

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2016.08.15 修訂

## 一、依據

- (一) 教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。
- (二) 彰化縣立各級學校辦理午餐及營養教育工作輔導考核要點。
- (三) 彰化縣立各級學校辦理午餐及營養教育工作輔導考核表。

## 二、權責

- (一) 本縣各級學校應本權責審核菜單。
- (二) 本府按月分區輔導各校之菜單審核。

## 三、菜單審核內容

- (一) 各校應依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」設計及審核菜單。
- (二) 有關加工品、半成品、冷凍主食類、傳統醃菜類及油炸品之使用規範：
  1. 加工品及半成品者包含以下各項，使用頻率 $\leq$ 8次/月：
    - (1)各式丸類、薯餅、蝦卷、香腸、火腿、重組雞塊、甜不辣、起司熱狗、熱狗棒、火鍋料/餃類、章魚燒/串、肉圓、珍珠丸、馬拉糕、煎餃/鍋貼、燒賣/雲吞、蔥油餅、麥克雞塊、可樂餅、玉米布丁酥、芝麻球、肉卷、肉羹、獅子頭...等屬之。
    - (2)經加工調理之魚排、雞排、肉排、花枝排、...等屬之。
    - (3)添加色素過多之豆漿、豆枝...等屬之。
    - (4)經油炸之油豆腐及豆輪屬之。
    - (5)經調味之素雞及素魚屬之。
  2. 冷凍主食類限使用以下 18 項，使用頻率 $\leq$ 2次/週，且不受限於加工品及半成品 $\leq$ 8次/月之規定：芝麻包、奶皇包、紅豆包、芋泥包、筍香包、小籠包、銀絲卷、小湯包、蘿蔔糕、焦糖饅頭、原味饅頭、芋頭糕、刈包、肉包、蔥花卷、水餃/蒸餃、肉粽、湯圓。
  3. 傳統醃菜類可使用菜脯、筍干、榨菜、酸菜、碎瓜、...等食材，使用頻率 $\leq$ 2次/週，且不受限於加工品及半成品 $\leq$ 8次/月之規定。
  4. 有關油炸品，食材經裹粉油炸或經「過油」處理之糖醋或蜜汁食品屬油炸品，使用頻率 $\leq$ 2次/週。(例如藍帶雞排(炸)、糖醋排骨(炸)、蜜汁雞丁(炸)..等屬之，但蜜汁烤雞不屬之)。
  5. 以上所供食材均應具校園食品標章或台灣優良農產品(CAS)標章或台灣優良食品驗證標章(TQF)或符合衛生標準之檢驗合格證明，標示內容應符合食品衛生管理法之規定，且所供菜單經營養分析應符合教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。
- (三) 菜單審核目標：因本縣午餐執行秘書多為非相關科系人員，初期抽審以葷食菜單為目標，輔導指標如下，請各校務必達到，倘執行有困難者得由本府進行輔導。
  1. 菜單明列「菜單中應敘明事項」(詳見下列第四款)。
  2. 學校具菜單審核機制、更動菜單時留書面紀錄(詳見下列第五點)。

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2016.08.15 修訂

3. 菜單應於當期供餐前公告、上傳網路。(詳見下列第六點)。
4. 加工品及半成品供應總頻率 $\leq 8$ 次/月。
5. 冷凍主食類供應頻率 $\leq 2$ 次/週。
6. 傳統醃菜類供應頻率 $\leq 2$ 次/週。
7. 油炸供應頻率： $\leq 2$ 次/週。
8. 不外購現成品及違反校園食品。(如蛋糕類、可頌麵包類、泡芙……等皆屬之)。
9. 若有甜湯，以低糖之全穀根莖類為宜，頻率 $\leq 2$ 次/月，不加冰塊。
10. 未精緻主食供應頻率 $\geq 2$ 次/週，份量應達 $1/3$ 以上。
11. 每日都有2種以上蔬菜，並至少每週3次且每次1份為深色蔬菜(深色蔬菜泛指:深綠色、深黃色、紅色、紫色、黑色等皆屬之)。深或淺色蔬菜範例請參見附件一。
12. 魚類(包括各式海鮮)供應至少1份/週。
13. 豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、百頁、豆皮等)至少2份/週或8次/月。

## (四) 菜單中應敘明事項：

菜單明列菜名、食材明細及個人量、營養分析(熱量、醣類、蛋白質、脂肪)、每餐六大類份數、食材如為加工品及半成品註明(加)、醃菜類註明(醃)、烹飪方式如為油炸及過油註明(炸)。

## 四、 菜單格式

為便利全縣學校菜單管理(如菜單審核及班級公佈之菜單)，菜單格式應統一為縣府制定之 EXCEL 檔格式(附件二)。

## 五、 各校菜單審核與修改機制

- (一) 各校午餐供應委員會(或相當組織)應明訂菜單審核機制及臨時變更菜單機制。
- (二) 菜單應審核並核章。
- (三) 菜單經審核後如需更動(除蔬菜以外)應留下書面記錄(以傳真或其他紙本方式記錄更動時間、更動人與更動原因)，並應避免更動蔬菜以外之食材。

## 六、 食材登錄平臺管理

- (一) 各校審核過之菜單、食材含調味料資訊、及每日菜色照片應上傳至食材登錄平臺，各校網站應能與「食材登錄平臺」連結。
- (二) 菜單(與菜色)上傳食材登錄平臺期限：
  1. 菜單應於供應膳食當日上午12時前，登載每日菜單、菜色照片、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。
  2. 供膳當日為戶外教學或特殊原因，不供應學生營養午餐，請事前至「不供餐日期管理」功能設定不供餐日期。

## 七、 輔導對象與方式

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2016.08.15 修訂

## (一) 輔導對象

1. 依據抽審結果，學校主動申請本府派員輔導。
2. 經抽審 2 次結果均為不合格者，由本府主動派員輔導。

## (二) 輔導方式(由本府派員輔導)

1. 電話溝通改善。
2. 現場溝通改善。