

推動偏鄉學校精進午餐菜單方案 帶動學校午餐多樣性

(圖/文 學務校安組)



為學生可以「吃在地，食當季」，落實飲食教育素養及提升學生飲食多樣性，教育部國教署自 111 學年度起推動「偏鄉學校精進午餐菜單方案」，以每餐 62 元為食材成本，選擇當季、在地、多樣化食材，設計滿足孩童喜好兼顧營養成分、身體熱量需求的菜色，並以偏鄉學校購置的新式設備可烹煮美味午餐，提升學生飲食多樣性的樂趣。

國教署說明，111 學年度起，偏鄉學校午餐菜單包括一主食、三菜一湯、一點心（如水果）等 6 道餐食，並研撰「教育部精進學校午餐菜單指引」。此份菜單為蒐集學校老師、午餐執行秘書、廚務人員等較受學生歡迎的菜色，並邀集學校營養師依據「學校午餐食物內容及營養基準」，分別以國小、國中與高中之營養午餐的食物內容及營養基準，規劃每日餐點，讓學校午餐有更多樣化選擇。另亦聘請長期陪伴學校廚務人員之主廚及專家學者共同修訂而成，並為學校、營養師及廚務人員等不同角色可有效使用此份菜單指引，亦提供不同角色之使用說明。

另外，國教署 112 年辦理「偏鄉學校午餐 Menu（明日）之星活動」，表揚各縣市獲選學校及校園營養師，其為學生提供兼具營養和美味的午餐，同時結合在地食材、飲食文化、減碳蔬食等創意，進而推動飲食教育。受表揚 20 所學校皆為參與教育部推動偏鄉學校中央廚房計畫學校，其中 11 校為中央廚房、9 校為食材採購策略聯盟校群之學校，當中亦有

特殊偏遠學校，由群長學校執行聯合、精進菜單，讓鄰近校群都能享用到營養健康又多樣化的菜色。獲表揚之菜單，包含在地特色料理菜單，讓學生從學校午餐中認識臺灣傳統及在地文化；另亦有國中教育會考前的特殊料理菜單，讓學生從學校午餐中獲得師長們的溫暖及鼓勵。

國教署表示，學校午餐陪伴學童 6 至 12 年，學生每年在校用餐天數約 200 天，是影響學童健康成長的關鍵因素，將不斷持續透過政策推動、跨部會合作，並輔導、督導地方政府推動午餐相關業務，期能讓每一位學生吃得「美味、安全、營養、健康」。