

校園食安再升級！熱騰騰的午餐準時到

(圖/文 學務校安組 黃鴻斌)



為提升對偏鄉學校學童的飲食照顧，行政院核定「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，並由教育部國民及學前教育署負責規劃及執行。透過新擴建中央廚房「以大帶小」的方式，以受供餐學校距中央廚房車程 30 分鐘內或 10 公里內為原則組成校群，透過送餐智慧管理—中央廚房食材及熟食配送管理系統開發，全程 GPS 定位、AI 管理行經路線、控制運送時間及監測溫度，提升學生午餐食材及熟食供應品質的一致性與穩定性。

國教署說明，以往學校供餐過程中，僅能將每道菜起鍋溫度記錄於紙本，並需於午餐抵達受供餐學校時再次量測溫度，大量人工作業且相關數據資料不易保存。因此，國教署 111 年度與國立成功大學人工智能數位轉型研究中心合作，完成「中央廚房食材及熟食配送服務系統」開發與建置，透過創新設計、智慧開發物聯網溫度感測器與即時數據傳輸和管理系統，鏈結中央廚房供餐作業流程（如開菜、招標、驗收、烹調、起鍋溫度量測、熟食配膳分裝、送餐、熟食到達受供餐學校），強化學生午餐熟食運輸透明有效管理。

以嘉義縣蒜頭國小為例，該校中央廚房供應六腳鄉內 10 公里內的學校，每道菜在起鍋前皆使用起鍋溫感器量測食物中心溫度，確保達到衛福部食安標準溫度，再進行後續的配膳；配膳後，再透過運送溫感器持續量測與紀錄餐盒內溫度，直到將熟食配送到受供餐學校為止。透過智慧化午餐運送物流管理，送餐全程以雲端 GPS 定位追蹤餐車路徑，且

車內備有全程熟食溫度變化歷程即時傳輸紀錄，是一套具前瞻性、科技整合性的高效率、安全與低風險的學校午餐食材及熟食配送服務系統。

國教署表示，送餐智慧管理系統除大幅減輕學校營養師及廚勤人員的行政負擔，也解決偏鄉與都會午餐落差，讓熱騰騰午餐可以準時送到學校，提供偏鄉學童享用有溫度的午餐。