

## 把關學生午餐！新竹縣湖口高中推「青菜吃光光」

(圖/文 學安組)



為輔導地方政府及學校落實餐飲衛生管理，強化學校午餐品質與安全，教育部國民及學前教育署委託財團法人董氏基金會辦理「111 年餐飲衛生輔導訪視計畫」，並落實中央聯合稽查、地方政府全面監控及學校自主管理三級機制，為全國百萬學童午餐營養、衛生把關。

以新竹縣湖口高中附設國中部為例，該校廚房環境衛生、工作人員健康管理得宜，午餐也由專業營養師設計菜單，儘量採用當季盛產的高品質章 Q 食材，菜色多元且兼具營養美味，為學生的衛生、安全及營養均衡把關。

同時，該校配合縣府政策，除每週提供 2 次有機蔬菜外，另要求廠商每週增加 1 次有機蔬菜食用，以增加蔬食特餐供應次數，提高學生多吃蔬菜、豆製品的機會及意願。並利用有機蔬菜獎勵金，不定期提供全校產銷履歷黑豆漿及辦理全校「青菜吃光光」競賽，宣導均衡飲食及珍惜食物的觀念。

另結合在地客語文化，將客家語言融入菜單名稱及開立客家菜餚（如：客家鹹湯圓、客家炒粿條、古早味拌飯、酸菜湯）、每日午餐皆加入非精製全穀雜糧類，以提高學生纖維等攝取、開立特殊節日特餐(如：聖誕特餐、畢業特餐、端午節特餐)，像是每年辦理畢業特餐票選活動，由國中部及高中部畢業生票選出最喜歡的菜色，並將票選第一名菜色開立於畢業前一週特餐，配合國中會考，在糙米飯上撒上考試順利及會考滿分字樣，祝福學生考試順利。該校也獲本年度午餐績優學校肯定。

國教署表示，將持續落實「中央、地方、學校」三級管理機制，共同為學生的衛生、安全及營養均衡把關，並督促各級學校營造健康飲食環境，以提升國民飲食素養。