

全面提升偏遠地區學校午餐品質 讓孩童吃得更好、讓家長更安心

(圖/文 學務校安組 李曉菁)



111 年全國教育局處長會議於高雄召開，本次會議分享教育部與行政院農業委員會合作，偕同各地方政府攜手執行「推動偏鄉學校中央廚房計畫」並進行專題報告。盼讓偏鄉學童享有與都會區學童同等的飲食照顧，提高補助偏鄉學校食材費，興建中央廚房以大帶小、規劃食材聯合採購、統籌人力及運送事宜，投入超過 63.1 億元，要讓家長繳交的午餐費用回到食材上，以全面提升偏遠地區學校午餐品質為目的，讓孩童吃得更好、讓家長更安心。

教育部說明，自 111 年 5 月 1 日起學校午餐採用三章一 Q 國產可溯源食材，補助由每人每餐 6 元提高為 10 元，偏遠地區學校每餐更加碼至 14 元；為穩定學童午餐質量，補助偏遠地區學校新擴建中央廚房，供應周邊學校，不但可以統一軟硬體管理，食材採購更具經濟規模；教育部也組成工程專業輔導團隊，建置以人為本的現代化廚房。另透過食材聯合採購聯盟校群推動，降低食材採購成本、確保食材來源品質穩定，兼顧在地且多元，減輕行政負擔。同時補助廚勤人員薪資及生食、熟食運輸費，穩定偏鄉學校廚務人力，並讓家長繳交的餐費回到食材上。

本計畫已核定既有中央廚房 44 校、新建中央廚房 39 校、現有廚房擴建為中央廚房 84 校，預計供應 699 校。另鼓勵因距離不適宜成為中央廚房或受供餐偏鄉學校，成立食材聯

合採購聯盟 106 群，共有 613 校參與，總共有 1300 多所學校受益。

中央廚房之建置，除了穩定及保障學校午餐供餐品質外，更期盼促進學生對於食材、烹調及對廚務人員的理解與尊重，讓廚房發揮飲食、食農、美感教育與職業試探功能。例如新北市瑞芳國小，以「未來食驗室」的故事概念，讓學生能藉由可視性的空間設計，使餐點製備過程產生教育意義；嘉義縣民和國小，讓學童藉由自耕自食，除了了解時令蔬菜，珍惜食物，更融入食農教育。

除了經費補助外，教育部並依現場學校實務需求，規劃相關配套措施，以提升整體計畫執行效益，包含提供兼具防汙及透氣效果的廚工服裝，及使用滅菌布料的學校營養師、司機制服，體現廚勤人員專業性；並以暖色調設計具保溫效果的餐桶及湯桶，同時配有磁扣鎖、GPS 及熟食智慧溫度感測器，雲端掌握運送路線，確保運送過程的溫度及食品安全衛生。另為解決偏鄉學校運輸困難，備有租賃車輛配予學校使用，並設計車體識別貼紙，統一標示業者運輸車輛等全面性措施，整體提升偏鄉學校午餐之品質。

教育部表示，學校午餐是影響學童健康成長的關鍵因素，透過校園午餐建立飲食文化與價值，讓孩子從認識食材、知足惜食，瞭解食材從產地到餐桌，過程中要經過多少人的辛苦，而且教會孩子自己清洗餐盤、做好資源回收再利用這一整套的生活教育，讓飲食教育往下扎根，並為校園食品安全把關，讓每個孩子吃得均衡、美味、營養、健康、安全。