                               | 塔香魚                   | 鐵板豆腐                         | 有機菜    | 海芽肉絲湯                        |             | 5        | 3        | 1  | 0  | 2        | 0  | 668        |
|         |    |                                   | 炸/水魷魚片.九層塔.老薑.洋葱      | 煎/板豆腐.豆芽菜.豬肉片.黑胡椒粉           | 炒/時令青菜 | 煮/海芽.豬肉絲.小魚干.芹菜              |             | 5        | 3        | 1  | 0  | 2        | 0  | 668        |
| 8/12/21 | 五  | 小米飯                               | 醬燒肉片                  | 薑菇蒸蛋                         | 鵝白菜(綠) | 紅豆小湯圓                        |             | 5        | 3        | 1  | 0  | 2        | 0  | 668        |
|         |    |                                   | 燒/洋葱.豬肉片.小黃瓜.胡蘿蔔      | 蒸/雞蛋.生香菇                     | 炒/時令青菜 | 煮/紅豆.小湯圓                     |             | 5        | 3        | 1  | 0  | 2        | 0  | 668        |
| 4       | 一  | 白飯                                | 絞瓜肉燥                  | 關東煮                          | 小白菜(綠) | 香菇雞湯                         |             | 5        | 3        | 2  | 0  | 2        | 0  | 640        |
|         |    |                                   | 燒/豬絞肉.絞瓜.洋葱.蔥         | 煮/玉米粒.白仁.小豆.肉燥.洋葱.雞腿.紅仁.香菇片  | 炒/時令青菜 | 煮/白蘿蔔.雞丁.生香菇                 |             | 5        | 3        | 2  | 0  | 2        | 0  | 640        |
| 5       | 二  | 玉米蛋炒飯                             | 檸檬雞翅*1                | 芝麻球*2                        | 有機蔬菜   | 薑絲冬瓜湯                        | 鮮奶          | 6        | 3        | 1  | 0  | 2        | 1  | 820        |
|         |    | 炒/白米.豬肉絲.雞蛋.玉米粒.三色丁.蔥             | 蒸/檸檬雞翅                | 炸/芝麻球*2                      | 炒/時令青菜 | 煮/冬瓜.排骨丁.薑絲                  |             | 6        | 3        | 1  | 0  | 2        | 1  | 820        |
| 6       | 三  | 五穀飯                               | 酥炸肉魚*1/樹子蒸魚*1         | 客家小炒                         | 高麗菜(白) | 蒲瓜雞湯                         | 高鈣390mg     | 4        | 3        | 1  | 0  | 3        | 0  | 655        |
|         |    |                                   | 蒸/肉魚.生鮮魚片.樹子          | 炒/豆干片.芹菜.豬肉絲.乾魷魚             | 炒/時令青菜 | 煮/蒲瓜.雞腿丁                     |             | 4        | 3        | 1  | 0  | 3        | 0  | 655        |
| 7       | 四  | 蕎麥飯                               | 黑胡椒豬柳                 | 白菜滷                          | 青江菜(綠) | 青木瓜湯                         |             | 4        | 3        | 2  | 0  | 2        | 0  | 613        |
|         |    |                                   | 燒/豬柳.豆芽菜.黑胡椒粉.紅仁      | 煮/大白菜.胡蘿蔔.豬肉片.雞腿.木刻          | 炒/時令青菜 | 煮/青木瓜.排骨丁.枸杞                 |             | 4        | 3        | 2  | 0  | 2        | 0  | 613        |
| 8       | 五  | 五穀飯                               | 蔥爆雞丁                  | 紅燒豆腐                         | 青花菜(綠) | 芋頭西米露                        |             | 5        | 3        | 1  | 0  | 2        | 0  | 687        |
|         |    |                                   | 炒/雞丁.小黃瓜.蔥            | 炒/板豆腐.三色丁.豬絞肉.香菇絲            | 炒/時令青菜 | 煮/芋頭.西谷米.椰漿                  |             | 5        | 3        | 1  | 0  | 2        | 0  | 687        |
| 11      | 一  | 白飯                                | 打拋豬肉                  | 海鮮粉絲煲                        | 大陸妹(綠) | 玉米雞湯                         |             | 5        | 2        | 2  | 0  | 2        | 0  | 639        |
|         |    |                                   | 燒/豬絞肉.洋葱.番茄.九層塔       | 炒/雞柳.高麗菜.黑胡椒粉.雞腿.黑木耳.胡蘿蔔     | 炒/時令青菜 | 煮/玉米粒.雞腿丁.香茅                 |             | 5        | 2        | 2  | 0  | 2        | 0  | 639        |
| 12      | 二  | 義大利肉醬麵                            | 酥炸肉排*1                | 蜜汁干丁                         | 有機蔬菜   | 青菜豆腐湯                        | 鮮奶/高鈣470mg  | 3        | 3        | 2  | 0  | 3        | 1  | 752        |
|         |    | 煮/肉排.雞柳.洋葱.番茄.九層塔.黑胡椒粉.雞腿.黑木耳.胡蘿蔔 | 炸/調理豬排                | 炒/中干丁.小黃瓜.杏鮑菇                | 炒/時令青菜 | 煮/小白菜.板豆腐                    |             | 3        | 3        | 2  | 0  | 3        | 1  | 752        |
| 13      | 三  | 紫米飯                               | 南瓜燒雞                  | 開陽黃瓜                         | 油菜(綠)  | 養生蔬菜湯                        | 黑豆奶         | 5        | 3        | 2  | 0  | 2        | 0  | 675        |
|         |    |                                   | 燒/雞柳丁.雞腿丁.洋葱.南瓜.胡蘿蔔.蔥 | 煮/大白菜.胡蘿蔔.雞腿.黑胡椒粉.雞腿.黑木耳.胡蘿蔔 | 炒/時令青菜 | 煮/大白菜.胡蘿蔔.雞腿.黑胡椒粉.雞腿.黑木耳.胡蘿蔔 |             | 5        | 3        | 2  | 0  | 2        | 0  | 675        |
| 14      | 四  | 芝麻飯                               | 筍燒肉丁                  | 玉米四喜                         | 高麗菜(白) | 番茄蛋花湯                        | 水果/在地食材     | 4        | 3        | 1  | 1  | 2        | 0  | 686        |
|         |    |                                   | 燒/鮮筍.豬肉片.雞丁.在地芹菜      | 煮/玉米粒.雞腿.肉燥.胡蘿蔔.芹菜.小干丁       | 炒/時令青菜 | 煮/番茄.雞蛋.蔥                    |             | 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        |
|----|------------|-------|-----------|
| 日期 | 8月30日      | 8月31日 | 9月1日(高鈣餐) |
| 主食 | 白米飯        | 五穀飯   | 薏仁飯       |
| 主菜 | 三杯雞丁       | 打拋肉   | 黑豆燒肉      |
| 副菜 | 瓠瓜肉絲       | 銀芽雙絲  | 海帶三絲      |
| 青菜 | 時令青菜       | 時令青菜  | 時令青菜      |
| 湯  | 玉米蛋花湯      | 山藥排骨湯 | 冬瓜山粉圓     |
| 附餐 | 鮮奶         | 水果    | 水果        |
| 日期 | 9月4日       | 9月5日  | 9月6日      |
| 日期 | 9月7日(高鈣餐)  | 9月8日  |           |
| 主食 | 白米飯        | 小米飯   | 飯條        |
| 主菜 | 照燒肉片       | 咖哩雞丁  | 客家什錦      |
| 副菜 | 黃瓜魚絲       | 肉燥粉絲  | 香酥魚排      |
| 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       |
| 附餐 | 水果         | 鮮奶    | 優酪乳       |
| 日期 | 9月11日(高鈣餐) | 9月12日 | 9月13日     |
| 日期 | 9月14日      | 9月15日 |           |
| 主食 | 白米飯        | 糙米飯   | 白油麵       |
| 主菜 | 香芋燒肉       | 花瓜雞   | 義大利肉醬     |
| 副菜 | 糖醋豆包       | 玉米炒蛋  | 卡啦雞腿酥     |
| 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      |
| 附餐 | 水果         | 鮮奶    | 黃豆奶       |
| 日期 | 9月18日      | 9月19日 | 9月20日     |
| 日期 | 9月21日(高鈣餐) | 9月22日 |           |
| 主食 | 白米飯        | 十穀飯   | 米粉        |
| 主菜 | 蔥爆肉片       | 宮保雞丁  | 金瓜肉絲      |
| 副菜 | 芹香福州丸      | 鮮菇蒸蛋  | 香滷豬排      |
| 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      |
| 附餐 | 水果         | 鮮奶    | 優酪乳       |
| 日期 | 9月25日(高鈣餐) | 9月26日 | 9月27日     |
| 日期 | 9月28日      | 9月29日 |           |
| 主食 | 白米飯        | 糙米飯   | 肉絲蛋炒飯     |
| 主菜 | 回鍋肉片       | 蔥爆雞丁  | 香滷雞翅      |
| 副菜 | 韓式年糕       | 紅仁炒蛋  | 什錦滷味      |
| 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     |
| 附餐 | 水果         | 鮮奶    | 黃豆奶       |

菜單加(單位:克)

| 日期    | 主食      | 主菜   | 副菜   | 副菜   | 湯     | 附餐  | 營養分析                                                                                                           |
|-------|---------|------|------|------|-------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9月1日  | (高鈣)白米飯 | 回鍋肉片 | 韓式年糕 | 田園時蔬 | 紫菜鮮菇湯 | 水果  | 全穀雜糧類: 4.0份<br>乳品類: 0.0份<br>豆魚蛋肉類: 3.0份<br>蔬菜類: 1.3份<br>水果類: 1.0份<br>油脂與坚果種子類: 1.5份<br>鈣: 36.1mg<br>熱量: 308大卡  |
| 9月26日 | 糙米飯     | 蔥爆雞丁 | 紅仁炒蛋 | 田園時蔬 | 魚羹湯   | 鮮奶  | 全穀雜糧類: 4.0份<br>乳品類: 0.8份<br>豆魚蛋肉類: 2.3份<br>蔬菜類: 1.6份<br>水果類: 0.0份<br>油脂與坚果種子類: 1.5份<br>鈣: 347.2mg<br>熱量: 735大卡 |
| 9月27日 | 高麗菜     | 萬用滷包 | 玉米   | 青菜   | 大白菜   | 黃豆奶 | 全穀雜糧類: 4.2份<br>乳品類: 0.0份<br>豆魚蛋肉類: 3.1份<br>蔬菜類: 1.9份<br>水果類: 0.0份<br>油脂與坚果種子類: 1.5份<br>鈣: 198.9mg<br>熱量: 727大卡 |
| 9月28日 | 糯米飯     | 京醬肉絲 | 花椰肉片 | 田園時蔬 | 瓠瓜排骨湯 | 水果  | 全穀雜糧類: 4.2份<br>乳品類: 0.0份<br>豆魚蛋肉類: 2.3份<br>蔬菜類: 2.1份<br>水果類: 1.0份<br>油脂與坚果種子類: 2.3份<br>鈣: 165.3mg<br>熱量: 655大卡 |
| 9月29日 | 白米飯     | 回鍋肉片 | 韓式年糕 | 田園時蔬 | 紫菜鮮菇湯 | 水果  | 全穀雜糧類: 4.0份<br>乳品類: 0.0份<br>豆魚蛋肉類: 3.0份<br>蔬菜類: 1.3份<br>水果類: 1.0份<br>油脂與坚果種子類: 1.5份<br>鈣: 36.1mg<br>熱量: 308大卡  |

## 五、校園供餐質量升級-高鈣午餐計畫補助原則

- 實施對象：本縣縣立高中及公私立國民中小學（含完全中學國中部，**不含幼兒園**）在校用餐之教職員工，**惟不包含已列入「苗栗縣校園供餐質量升級暨學生午餐費部分補助計畫」補助範圍之人員。**
- 補助經費按供餐日數計算，每人每餐十元。
- 經費核撥：
  - （一）每年1-6月補助經費：請於1月15日前檢附每月经費申請表申請。
  - （二）每年8-12補助經費：請於9月15日前檢附每月经費申請表申請。
  - （三）學校教職員工請假時應依據「學校午餐退費辦理原則」將停餐時之補助經費繳回本府。
  - （四）本計畫補助經費剩餘款（或不足額），請學校於下一期經費申請於第一個月份進行扣抵（或補申請）。

## 六、苗栗縣校園供餐質量升級暨學生午餐費部分補助計畫

### 推動「校園供餐質量升級」

- 餐費每餐60元
- 多樣化烹調方式
- 多元化菜單設計

### 落實「高鈣午餐計畫」

- 高鈣餐Ca270mg
- 高鈣特色餐
- 每週2瓶乳品

### 減輕家庭經濟負擔

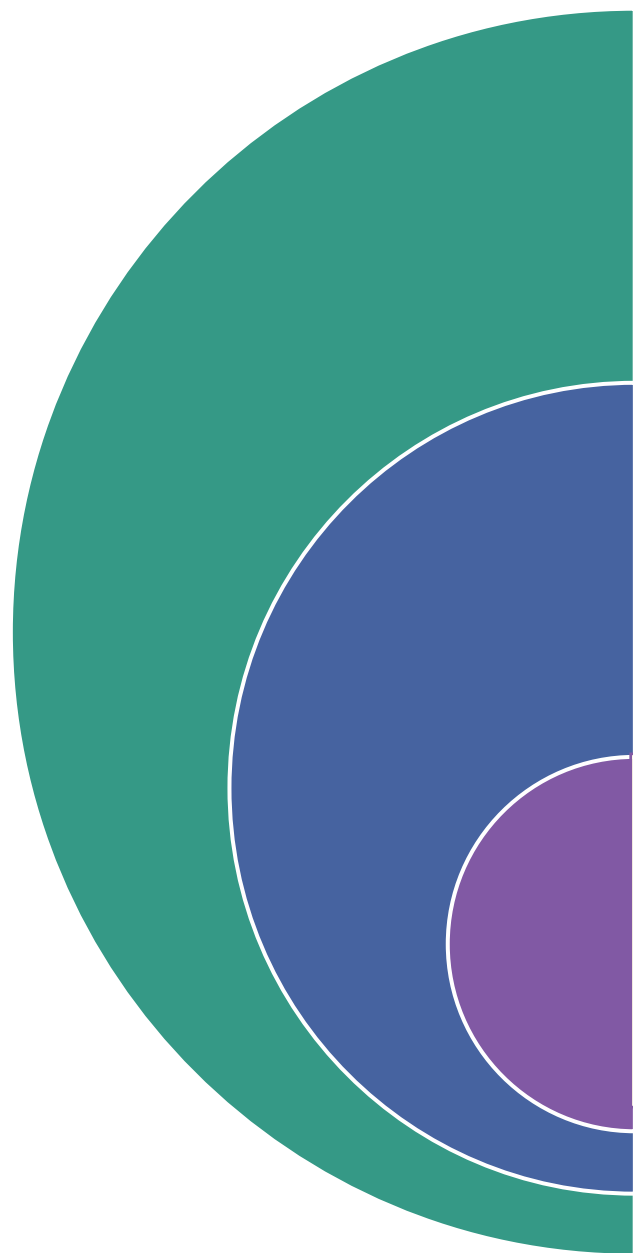
- 縣府與18鄉鎮市公所共同推動免費午餐

建立安心、友善供餐環境、提升學生用餐意願與營養攝取



## 實施期程及補助對象

- 實施期程：115年8月30日起上課日開始實施
- 實施對象：本縣縣立高中、公私立國民中小學  
(含完全中學國中部，不含幼兒園)
  - 在校用餐之
    - 學生      • 校長
    - 班級導師(以是否有領導師費認定)
    - 特教助理員(依本府特教科核定人數)



## 縣府

- 每人每餐補助30元
- 每學期午餐基本費及燃料費360元(不含外訂團膳學校)
- 經濟弱勢學生全額補助

## 鄉鎮市公所

- 每人每餐補助30元
- 不含經濟弱勢學生

## 午餐費總補助

每餐60元+每學期午餐基本費及燃料費360元

# 縣府管控機制

- 一、**落實經費控管**

依據本縣所屬各級學校午餐供應執行要點第14點規定，學校午餐當年度結餘款，其中屬縣府補助部分，應依規定繳回本府，以確保補助經費合理運用。

- 二、**強化滿意度調查機制**

調查頻率由原每學期2次，彈性調整為每週、每三週、每月或每二月辦理，即時掌握學生回饋並調整菜單。

- 三、**建立廚餘量監測機制**

請學校每日統計與每週回報午餐廚餘量，作為評估學生用餐接受度及餐點供應品質之參考依據。

- 四、**辦理重點學校實地訪查**

針對廚餘量偏高或滿意度調查結果偏低之學校，辦理實地訪查與輔導，協助檢討菜單設計、供餐方式及用餐環境等，以提升學生用餐滿意度。

## 七、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：弱勢學生學生只要憑本縣數位學生證，即可至契約超商取餐，到校參加課程活動，午餐統一由學校供應者（學校需另函文申請弱勢學生到校期間午餐經費），學生當日則不得再到超商領取餐點。

### (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一百元。

## 八、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100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中心/主題倡議/校園食品/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

# 一、校園食品販售相關法令

---

## (一)校園飲品及點心販售範圍

☆飲品及點心食品一份供應量如下：

1. 熱量應在二五〇大卡以下，其中由脂肪所提供之熱量應在百分之三十以下，飽和脂肪所提供之熱量應在百分之十以下，但鮮乳、保久乳、蛋、豆漿及堅果種子類得不受該等脂肪及飽和脂肪熱量比例限制。
2. 添加糖類所提供之熱量應在百分之十以下(但發酵乳、豆漿之添加糖量得占總熱量之百分之三十以下)。
3. 鈉含量應在四〇〇毫克以下。
4. 校園烘焙食品(麵包、餅乾、米製品等)油及糖所提供熱量之總和不得超過總熱量之百分之四十，且油、糖個別所占之熱量亦不得超過總熱量之百分之三十。

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

# 一、校園食品販售相關法令

---

☆高級中等學校校園飲品及點心販售，應依下列規定：(114年新修)

1. 學校應依學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法第十五條第一項及第二項規定辦理，且於午餐時間不得販售影響正餐之飲品與點心。
2. 包裝食品需取得台灣優良農產品 (CAS)、台灣優良食品(TQF)、產銷履歷農產品(TAP)標章或校園食品標章。
3. 禁止供應碳酸飲料。

☆販售品項可參考董氏基金會食品營養中心/主題倡議/校園食品/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。

(二)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、學校餐廳廚房員工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？

<https://mlunch.nat.gov.tw/>



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](#)

[苗栗縣校園午餐食攝專區](#)

[校園食品](#)

[表單下載](#)

[午餐相關規定及參考資料](#)

[食農食育教育專區](#)



## 最新消息

- 苗栗縣115年度「學校午餐健康飲食教育示範學校觀摩研習暨食農教育成果展」-上課資料
- 苗栗縣115年度國民中小學廚務人員衛生安全講習-上課講義
- 苗栗縣115年國民中小學學校校園營養師及午餐專案經理人增能工作坊-上課資料
- 修正「苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點」第十三點，並自中華民國115年8月1日生效
- 苗栗縣115年度國民中小學學校午餐督導人員-推動學校午餐健康飲食暨食農教育交流工作坊講義與參加名單
- 115年度苗栗縣政府幸福保衛站-學生暑假期間安心午餐券數位化教育訓練資料
- 重申學校午餐所供應之水果，應以學生方便食用之當令產季、鮮度良好、來源清楚且衛生安全為優先考量

### 相關連結

[校園食材登錄平台](#)

[食材補助經費核算系統](#)

[公糧儲撥管理整合系統](#)

[衛生福利部食品藥物管理署](#)

[國教署三餐一Q專區](#)

[台灣農漁禽交易行情](#)

# 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：037-726306、傳真：037-558604)及本府[教育處體育保健科](#)(電話：037-559712、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

---

四、本委員會置委員七人至十五人，現任家長應占四分之一以上，由校長就下列人員派（聘）兼之；其中一人為召集人，由校長或校長指定當然委員擔任，一人為副召集人，由校長指定當然委員擔任：

（一）當然委員：學務（訓導）主任、總務主任及主（會）計主任。

（二）一般委員：家長代表、教師代表、學生代表、營養師或學校其他相關人員。

前項第二款教師代表，由教師推派；家長代表，由家長會推派；學生代表，

由學校模範生或其他相關自治組織推派。

本會委員任期一年，連選得連任

## 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

- 五、本委員會得置午餐執行秘書一人，由召集人就學校午餐承辦單位人員派兼之，負責本委員會會務工作；並得設工作小組，由學校相關單位人員組成，受午餐執行秘書指揮、監督，辦理學生午餐供應之事務。
- 六、本委員會每學期至少召開會議二次，必要時得召開臨時會議，均由召集人召集，並擔任主席。召集人因故未能出席時，由副召集人代理主席。本委員會會議之決議，應有委員總額二分之一以上之委員出席，經出席委員過半數同意行之，並作成會議紀錄備查。

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

十二、學校午餐之相關採購，應依政府採購法相關規定及下列規定辦理：

- (一)學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。其他各項物品採購亦應以具有符合國家認證標準者優先採購為原則。
- (二)午餐之採購，應依據學校供餐類型，參考本府各供餐類型午餐採購契約範本，與供應業者簽訂書面契約，報請本府備查。
- (三)學校或供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

十三、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：

- (一)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。
- (二)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六十元為上限，各校得依實際需求調整學校午餐收費標準。
- (三)學生午餐收費方式以月繳為原則，如徵得同意，得以按學期收取；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。
- (四)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

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

(五)學校辦理午餐收取之午餐費用應專款專用於下列項目：

1. 主副食、食油、調味品，其中主副食下限為午餐費之百分之七十，以維持午餐供應品質。
2. 水電費（依全校比例分擔）、燃料費及食材運費。
3. 廚房及用餐相關設備、器具。
4. 廚房環境清潔及維護。
5. 廚工人事費。

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

十四、學校午餐經費收支帳務處理應依下列原則及會計法、審計法等相關法令及下列原則辦理：

- (一)學校午餐經費應專帳處理，以收支平衡為原則。
- (二)公辦民營學校燃料費支應比例，依本府午餐公辦民營勞務採購案投標須知補充說明參考範本所訂金額為支應上限。(115學年度為300元)
- (三)學校午餐當年度結餘款、契約罰款、履約保證金及午餐專戶所孳生其餘結餘款，**均可轉入下年度繼續之利息應留存專戶並專款專用**，除必要支付，或縣府補助款依規需繳回外，**使用於午餐相關項目**。
- (四)前款結餘款之管控機制，每學年以供餐人數平均每人不得超過新臺幣五百元為原則。

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

---

十六、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志：學校應按日確實填載、核章。
- (二)每月學校午餐經費收支明細表：每月底由午餐秘書會同會計編製。
- (三)每學年學校午餐經費收支結算表：學年結束八月底前，由午餐秘書會同會計統計後填寫，並一份送本府備查。
- (四)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。
- (五)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。
- (六)學校每學期應至少辦理一次健康飲食教育相關活動，經費由學校自籌。  
(成果上傳午餐資訊網)

1



2

## 學校登入

帳號

密碼

馬致遠石馬

8355

登入

3

## 列表



各抒午膳數度活動

### 基本資料

五、



三

自

三

4

## 基本資料

自修人

11

62

62

054306

重慶市巴縣地產稅務局

● 2013 年 10 月 1 日起实施

5

● 各校安排教育活動

Figure 10.10

北京路 11 號 11 樓 1101 室

2008 2009

100%

1994

100

www.pearsoned.com.cn

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

100

### CONCLUSIONS

地址：北京海淀区中关村大街22号

10

【地址】 廣東省廣州市

1

**地址:** 天津经济技术开发区中心大街

1997

☎ 010-63094234

11

# 苗栗縣所屬各級學校午餐供應執行要點

---

二十、學校兼辦午餐業務教職員之獎勵，得依苗栗縣公立中小學教職員敘獎項目第三十二項規定辦理；學校教師擔任午餐執行秘書，其每週授課時數得依苗栗縣國民小學教師建議每週授課節數及國中各領域教師授課節數規定辦理。

# 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

# 一、本府學校午餐聯合稽查

- 辦理依據：學校衛生法第22條第一項第5款
- 當日驗收紀錄及相關佐證資料(可線上審核)
- 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、廚餘紀錄表及溫度記錄表
- 抽查2天上學期國產可溯源食材經費申請佐證資料
- 請於115年9月15日前完成冰箱  
及庫房物品保存期限檢視。

(逾期食品罰鍰6萬元)



## 二、本府學校午餐輔導訪視

一、辦理依據：學校衛生法第23-2條第一項第1款

二、訪視對象：自設廚房學校及偏鄉精進菜單學校

三、訪視頻率：

(一)偏鄉中央廚房學校(6校)：每年接受訪視一次；若當年獲評為優等以上學校，隔年免接受訪視。

(二)其餘學校：每三年接受訪視一次。

四、輔導訪視前會先函文通知，請學校依照輔導訪視表準備資料。

### 三、國教署午餐訪視~需事先填寫訪視表自評填寫

115年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表  
(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)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)本校總供餐數：\_\_\_\_\_人；學生供餐數：\_\_\_\_\_人；教職人員供餐數：\_\_\_\_\_人；附設幼兒園供餐數：\_\_\_\_\_人。

(四)是否供應其他學校：☐否 ☐是，供應校數：\_\_\_\_\_間；他校供餐數：\_\_\_\_\_人。

其他非學校供餐單位/人數：\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_人。

(五)學校總計最大供餐數：\_\_\_\_\_人。

(六)廚房從業人員：\_\_\_\_\_位。

(七)菜單內容：

- 豆魚蛋肉類半成品(如各式丸類、蝦腸、魚板、魚排、花枝塊、鯧魚腸、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、麵輪、百頁、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等)，平均供應頻率\_\_\_\_\_次/月。

115年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表  
(非自設廚房學校填寫)

#### 一、基本資料

填表人及職稱：

(一)縣市別：\_\_\_\_\_；學校名稱：\_\_\_\_\_。

(二)學校供餐方式：

☐團膳，共\_\_\_\_\_家，廠商名稱\_\_\_\_\_。

☐由他校自辦供應，學校名稱\_\_\_\_\_。

☐由他校委外廠商供應，廠商名稱\_\_\_\_\_。

(三)每日午餐供應最大總份數：\_\_\_\_\_人。

(四)學生供餐數：\_\_\_\_\_人；教職人員供餐數：\_\_\_\_\_人；附設幼兒園供餐數：\_\_\_\_\_人。

(五)菜單內容：

- 豆魚蛋肉類半成品(如各式丸類、蝦腸、魚板、魚排、花枝塊、鯧魚腸、香腸火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、麵輪、百頁、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等)，平均供應頻率\_\_\_\_\_次/月。
- 蔬菜平均每日供應量(蔬菜1份=可食生重100g)：\_\_\_\_\_份/人/餐。
- 乳品類平均供應份數(乳品類1份=鮮奶240mL+全脂奶粉30g+乳酪/起司45g)：\_\_\_\_\_份/週。

# 需事先準備相關文件

公辦公營、公辦民營、非自設廚房學校

|        |     |                                                      |
|--------|-----|------------------------------------------------------|
| 學校行政   | 1   | 當月菜單                                                 |
|        | 2   | 一週菜單每人各類食材供應克數                                       |
|        | 3   | 菜單公布、審核及決定機制紀錄                                       |
|        | 4   | 定期辦理學校午餐健康飲食教育紀錄                                     |
| 工作人員管理 | 5   | 餐飲督導人員參與餐飲衛生講習課程相關證明(餐飲督導人員由非營養師或非餐飲衛生相關科系畢業者擔任始需提供) |
|        | ※6  | 餐飲從業人員近一年健康檢查項目及紀錄                                   |
|        | ※7  | 餐飲從業人員接受食品安全衛生教育相關證明                                 |
| 原物料    | ※8  | 原物料來源證明文件(是否與食材登錄平臺相符)                               |
|        | 9   | 午餐食材或餐食完整驗收紀錄(是否與食材登錄平臺相符)                           |
|        | ※10 | 乾料庫房管理紀錄(如溫、溼度等)                                     |
|        | ※11 | 冷凍冷藏冰箱管理紀錄(如溫度等)                                     |
| 其他     | ※12 | 每日衛生自主管理檢查紀錄表                                        |
|        | ※13 | 廚房定期清潔消毒紀錄                                           |
|        | 14  | 食品中毒事件緊急救護措施相關資料                                     |

※ 非自設廚房學校可不需準備。

## 114 年 3 月 份 素 食 菜 單 ★每月升級料理，♥每月加菜料理，▲每月新菜，◎加碼升級

| 日期       | 星期 | 主食                                                             | 主菜              | 副菜/<br>◎主菜(加碼10元升級)   | 青菜     | 湯                  | 附餐   | 營 養 成 分 (份數) |        |                   |        |        |     |     | 總<br>熱<br>量<br>(大卡) |
|----------|----|----------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|--------|--------------------|------|--------------|--------|-------------------|--------|--------|-----|-----|---------------------|
|          |    |                                                                |                 | 全穀<br>類               |        |                    |      | 豆<br>類       | 蔬<br>菜 | 海帶<br>與<br>藻<br>類 | 水<br>果 | 乳<br>品 | 鈣   |     |                     |
| 3        | 一  | 海苔飯                                                            | ◎香酥素魚排          | ◎起司油腐                 | 青菜     | 紫菜蛋花湯              |      | 4.4          | 3.7    | 1.0               | 3.0    | 0.0    | 0.0 |     | 743                 |
|          |    |                                                                | 炸/素魚排           | 煮/小四角油腐, 馬鈴薯, 番茄, 乳酪絲 | 炒/當令時蔬 | 煮/紫菜, 雞蛋           |      |              |        |                   |        |        |     |     |                     |
| 4        | 二  | 蕎麥飯                                                            | 鐵板豆腐            | 咖哩鮮蔬                  | 青菜     | 黃瓜玉米湯              | ◎保久乳 | 4.2          | 2.1    | 1.9               | 2.5    | 0.0    | 0.8 |     | 731                 |
|          |    |                                                                | 煮/板豆腐, 豆芽菜, 胡蘿蔔 | 炒/白花菜, 青花菜, 胡蘿蔔, 素雞   | 炒/當令時蔬 | 煮/大黃瓜, 甜玉米         |      |              |        |                   |        |        |     |     |                     |
| 26       | 三  | 茄汁麵+素燻鴨捲+鳳梨苦瓜+時令蔬菜+洋芋濃湯                                        |                 |                       |        |                    | 鮮乳   | 4.0          | 2.3    | 2.0               | 2.5    | 0.0    | 0.5 |     | 690                 |
|          |    | 煮/白圓麵, 三色丁, 小干丁, 番茄 蒸/素燻鴨捲 炒/苦瓜, 鳳梨, 紫蘇梅 炒/當令時蔬 煮/馬鈴薯, 雞蛋, 玉米粒 |                 |                       |        |                    |      |              |        |                   |        |        |     |     |                     |
| 27       | 四  | 糙米飯                                                            | 醬爆麵腸            | 麻油麵線                  | ★有機蔬菜  | 樂膳紅棗大根湯            | ◎保久乳 | 4.2          | 2.6    | 2.1               | 2.5    | 0.0    | 0.8 |     | 775                 |
|          |    |                                                                | 炒/麵腸, 小黃瓜       | 煮/高麗菜, 白麵線, 香菇, 胡蘿蔔   | 炒/當令時蔬 | 煮/白蘿蔔, 小四角油腐, 在地紅棗 |      |              |        |                   |        |        |     |     |                     |
| 28<br>高鈣 | 五  | 五穀飯                                                            | 芹香干片            | 瓜仔麵輪                  | 青菜     | 地瓜小湯圓              |      | 5.0          | 2.4    | 1.9               | 2.5    | 0.0    | 0.5 | 402 | 769                 |
|          |    |                                                                | 炒/豆干片, 芹菜, 玉米筍  | 炒/麵輪, 冬瓜, 麻油瓜         | 炒/當令時蔬 | 煮/地瓜, 小湯圓          |      |              |        |                   |        |        |     |     |                     |
| 31       | 一  | 糙米飯                                                            | ◎宮保皮蛋           | ◎白玉滷黑干                | 青菜     | 海芽蛋花湯              |      | 4.6          | 3.5    | 1.4               | 3.0    | 0.0    | 0.0 |     | 755                 |
|          |    |                                                                | 炒/皮蛋, 素雞, 小黃瓜   | 燉/黑干, 胡蘿蔔, 白蘿蔔        | 炒/當令時蔬 | 煮/海帶芽, 雞蛋          |      |              |        |                   |        |        |     |     |                     |

★含衛福部公告之11大過敏原(蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、麩質穀物、大豆、魚、亞硫酸鹽類)，屬特殊過敏體質者需特別注意。

若遇不可抗力之天然因素時，會提前告知校方更改菜色事宜。

本菜單豬肉原料原產地臺灣

製



苗栗縣學校午餐採用國產可溯源食材

## 一、實施對象

- 承攬本縣所屬學校午餐團膳業者及食材供應業者或午餐食材採分項採購之公辦公營學校(以下簡稱供應業者)；補助對象包含公立國民中學、國民小學(含共餐之附設幼兒園(不含非營利)、完全中學高中部)、私立完全中學國中部及國立特殊教育學校學生與教職員工。

## 二、補助經費計算及原則

一、供應日數達每月供餐日數半數以上。

二、符合計畫條件及原則之供應計算：每人每日10元(偏遠地區學校每人每日14元)x用餐學生與教職員工人數x該月實際符合計畫供餐日數。

三、使用有機蔬菜及產銷履歷蔬菜之額外補助經費：

當日第三(四)道青菜使用有機蔬菜每人每餐4元、使用產銷履歷蔬菜每人每餐1.5元，惟本項經費每週每人最高核給補助金額：

- 1.教育部公告之偏遠地區學校：20元。
- 2.教育部公告之非山非市學校：8元。
- 3.前二目以外學校：4元。

### 三、全部食材規定

#### 1.豆魚肉蛋類：

(1)豆奶(漿)應為國產可溯源食材。

(2)生鮮(冷凍)水產品：均應為國產可溯源食材；水產類加工品：

裹粉魚排/塊/片、裹粉頭足類排/塊/片、蒲燒、鹽漬魚排/塊/片、魚丸、虱目魚排亦應為國產可溯源食材。其餘經魚、蝦、頭足類原料加工調理之排/卷/塊/片等魚漿煉製品（如甜不辣、黑輪等）應為國產並優先使用可溯源食材。

### 三、全部食材規定

(3)肉類及蛋類均應為國產可溯源食材，肉類加工品之調理醃漬雞腿/塊/翅/丁、裹粉雞腿/塊/翅/丁、調理醃漬豬排/塊/丁、裹粉豬排/塊、貢丸、培根、火腿、獅子頭、鹽酥雞、鑫鑫腸、臘肉、豬肉酥及蛋類加工品(皮蛋、鹹鴨蛋)等，亦應為國產可溯源食材，其餘肉類及蛋類加工品應為國產並優先使用可溯源食材。

### 三、全部食材規定

#### 2. 蔬菜類(含根莖類)：

##### (1) 生鮮蔬菜：

① 表格一所列短期葉菜類，應為有機或產銷履歷農產品。

② 表格二所列甘藍、結球白菜、青花菜、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯(5→6月)、玉米筍、菜豆(包含敏豆、粉豆、醜豆)、豇豆、洋蔥等於主產期，應為國產可溯源食材。

③ 表格一及表格二所列品項以外之其他生鮮蔬菜，均應為國產可溯源食材。但蔥、薑、蒜等調味性食材，不在此限。

表格一 短期葉菜類應使用有機或產銷履歷農產品一覽表

| 品項名稱 |
|------|
| 小白菜  |
| 青梗白菜 |
| 油菜   |
| 青油菜  |
| 薤菜   |
| 菠菜   |
| 葉萵苣  |
| 小芥菜  |
| 茼蒿   |
| 莧菜   |
| 山蘇   |
| 龍鬚菜  |

表格二 臺灣特定產季期間蔬菜主產期

| 品項名稱 | 主產期               |
|------|-------------------|
| 甘藍   | 1 月~5 月、11 月~12 月 |
| 結球白菜 | 1 月~5 月、11 月~12 月 |
| 青花菜  | 1月~4月、11月~12月     |
| 蘿蔔   | 1 月~4 月、12 月      |
| 胡蘿蔔  | 1 月~4 月、10 月~12 月 |
| 馬鈴薯  | 1 月~ <u>6</u> 月   |
| 玉米筍  | 1 月~4 月、10 月~12 月 |
| 菜豆   | 1月~4月、11月~12月     |
| 豇豆   | 4月~9月             |
| 洋蔥   | 1月~4月             |

### 三、全部食材規定

#### 2. 蔬菜類(含根莖類)：

(2)加工蔬菜：簡易分切(生鮮截切)及冷凍(如冷凍青花菜、白花椰菜、毛豆)

均應為國產可溯源食材。

#### 3. 水果類：表格三所列香蕉、椪柑、柳橙、鳳梨釋迦、小番茄、洋香瓜、

茂谷柑、蜜棗、桶柑、蓮霧、番石榴、鳳梨、西瓜、木瓜、美濃瓜、

芒果、紅龍果、文旦、大目釋迦、梨及荔枝等，於主產期應為國產可

溯源食材。

#### 4. 其他(雜糧)類：紅豆、花生、甘藷及冰烤地瓜應為有機或產銷履歷農產品。

#### 5. 白米及糙米：應為國產可溯源食材，惟經合法捐贈之米品不在此限。

表格三 臺灣特定產季期間水果主產期

| 品項名稱 | 主產期      |
|------|----------|
| 香蕉   | 4月~10月   |
| 椪柑   | 11月~12月  |
| 柳橙   | 11月~翌年2月 |
| 鳳梨釋迦 | 12月~翌年3月 |
| 小番茄  | 12月~翌年4月 |
| 洋香瓜  | 11月~翌年5月 |
| 茂谷柑  | 1月~3月    |
| 蜜棗   | 1月~3月    |
| 桶柑   | 1月~2月    |
| 蓮霧   | 1月~4月    |

表格三 臺灣特定產季期間水果主產期

| 品項名稱 | 主產期            |
|------|----------------|
| 番石榴  | 3月~9月          |
| 鳳梨   | 3月~7月          |
| 西瓜   | 5月~8月          |
| 木瓜   | 4月~10月         |
| 美濃瓜  | 5月~10月         |
| 芒果   | 6月~7月          |
| 紅龍果  | 6月~10月         |
| 文旦   | 9月~10月         |
| 大目釋迦 | 7月~9月；12月~翌年3月 |
| 梨    | 6月~8月          |
| 荔枝   | 6月             |

## 八、支用對象依前點請領補助者，應符合下列規定

- (一)每月供餐日數達十日以上者，應至少供應一次有機或產銷履歷豆奶(漿)。
- (二)每月供餐日數達十日以上者，主菜應至少供應一次國產可溯源之生鮮(冷凍)水產品。

- 刪除豆奶(漿)及水產品應高於一百一十學年度第二學期供餐契約標準一次之規定。
- 刪除「按供應日數計算(甲案)文字及「依供應重量計算(簡稱乙案)」方案
- 刪除有機或產銷履歷蔬菜之餐數高於一百零七學年度第一學期供餐標準，且應符合每餐使用量以學校菜單設計量及當日實際進貨量達每人七十公克以上。

## 十、經費計算、核撥及執行方式：

### (三)執行方式：

1. 經費請領所需準備文件如下，請落實學校內部審核，並留校備查：

(1)使用教育部「校園食材登錄平臺 2.0」進行食材驗收，並於次月十五日前透過「農業部食材補助經費核算系統」向本府申請補助經費學校可依申請類型至「農業部食材補助經費核算系統」列印下列資料為做為憑證核銷。並免附驗收紀錄及免留存相關標章、標籤及食材憑證等證明文件(仍須拍照上傳存證：食材上應貼有章Q之照片或國產證明文件)。

①日數計算：經費申請書、統計表及電子證明文件。

②重量計算：115學年度起刪除

## 十、經費計算、核撥及執行方式：

(三)執行方式：

2. 供應業者應於次月十日前與學校確認用餐人數及申請資訊，並於次月二十日前至農業部「食材補助經費核算系統」列印經費申請書、統計表及電子證明文件及檢附領據(國產溯源+有機及產銷履歷合併申請)至學校辦理經費申請事宜。

## 十一、稽查方式及罰則

- (一)苗栗縣政府農業處查核學校端三章一Q標章(示)真實性方式：採現場訪視或透過「農業部食材補助經費核算系統」抽查學校經費申請書、計表及電子證明文件(須含國產可溯源食材標章(示)照片)所登錄資料之正確性及完整性，以確保供應業者供應食材符合三章一Q規定。
- (二)供應業者供應之國產可溯源農漁畜產品，倘經發現有混充、調換等不當情事，本府應依權責要求供應業者返還已領取之款項。
- (三)有疑義者依不合規定之處理流程辦理。

## 肆、農業部食材補助經費核算系統經費申請注意事項

登 入

帳號

請輸入帳號

密碼

請輸入密碼

登 入



# 供餐標準設定：設定

系統公告

食材規則管理

國產可溯源食材

系統設定

補助金計算模式

供餐關係與供應時間列表

重新核算申請

素食菜色排除日期設定

供餐標準管理

供餐標準設定

供餐標準管理-供餐標準設定

110學年度第2學期供餐標準：

驗證豆奶/漿  (次/月)；章Q生鮮水產品(不含加工製品)  (次/月)； 

不含加工水產品

- 系統預設0次，請各校進行填寫。
- 填寫後將上呈至教育處，資料不可再修改，如需變更，請於系統中重新填寫。
- 變更次需由縣市府同意學校變更，縣市府於系統中審核通過後，方可生效。

學年度 111

供餐學校 00市00區00國小

查詢

功能操作 合併

開始

應供應次數系統會依此處填寫的次數自動加1，  
例如：至少應供應1次則輸入0，  
填寫後請點選「儲存」，儲存後即鎖定次數。

1. 點選「供餐標準設定」
2. 輸入110學年度第2學期供餐標準，點選「儲存」

# 按供應日數計算：預覽與列印統計表

1 單方式

2 單日數計算

預覽

確認並列印

列印後即鎖定報表，無法再進行重新核算修正資料，請務必先預覽且確認資料無誤後再列印。

報表

統計表

供餐學校

00市00區00國小

Ⓢ 偏遠地區學校

供餐廚房

00市00區00國小

\*此廚房為食登外部查詢頁面右下角所顯示的廚房名稱

供應業者

請選擇業者

資料月份

2022-10

日

查詢

※次月15日前完成申請

1月、6月請提早供應豆奶及生鮮水產品，7月學期結束無法申請展期。

1. 點選「預覽」確認報表資料(列印後資料即鎖定，請一定要先預覽後再列印)
2. 點選「確認並列印」或「列印」可匯出報表(請務必確認核算結果正確再列印)

注意：若當月之附餐-豆漿、主菜-生鮮水產品的供應餐數未高於供餐標準一次，無法列印。

# 按供應日數計算：預覽與列印統計表(續)

- 請一定要**先預覽後再列印**，因列印後資料即鎖定，亦**無法申請該月份的重新核算**。
- 預覽的報表中**右上角**沒有流水編號，按下列印的**正式報表**中**右上角**會有**隨機編碼與時間戳記**。
- 在系統中會存一份列印檔，教育局處端也會同時存一份相同的檔案，可於「[供餐標準設定](#)」查詢。

附件 A-1 學校午餐採用國產可溯源食材經費申請書 (A)

## 一、基本資料

|        |  |     |  |
|--------|--|-----|--|
| 供應單位名稱 |  | 聯絡人 |  |
| 匯撥帳號   |  | 電話  |  |

## 二、使用三章一Q食材統計表

114年1月

| 供應學校<br>(含受供學校) |      | 一般(含非山非市學校(M14)、<br>偏遠地區學校(M14)) |      | 使用有機蔬菜或<br>米、產銷履歷蔬菜額外補助申<br>請金額 |             | 申請<br>金額<br>小計<br>(元) |
|-----------------|------|----------------------------------|------|---------------------------------|-------------|-----------------------|
| 名稱              | 地區屬性 | 全部食材符合三章一Q<br>之總用膳人次             | 申請金額 | 有機<br>(元)                       | 產銷履歷<br>(元) |                       |
|                 | 一般   | 26996                            | 2054 | 279500                          | 25800       | 0                     |
| 合計(元)           |      |                                  |      | 305300                          |             |                       |

\* 食材補助經費悉依「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材補助經費支用要點」規定辦理。而附申  
庭請書已由本公司/行號/學校確認內容符合要點規定且金額無誤。

\* 本公司/行號/學校聲明提供學校之三章一Q食材均符合規定，無混充、造假或調包之情事。若有前述之情事，願  
願負一切法律責任並退還全數補助款，絕不異議。

\* 全部食材符合三章一Q之總用膳人數係依附件A-2。

## 三、黏貼憑證(請款收據或發票亦可另行黏貼於空白紙張/抬頭名稱應與申請者一致)

請確認核算系統學校類型，補助金額  
10元、14元/天；有機4、8、20元/週

供應單位：

學校承辦人： 單位主管： 會計主任： 校長： (簽章)

中華民國 年 月 日

附件 A-2 學校午餐採用國產可溯源食材經費統計表 (A)

## 一、基本資料

|              |                                                                                                                     |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 供餐學校         |                                                                                                                     |
| 學校地區屬性       | <input checked="" type="checkbox"/> 一般學校、 <input type="checkbox"/> 非山非市學校、 <input type="checkbox"/> 偏遠地區學校 由縣市府進行維護 |
| 供應業者         |                                                                                                                     |
| 縣市核對對象(支用對象) |                                                                                                                     |

## 二、114年1月三章一Q食材使用統計表：

| 日期 | 全部食材<br>是否符合<br>申請 | 三章一Q食材補助 |      | 有機或產銷履歷額外補助 |               |           |             |
|----|--------------------|----------|------|-------------|---------------|-----------|-------------|
|    |                    | 用膳人數(人)  |      | 食材補助(元)     | 米或蔬菜<br>具標章種類 | 有機<br>(元) | 產銷履歷<br>(元) |
| 1  |                    | 學生       | 教職員工 |             |               |           |             |
| 2  | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | 臺灣有機農產品       | 8600      | 0           |
| 3  | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           | 1           |
| 4  |                    |          |      |             |               |           |             |
| 5  |                    |          |      |             |               |           |             |
| 6  | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 7  | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 8  | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 9  | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | 臺灣有機農產品       | 8600      | 0           |
| 10 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           | 1           |
| 11 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 12 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 13 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 14 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 15 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 16 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | 臺灣有機農產品       | 8600      | 0           |
| 17 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           | 1           |
| 18 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 19 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 20 | 是                  | 1992     | 158  | 21500       | —             |           |             |
| 21 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 22 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 23 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 24 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 25 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 26 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 27 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 28 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 29 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 30 |                    |          |      |             |               |           |             |
| 31 |                    |          |      |             |               |           |             |

全部食材具三章一Q日期/當月供餐日數：13/13日；產銷履歷當月供餐日半數以上：是

有機或產銷履歷額外補助：有機當月供應次數：3次；產銷履歷當月供應次數：0次

符合三章一Q日數用膳人次總計(人)：學生：26996人、教職員工：2054人 總申請金額：305300元

\* 如經發現有混充、調換國產可溯源食材等不當情事，申請單位應返還已領取款項。

學校承辦人： 單位主管： 會計主任： 校長： (簽章)

中華民國 年 月 日

## 電子證明

印表日期：114年03月11日

頁次：1/16

| 供應學校           | 供應日期       | 驗收食材名稱  | 產品品項  | 食材<br>驗證標章       | 驗證號碼                 | 標章<br>狀態 | 驗證機構               | 驗證有效<br>截止日期 | 掃描章Q<br>時間 | 驗收<br>狀態 |
|----------------|------------|---------|-------|------------------|----------------------|----------|--------------------|--------------|------------|----------|
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 糙米      | 糙米    | 產銷履歷             | 241225015170<br>0620 | 是        | 緯凱國際檢驗科技<br>股份有限公司 | 2025-05-05   | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 白米      | 白米    | 產銷履歷             | 250103015490<br>4001 | 是        | 緯凱國際檢驗科技<br>股份有限公司 | 2025-05-05   | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 棒棒腿(肉雞) |       | 臺灣優良農產品<br>(CAS) | 017104               | 是        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 大蒜      |       |                  |                      | 無        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 老薑      |       |                  |                      | 無        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 青蔥      |       |                  |                      | 無        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 白芝麻(熟)  |       |                  |                      | 無        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 胡瓜      | 大黃瓜   | 溯源農糧產品           | 1001002422           | 是        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 豬絞肉     | 豬絞肉   | 國產生鮮豬肉追<br>溯碼    | KB070252             | 是        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 胡蘿蔔     | 胡蘿蔔   | 產銷履歷             | 250207015180<br>0290 | 是        | 中華驗證有限公司           | 2026-06-29   | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 毛豆仁     | 毛豆仁   | 產銷履歷             | 250205006770<br>8981 | 是        | 國立屏東科技大學           | 2025-04-21   | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 大蒜      | 大蒜    |                  |                      | 無        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 本島茼蒿    | A菜    | 產銷履歷             | 250210025860<br>2094 | 是        | 環球國際驗證股份<br>有限公司   | 2026-10-04   | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 鴻喜菇     | 鴻喜菇   | 溯源農糧產品           | 1001005828           | 是        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 全脂保久乳   | 全脂保久乳 | 臺灣優良農產品<br>(CAS) | 150403               | 是        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 小湯圓     | 小湯圓   |                  |                      | 無        |                    |              | 2025-02-11 | 是        |
| 苗栗縣竹南鎮<br>照南國小 | 2025-02-11 | 芹菜      | 芹菜    | 產銷履歷             | 250208006100<br>0389 | 是        | 全民儲碳股份有限<br>公司     | 2027-11-30   | 2025-02-11 | 是        |

學校上傳資訊不符合規定者，

本府將依權責要求供應業

者返還已領取之款項

列印

供餐學校

苗栗縣

x v

供餐廚房

v

供應業者

請選擇業者

v

\*此廚房為食登外部查詢頁面右下角所顯示的廚房名稱

資料月份

2025-02-01 ~ 2025-02-28

日

查詢

標章  
狀態

驗證機構

驗證有限  
截止日期

掃描率Q  
時間

驗收  
狀態

食材  
圖片

標章  
圖片

國產證  
明圖片

特殊食  
材來源

是否載  
切

資料介  
時間

通過

環球國際驗證股份  
有限公司

2027-05-08

2025-02-24

允收

檢視

檢視

檢視

-

否

2025-02-  
02:51:1

通過

-

-

2025-02-24

允收

檢視

檢視

檢視

-

否

2025-02-  
02:51:1

22

通過

環虹錫騰科技股份  
有限公司

2026-09-20

2025-02-25

允收

檢視

檢視

檢視

-

否

2025-02-  
02:53:2

無標章

-

-

2025-02-25

允收

檢視

-

檢視

-

否

2025-02-  
02:53:2

通過

-

-

2025-02-25

允收

檢視

檢視

檢視

-

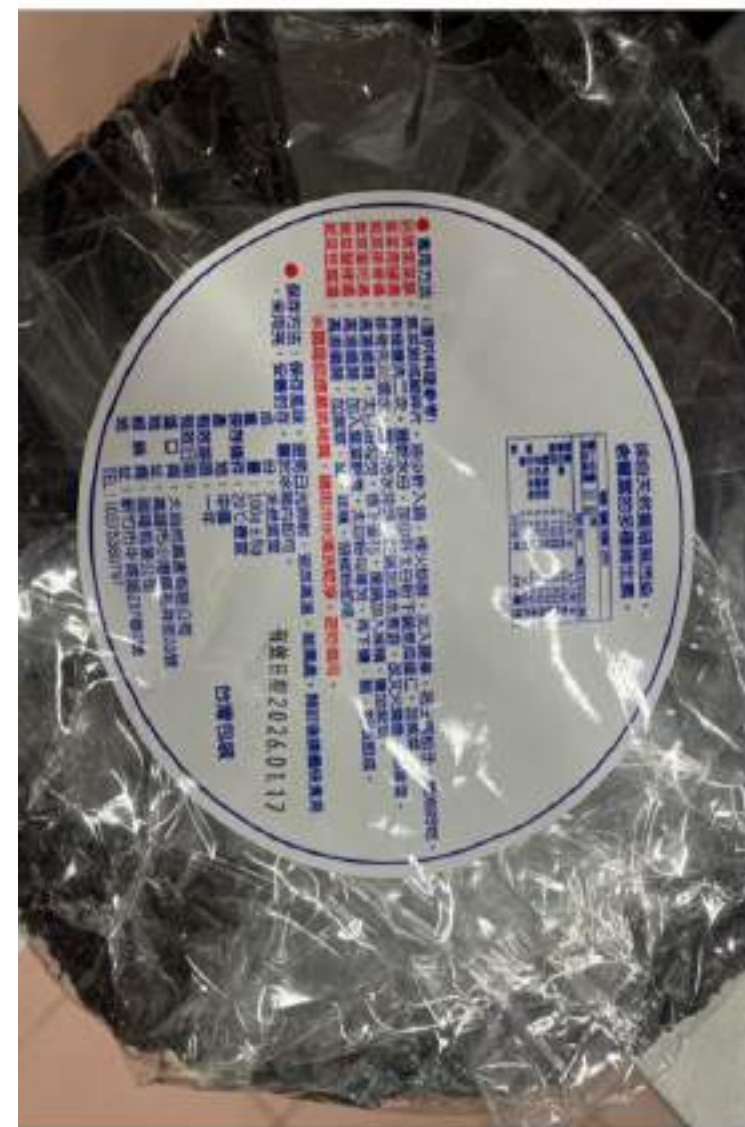
是

2025-02-  
02:53:2

# 完整的食材照片(○)



# 完整的食材照片(○)



# 常見的食材照片(x)



## 常見的食材照片(×)



【電子證明係由教育部「智慧校園餐飲服務平臺」、「食材登錄平臺2.0」驗收資料產出，本系統僅提供查詢及列印功能】

相關表件-電子證明(介接教育部資料)

列印

供餐學校

苗栗縣

x v

供餐廚房

v

供應業者

請選擇業者

v

\*此廚房為食登外部查詢頁面右下角所顯示的廚房名稱

資料月份

2025-02-01 ~ 2025-02-28

白

查詢

標準  
狀態

驗證機構

驗證有限  
截止日期

掃描章Q  
時間

驗收  
狀態

食材  
圖片

標準  
圖片

國產證  
明圖片

特殊食  
材來源

是否裁  
切

資料介接  
時間

通過

-

-

2025-02-24

允收

-

-

-

-

否

2025-02-25  
02:52:10

通過

-

-

2025-02-24

允收

-

-

-

-

否

2025-02-25  
02:52:10

通過

國立中興大學

2026-11-30

2025-02-24

允收

-

-

-

-

否

2025-02-25  
02:52:10

通過

-

-

2025-02-24

允收

-

-

-

-

否

2025-02-25  
02:52:10

未上傳

請領標準：食材上應貼有章Q之照片或國產證明文件



# 請領標準：食材上應貼有章Q之照片或國產證明文件



請領標準：食材上應貼有章Q之照片或國產證明文件





簡報完畢~請多指教