

## 維護校園午餐品質 教育部協助學校提升食材驗收管理能力

(文/ 學生事務及校園安全組林宛儒)

食材品質攸關飲食健康，教育部國教署為協助學校落實午餐把關，除持續加強「新學校午餐創新推動計畫」，讓學校、家長與食材供應商彼此溝通更順暢，也將在今年舉辦各縣市午餐食材驗收管理研習，幫助各級學校提升驗收與管理能力，讓學生吃到更健康、安心、美味的午餐。

教育部國教署為提升學童午餐食材的品質，自 108 年委託國立成功大學執行「新學校午餐創新推動計畫」，除提高午餐「在地、友善、三章一 Q 食材比例」外，也媒合專家顧問團隊協助學校精實管理供餐，並幫助學校運用資訊系統減少午餐相關的行政業務量。藉此搭起學校、家長與食材供應商之間溝通的橋樑，共同為午餐安全把關。

由於午餐食材進入校園的第一關是驗收，不但考驗學校人員對食材相關知識是否足夠，也影響學校與食材商的信任關係。教育部國教署為此將於今年在各縣市舉辦 8 場次「學童午餐食材驗收管理研習活動」，並開放有意願的學校申請。

教育部國教署表示，研習可依學校需求規劃相關內容，解決學校個別條件差異問題。此外，包括食材驗收或管理技巧（必要課程）、家長驗菜實務經驗分享、三章一 Q 食材的重要性、午餐採購標案案例分享（聯合採購、聯合菜單）、農地現地參訪及食安教育、食農教育等內容，都將納入研習範疇。