



享當季，食在地！臺南囝仔甲健康 學校午餐暨飲食教育業務報告

臺南市政府教育局 ◆ 112年4月6日



報告大綱

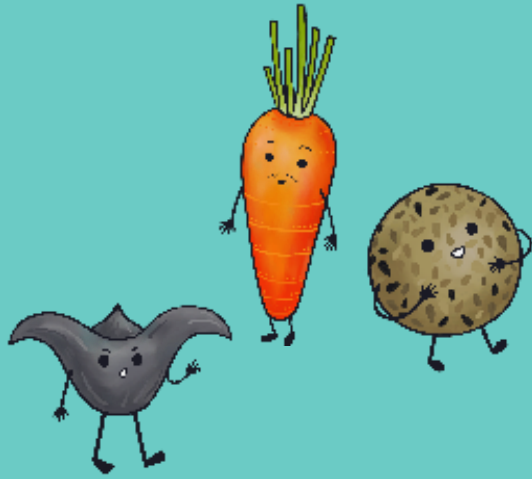
壹. 學校午餐業務

貳. 飲食教育推動

參. 執行成效

肆. 展望與策進

壹、學校午餐業務



- 一.供應概況說明
- 二.中央廚房整合
- 三.落實品質管理

壹、學校午餐業務

一、供應概況說明

(一)111學年度午餐供應情形：共281所中小學(含昭明國中及8分校)，**每日供餐約13萬人**。

(二)供餐型態校數及佔比：

學年	公辦公營			公辦民營	外訂桶餐
	自設	央廚	他校供應		
111	53	55	155	1	17
(比例)	93.6%			0.4%	6%

自辦比例93.6%，聯合供餐比率75%，皆為**六都最高!**

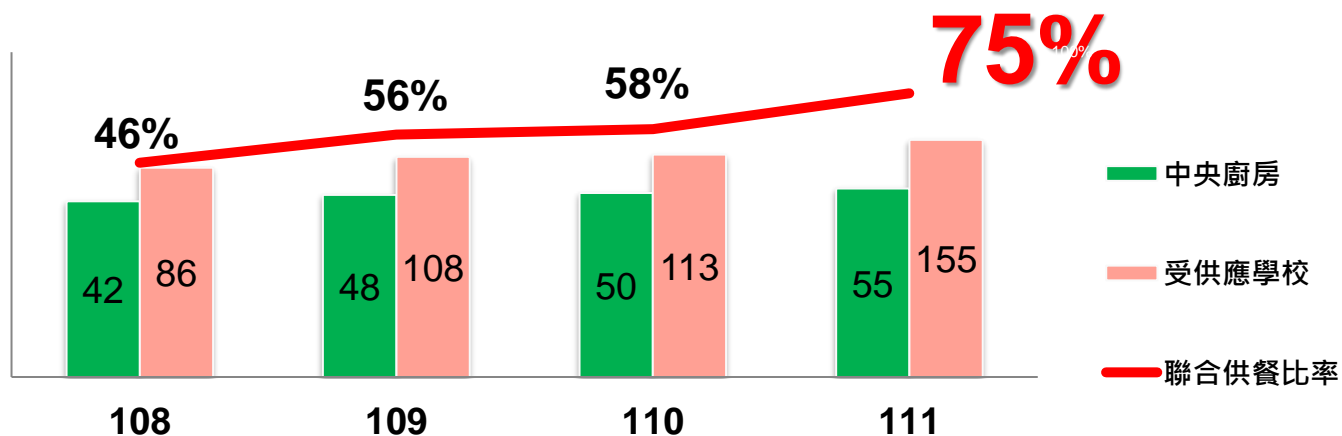
壹、學校午餐業務

二、中央廚房整合

經濟共享 優質央廚

(一)系統化建構中央廚房校群，發揮「規模經濟」效益，提升辦理效能。

(二) 聯合供餐比例**成長32%**，至111學年度達**75%**。



聯合供餐比率逐年提升，**六都最高!**

壹、學校午餐業務

三、落實品質管理

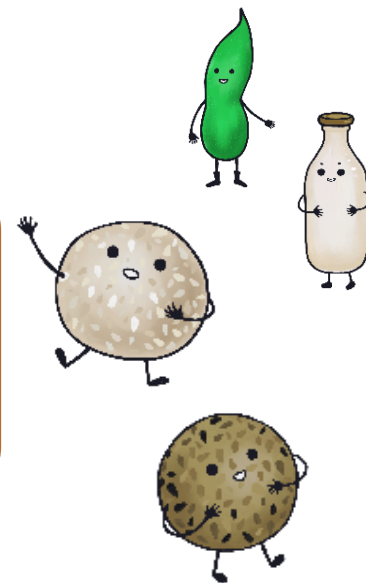
吃得安全 吃得放心

(一)
行政運作
穩健推動

(二)
廚房改建
設備升級

(三)
分層管理
把關食安

(四)
廚藝精進
激勵士氣



壹、學校午餐業務 三、落實品質管理

行政運作 穩健推動

建立午餐管理制度

- 訂定臺南市學校午餐自治條例
- 訂定臺南市學校午餐輔導委員會設置要點
- 編訂學校午餐工作手冊

召開三級食安會議

- 【府】食安會議
- 【局】學校午餐輔導委員會
- 【校】學校午餐供應推行委員會

營養師專業發展

- 建構營養師專業支持系統
- 營養師「師傅陪伴」機制
- 定期研討充實專業知能

校園午餐資訊平台

- 108年建置「臺南市學校午餐教育資訊網」
- 分享午餐菜單、營養教育案例、午餐工作資訊

TAI NAN 臺南市學校午餐教育 資訊網

最新消息 學校午餐概況 午餐規範 營養教育 菜單分享 網站連結 廚力招募

有誰知道, 食物的五大營養素是什麼?

瀏覽人次: 75814

最新資訊

本市所屬高中及國...
說明: 一、自112學年度起, 本市午餐收費由原上段規定改為收費標準, 學校可視午餐工...

食農-綠園農事體驗
綠園蔬果收成讓小朋友體驗農事採收

蒜泥白肉

TAI NAN 臺南市學校午餐教育 資訊網

最新消息 學校午餐概況 午餐規範 營養教育 菜單分享 網站連結 廚力招募

菜單分享 菜單主題 關鍵字

搜尋:

學校名稱	菜單名稱	菜單主題	食譜分類	關鍵字
仁德國中	海鮮滷飯	台式料理	海鮮類(含魚類)	#魚
仁德國中	打拋豬肉	台式料理	肉類(豬、雞、鴨肉)	#雞
仁愛國小	麻油雞	養生料理	肉類(豬、雞、鴨肉)	#雞 #冬季料理
仁愛國小	黑豆燉雞	異國料理	肉類(豬、雞、鴨肉)	#雞 #咖哩
		高麗料理	蔬菜類	#蔬菜 #冬季料理
		簡餐料理	湯類	#在地食材
		高鈣料理	湯類	#蛋 #豆腐
		異國料理	蛋品類	#蛋 #蔬菜

瀏覽人次：75814

壹、學校午餐業務

三、落實品質管理

廚房改建 設備升級

- 市預算每年編列600-800萬元經費。
- 近3年獲中央補助**5.7億元**，完成**6校廚房重建**
20校廚房擴建及**108校次設備更新**。



明亮通風

「公立國民中小學午餐廚房精進計畫」 (109年-110年)			「推動偏鄉學校中央廚房計畫」(110年-111年)		
項目	設備汰舊換新	廚房資訊及消毒設備優化	中央廚房增置設備	新建廚房	擴建廚房
金額	4,324萬3,284	2,091萬3,292	5,516萬6,066	1億4,000萬	3億1,500萬
合計	1億1,932萬2,642			4億5,500萬	

109-111年獲中央補助經費約5億7,432萬元，**六都最高!**

壹、學校午餐業務

三、落實品質管理

標準化學校午餐製備流程，建立「三級品管」機制，以分階管理、層層把關方式強化食安。

第3級:市府及國教署聯合稽查

公布食材
抽驗結果

跨局處聯
合稽查

第2級:教育局行政輔導

協助食材
抽驗

食材供應商
聯合審查

巡迴輔導

餐飲衛生
研習宣導

第1級:學校自主管理

採購驗收

- 掌握食材來源
- 當場點驗
(溫度、外觀、重量)

食品製備

- 廚工健康管理
- 廚工良好衛生
作業習慣

運送食用

- 食品加蓋即食
- 運餐車乾淨衛生
- 離地置放
- 配膳戴口罩

食品留樣

- 留樣器具消毒
勿碰生水
- 煮好即留樣

壹、學校午餐業務

三、落實品質管理

分層管理 把關食安

- 優先選購「3章1Q」溯源食材，111年學校獲獎勵金補助2億4331萬元。
- 學校食材100%登錄教育部「校園食材登錄平台」，資訊公開透明。



台灣優良農產品

三章1Q標章



產銷履歷農產品



有機農產品

臺南市佳里區佳里國中 2023年3月22日 午餐

供餐型態

供應商/學校選擇

主食 紫米飯	主菜 烏蛋肉燥	副菜 黃瓜黑輪
蔬菜 蒜香福山萵苣	湯品 南瓜雞湯	附餐 薏仁糙米漿

食材來源公開透明

食材	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
紫米	—	FDA	大家國際有限公司
白米	—	產銷履歷 臺灣	弘昌碾米廠

全穀雜糧類	3.95 份
豆魚蛋肉類	2.95 份
乳品類	0 份
蔬菜類	1.91 份
水果類	0 份
油脂與堅果種子類	0.05 份
熱量	554 大卡

溯-農產品詳細資訊 (資料來源：農委會「智慧農...」)

追溯編號	0501002714
狀態	通過
異動時間	2023/03/02 13:44:28.673
生產者	林○炎
聯絡電話	0975282298
聯絡地址	臺南市南區
電子郵件	-
網址	-

1. 不結球白菜(小白菜,青梗白菜, 蚵白菜)(臺南市南區)
2. 孢子甘藍(球芽甘藍)(臺南市南區)
3. 油菜(小松菜,青松菜)(臺南市南區)
4. 甘藍(高麗菜)(臺南市南區)
5. 結球白菜(包心白菜)(臺南市南區)

資料來源：教育部「校園食材登錄平台」¹⁰

蒜香福山萵苣

調味料資訊

食材	製造商	驗證章Q或原料產地(國)
福山萵苣	—	生產追溯-農產 品 臺灣
大蒜	—	—

全穀雜糧類	3.95 份
豆魚蛋肉類	2.95 份

壹、學校午餐業務

三、落實品質管理

精進廚藝 激勵士氣

- 每年定期辦理食安衛生及廚藝精進研習，並於108年籌辦「臺南市學校午餐廚藝競賽」，進行廚藝交流。
- 標準化廚工獎勵制度，激勵工作士氣，從112年再增列寒暑假工作津貼，穩定人力。

激勵廚房從業人員



臺南市學校午餐廚藝競賽



壹、學校午餐業務

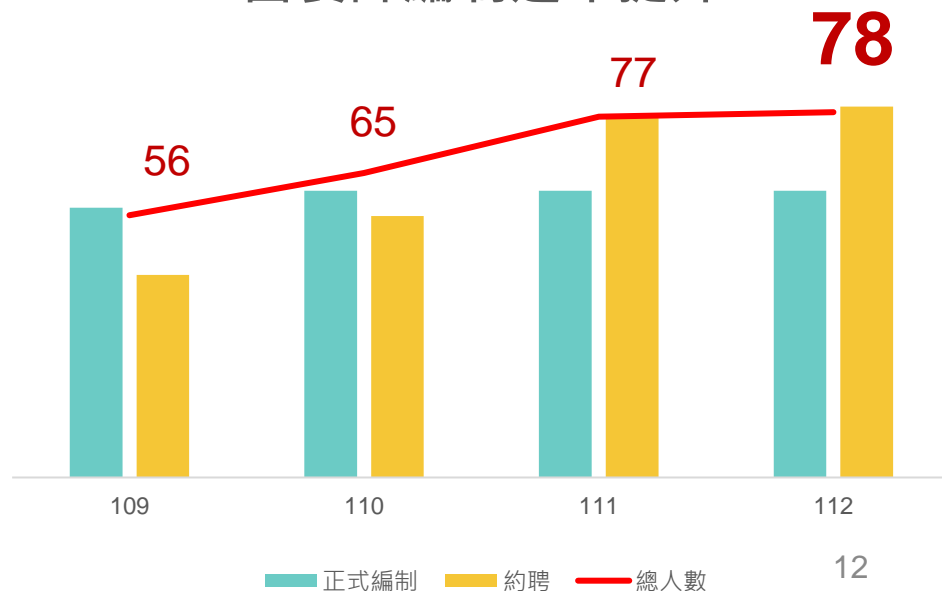
三、落實品質管理

精進廚藝 激勵士氣

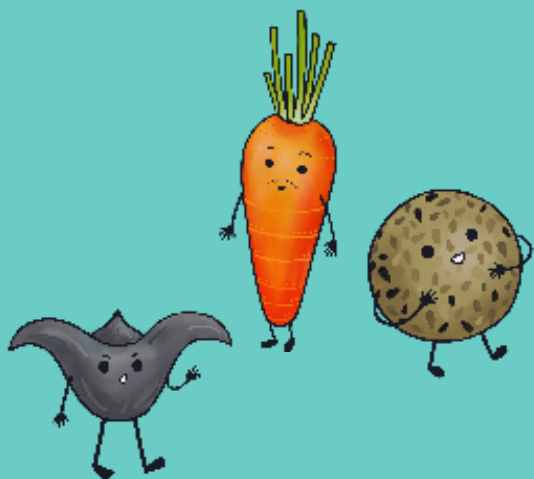
- 近3年增聘學校營養師22名，同時調整進用方式將約僱改為約聘，建立薪資考核制度，獎優汰劣。
- 建立營養師專業輔導支持系統，透過分組輔導，專業交流方式，精進營養師工作知能。



營養師編制逐年提升



貳、飲食教育推動



- 一.首推健康體適能與飲食教育計畫
- 二.首創「餐前五分鐘」飲食教育方案
- 三.學校營養教育巡迴列車啟航
- 四.籌辦「健康小學堂-健康知識大挑戰」
- 五.「享當地、食在地」食農教育旅遊趣

貳、飲食教育推動

一、首推健康體適能與飲食教育計畫

- 自108學年度全市國中小配合推動，以校園具體行動方案落實「活力臺南、健康校園」目標。

結合大專院校，規劃食育夏令營

- 認識全穀雜糧類
- 在地創意好料理
- 我的餐盤舞蹈
- 彩繪健康餐盤
- 認識乳品類·手做優格
- 品嚐手做餐點



透過健康護照 健康行動從個人→家庭→學校

學校
支持健康行動
環境營造

93.9%
學校配合推動

個人
視覺化紀錄
增加執行動力

家庭
健康知識
親子共學

普及化運動

強化校園團隊精神凝聚力，以班級為單位，落實普及化運動之精神。

- 大隊接力：全市國中生計63隊，共1,714名選手參加
- 樂樂棒球錦標賽：全市國小生計81隊，共2,052名選手參加

貳、飲食教育推動

二、首創「餐前五分鐘」飲食教育方案

- 透過午餐時光，紮根正確飲食觀念，依照「我的餐盤」及教育階段建構「營養知識」影片地圖。
- 從110年起，學校營養師協同製作飲食教育影片89部，配合教材懶人包及隨堂測驗，豐富教材內容。



臺南市 餐前5分鐘 柑橘類 Citrus Fruit

柑橘類營養價值

橘子是我的最愛~

1顆中型的橘子 = 約60毫克維生素C

每日兩顆橘子 → 達到一天的維生素C總需求量 (以成年人每日100毫克建議量計算)

柑橘種類大不同

- 柳橙: 甜度高、酸味適中
- 晴橙: 體型最小
- 天王柑: 酸味極大
- 椪柑: 皮較厚、酸度高
- 桶柑: 酸味強、常做製作成飲料
- 茂谷柑: 甜度適中
- 砂糖柑: 體型最小
- 檸檬: 酸度極高
- 萊姆: 酸度極高
- 四季柑: 酸味強、常做製作成飲料

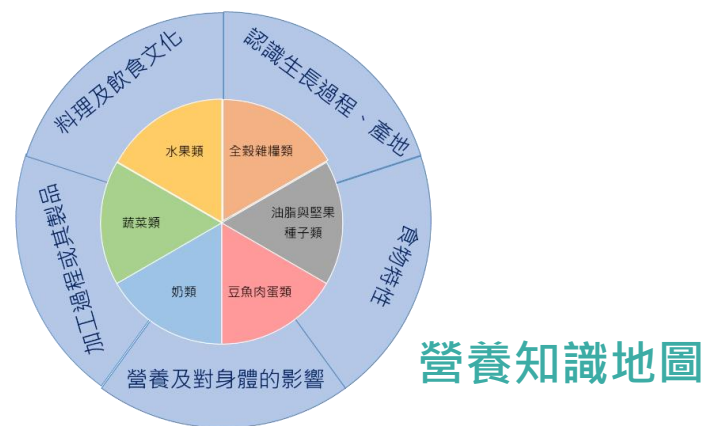
維生素C: 促進鐵的吸收、促進膠原蛋白的形成

膳食纖維: 促進腸道蠕動、改善消化功能

鉀離子: 有助維持神經健康、維持身體體液和電解質的平衡

類黃酮: 強大的抗氧化能力、抗發炎作用

臺南市政府教育局 關心您



6類

26項

5面

米麥類、根莖類、豆類和果實	動物油、植物油、樹堅果、果實種子	黃豆及其製品、魚類及海鮮、家禽及家畜、蛋類	液態奶、發酵乳、脫水乳製品、起司乳酪類	花菜類、葉菜類、根菜類、莖菜類、芽菜類、食用菌菇	核果類、柑橘類、仁果類、漿果類、瓜果類
認識生長過程、產地	食物特性	營養及對身體的影響	加工過程或其製品	料理及飲食文化	

貳、飲食教育推動

三、學校營養教育巡迴列車啟航

- 110年首推「勇闖Health王國」巡迴闖關活動，與長榮大學、嘉南藥理科技大學合作，以臺南在地食材、均衡飲食、健康體位等概念設計分站闖關。
- 110-111年巡迴18校，共2486名學生受益，112年持續推動。



貳、飲食教育推動

四、籌辦「健康小學堂-健康知識大挑戰」

- 以寓教於樂方式推廣健康知識，111年首屆「健康小學堂 - 健康知識大挑戰」，共97所國小、120隊，超過500名學童參與。
- 112年度持續辦理第二屆，預計100所國小、128隊，600多名學童挑戰，結合闖關活動，超過1000名學生參與，並完成3640題的題庫建置，充實學校健康促進教材。



貳、飲食教育推動

五、「享當季，食在地」食農教育旅遊趣

- 以「食材產季月份」整合學校食農校本課程，推出「月月有主題」的食農遊學體驗營，藉由校際交流與親子體驗共學機會，介紹家鄉的在地故事。
- 112年共17所學校參與推動，規劃辦理30場次以上活動。



參、執行成效

創新亮點 成效優異

- 一. 「營養午餐自辦比率」高達93.6%，六都第一。
- 二. 「中央廚房聯合供餐比率」高達75%，六都第一。
- 三. 《食力foodNEXT》「2022食育力城市大調查」，「教育與文化」分項全國第一。
- 四. 109、110學年度榮獲教育部國教署評定推動健康促進學校計畫特優縣市。



肆、展望與策進

一、持續精進午餐品質：

- (一)每學期定期調查午餐滿意度，積極改善。
- (二)分區營養師與駐區督學不定期抽檢午餐品質。

二、持續改善廚房作業環境。

三、持續深化飲食與食農教育。



報告完畢
敬請指教



讓臺南學子
「吃得好、懂得吃、安全吃」