

苗栗縣「校園供餐質量升級— 學生午餐加碼10元」方案實 施計畫補助原則說明會

苗栗縣政府教育處



一、計畫補助目的

為落實本縣推動「校園供餐質量升級—高鈣午餐」計畫，師生每人每餐補助10元，增加學校午餐鮮奶供應頻率及菜色變化，幫助孩子在學習階段儲存足夠的骨本，並採用國產可追溯食材，使學校午餐菜色更加豐富、精緻化，提升午餐供應品質，降低食安風險。

二、實施期程及對象

- (一)實施期程：自113年1月1日起之上課日開始實施，本實施計畫視本府經費辦理，如計畫期程終止，將另函知學校。
- (二)實施對象：本縣公私立國民中小學(含完全中學國中部，不含幼兒園)在校用餐之教職員工生。

三、實施條件及補助原則

(一)補助經費按供餐日數計算，每人每餐十元。

(二)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 <u>高鈣特色餐1次</u>
2	二日	增加供應 <u>鮮奶(或保久乳)1瓶</u>
3	三日	增加供應 <u>高鈣特色餐1次</u> 及 <u>鮮奶(或保久乳)1瓶</u>
4	四日	增加供應 <u>鮮奶(或保久乳)2瓶</u>
5	五日	增加供應 <u>高鈣特色餐1次</u> 及 <u>鮮奶(或保久乳)2瓶</u>

三、實施條件及補助原則

- (三) 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。
- (四) 增加供應之鮮奶(或保久乳)容量應 ≥ 195 c.c.，每月得以優酪乳或優格替換一次；如特殊情形(如乳糖不耐者)得用國產溯源豆漿替代。
- (五) 學校供應之飲品及點心須符合教育部「校園飲品及點心販售範圍」之規定。

三、實施條件及補助原則

- (六)請學校將每週增加供應之高鈣餐點標示於學校午餐菜單，並於供餐日拍攝實際菜色照片（勿用歷史照片），上傳至「教育部校園食材登錄平臺2.0網站」，以利家長了解學校每日供應豐富多元的餐食。
- (七)參與教育部推動偏鄉校中央廚房計畫「食材聯合採購聯盟」校群學校，應配合聯合菜單規範，統一餐點名稱及食材內容。
- (八)學校午餐每月至少使用2次苗栗縣在地生產之農產品。

學生午餐加碼10元

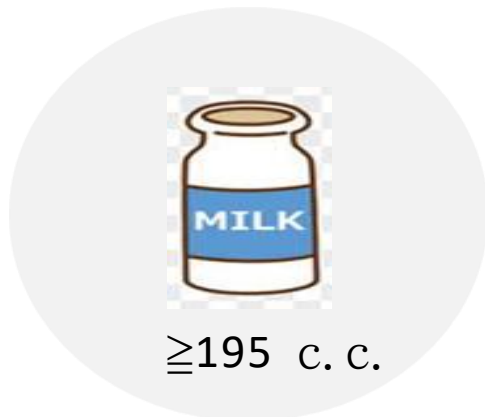
午餐供應範例



一週供餐1日

當週增加供應

高鈣特色餐點1次



≥195 c. c.

一週供餐2日

當週增加供應

鮮奶(或保久乳)1瓶



一週供餐3日

當週增加供應

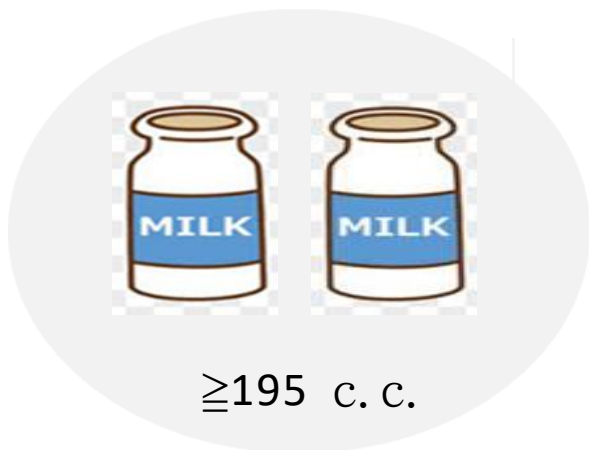
高鈣特色餐點1次

鮮奶(或保久乳)1瓶

將原三菜
一湯或四
菜一湯改
以特色餐
點供應

學生午餐加碼10元

午餐供應範例



≥195 c. c.

一週供餐4日

當週增加供應

鮮奶(或保久乳)2瓶



一週供餐5日

當週增加供應

高鈣特色餐點1次

鮮奶(或保久乳)2瓶

運用高鈣食
材加入菜色
即可，未規
範鈣含量



高鈣食物建議表 (資料來源 / 國民健康署 ; 每100克含鈣量)

種類	50-100mg	101-200mg	201-500mg	500mg 以上
穀物 澱粉類	綜合穀類粉、蒟蒻	糙米片隨身包、加鈣米	麥片	養身麥粉
堅果及 種子類	白芝麻、杏仁粉、核桃粒	紅土花生、花生粉、蓮子、開心果	杏仁果、無花果	黑芝麻、黑芝麻粉、芝麻醬、芝麻糊、山粉圓、愛玉子
蔬菜 水果類	海帶、芥菜、油菜花、甘薯葉、白鳳菜、青江菜、空心菜、菠菜、高麗菜、黑棗、葡萄乾、紅棗、芹菜、雪裡紅、桔子	紅莧菜、薄荷、九層塔、莧菜、綠豆芽、紅鳳菜、藤三七、川七、小白菜、油菜、黃秋葵、紫菜、龍眼乾、皇冠菜	黑甜菜、芥蘭、山芹菜、洋菜	髮菜、香椿
豆類	米豆、豆腐皮、蠶豆、花豆	黑豆、黃豆、豆鼓、綠豆、傳統豆腐、杏仁、紅豆、腰果	干絲、凍豆腐、黃豆	小方豆干
魚貝類	紅蜻蜓魚、小龍蝦、白口、紅蟳、斑節蝦、干貝、螳螂蝦、草魚、海鰻、白花、白海參	蝦姑頭、牡蠣、文蛤、鹹小卷、劍蝦、牡蠣干、蝦仁	旗魚鬆、金錢魚、薔薇離鰭鯛	小魚干、蝦皮、蝦米、魚脯
乳品類		高鐵鈣脫脂牛乳、脫脂高鈣鮮乳、低脂鮮乳、低脂保久乳		奶粉、羊奶粉、羊乳片、乳酪

午餐供應天數計算(範例)-六月

五月							六月						
日	一	二	三	四	五	六	日	一	二	三	四	五	六
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
	十二	十三	十四	十五	十六	立夏					十四	十五	十六
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
十八	十九	二十	廿一	廿二	廿三	廿四	十七	十八	芒種	二十	廿一	廿二	廿三
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
廿五	廿六	廿七	廿八	廿九	四月大	初二	廿四	廿五	廿六	廿七	廿八	廿九	三十
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
小滿	初四	初五	初六	初七	初八	初九	五月大	初二	初三	夏至	初五 端午節	初六	初七
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	
初十	十一	十二	十三				初八	初九	初十	十一	十二	十三	

第1週：2天.. 併五月第5週計算，總計5天。
(跨月當週，供應天數合併計算)

第2週：5天

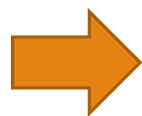
第3週：5天(補課日，以原上課日計算供應天數)

第4週：4天(6月23日上課日於6月17日補課)

第5週：5天

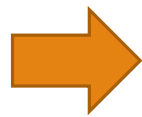
午餐增加供應範例

原契約午餐
供應內容



星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
一主食 三菜一湯	一主食 三菜一湯	特餐	一主食 三菜一湯	一主食 三菜一湯
	鮮奶		水果	

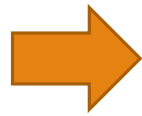
加碼10元後午
餐供應內容



星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
一主食 三菜一湯	一主食 三菜一湯	特餐	一主食 三菜一湯	<u>*高鈣特餐</u>
<u>*鮮奶</u>	鮮奶	<u>*鮮奶</u>	水果	

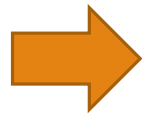
午餐增加供應範例(偏鄉計劃學校)

原契約午餐
供應內容



星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
一主食 三菜一湯	一主食 三菜一湯	特餐	一主食 三菜一湯	一主食 三菜一湯
鮮奶	水果	鮮奶	水果	點心

加碼10元後午
餐供應內容



星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
一主食 三菜一湯	一主食 三菜一湯	特餐	一主食 三菜一湯	<u>*高鈣特餐</u>
鮮奶	水果 <u>*鮮奶</u>	鮮奶	水果 <u>*鮮奶</u>	點心

原契約【副食品次數不得減少】

加碼10元案以【外加】方式供應鮮奶



減少原供應之副食品次數

四、經費計算及核撥方式

(一)符合計畫條件及原則之供應計算：每人每日十元X用餐學生與教職員工人數X該月供餐日數。

(二)經費核撥：(縣立學校)

1. 每年一月至六月補助經費：請於一月十五日前檢附每月經費申請表及每月學校收據申請。

2. 每年八月至十二月補助經費：請於九月十五日前檢附每月經費申請表及每月學校收據申請。

3. (國私立學校)每月執行完畢後於次月10日前檢附經費申請表、學校收據及學校黏貼憑證正本申請(私校會申報所得)。

四、經費計算及核撥方式

4. 學校教職員工生請假時應依據「學校午餐退費辦理原則」將停餐時之補助經費繳回本府。
5. 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時於第一個月份進行扣抵(或補申請)。

五、其他注意事項

(一)本計畫執行項目採購及驗收紀錄等相關資料，學校應至少保留五年以備查驗。

(二)學校如已完成午餐採購，每人每餐10元補助經費，可逕依政府採購法等相關法規辦理契約變更，相關法令規定如下：

1. 依政府採購法第22條第1項第4款得採限制性招標規定：「...因相容或互通性之需要，必須向原供應廠商採購者。」
2. 倘金額在公告金額以下亦可依「中央機關未達公告金額採購招標辦法」第2條第1項第2款：「...經需求、使用或承辦採購單位就個案敘明邀請指定廠商比價或議價之適當理由，簽報機關首長或其授權人員核准者，得採限制性招標，免報經主管機關認定。」

五、其他注意事項

- (三)午餐採外訂團膳、公辦民營或公辦公營食材統包者，廠商應檢附當月午餐應增加供應內容之單價預估分析表。
- (四)學校午餐供應內容，倘經發現有不符補助原則情事，本府將要求學校返還已領取之補助款項。

單價預估分析表

【粗略估算】鮮奶及高鈣特餐每份單價

序號	類別	午餐每人每份(元)	備註
1	料理食材	32.85	73%
2	包裝成本	0.9	2%
3	運送費用	1.575	3.5%
4	管理費用	1.35	3%
5	食品責任保險	0.45	1%

項目	元/餐	占比(%)	
營業稅	1.6	3.6	
所得稅			
人事費用 (薪資、福利、保險等)	7.7	17.1	
食材費用	食材	77.8	
	調味料		30.4
	水果1次/週		1.6
	乳品1次/週		3