

彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

修正對照表

修正規定	現行規定	說明
<p>一、依據</p> <p>(一) 教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。</p> <p>(二) <u>教育部國民及學前教育署委託財團法人董氏基金會辦理「國民中小學學校午餐、幼兒園餐飲及校園食品輔導訪視計畫」輔導訪視表。</u></p> <p>(三) <u>本縣學校午餐輔導團會議決議事項。</u></p>	<p>一、依據</p> <p>(一) 教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>一、因彰化縣立各級學校辦理午餐及營養教育工作輔導考核已改為午餐聯合稽查，未再辦理輔導考核。</p> <p>二、國教署每年委託財團法人董氏基金會辦理「國民中小學學校午餐、幼兒園餐飲及校園食品輔導訪視計畫」，依訪視表內容修正本縣各級學校午餐菜單審核原則。</p> <p>三、經由本縣學校午餐輔導團會議討論，依學校實際供餐情形，修訂菜單審核原則。</p>
<p>三、菜單審核內容</p> <p>(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：</p> <p>1. 加工品及半成品<u>品項</u>包含以下各項，<u>總使用頻率</u>≤8次/月：</p> <p>(1) <u>豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/月)</u>，如<u>各式丸類、蝦捲、魚板、魚排、花枝塊、鱈魚捲、香腸、火腿、熱狗、培根、臘肉、鹹豬肉、重組雞塊、麵筋泡、炸豆皮、仿肉製品、燒賣、珍珠丸、魚餃、蝦餃、花枝餃、肉鬆、魚鬆、豬肉乾等</u>，建議不得超過1份/週或4次/月。</p> <p>(2) <u>其他未歸類於豆魚蛋肉類半成品之加工產品</u>，如：<u>薯餅、甜不辣、肉圓、馬拉糕、蔥油餅、可樂餅、玉</u></p>	<p>三、菜單審核內容</p> <p>(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：</p> <p>1. 加工品及半成品者包含以下各項，使用頻率≤8次/月：</p> <p>(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。</p> <p>(2)經加工調理之魚排、雞排、肉排、花枝排、...等屬之。</p> <p>(3)添加色素過多之豆漿、豆枝等...屬之。</p> <p>(4)經油炸之油豆腐及豆輪屬之。</p>	<p>依國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表及學校實際供餐情形修正。</p>

修正規定	現行規定	說明
<p><u>米布丁酥、芝麻球、豬血糕(米血)、煎餃/鍋貼、雲吞.....等，建議使用頻率≤4次/月。</u></p> <p>2. 冷凍主食類限使用以下 18 項，使用頻率≤2 次/週，且不受限於加工品及半成品≤ 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、<u>饅頭類(無內餡饅頭)</u>、芋頭糕、刈包、肉包、蔥花卷(<u>饅頭類</u>)、水餃/蒸餃、肉粽、<u>無內餡湯圓及其他成份單一之冷凍主食類品項(如：年糕、口袋餅等)</u>，<u>此 18 項目外之產品列入加工品次數計算。</u></p> <p>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≤2 次/週，且不受限於加工品及半成品≤8 次/月之規定。</p> <p>4. <u>油炸食物平均供應頻率(次/週)，包括裹粉油炸、過油後再烹製者，或使用油炸之半成品，雖供應時未再油炸，仍須計入油炸品供應次數(例如烤麥克雞塊等)，不超過 8 次/月。</u></p> <p>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</p>	<p>(5)經調味之素雞及素魚屬之。</p> <p>2. 冷凍主食類限使用以下 18 項，使用頻率≤2 次/週，且不受限於加工品及半成品≤ 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、<u>焦糖饅頭、原味饅頭</u>、芋頭糕、刈包、肉包、蔥花卷、水餃/蒸餃、肉粽、湯圓。</p> <p>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≤2 次/週，且不受限於加工品及半成品≤8 次/月之規定。</p> <p>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≤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)。</p> <p>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</p>	

修正規定	現行規定	說明
教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。	教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。	
<p>(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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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)。 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≤8 次/月。 5. 冷凍主食類供應頻率≤2 次/週。 6. 傳統醃菜類供應頻率 ≤2 次/週。 7. <u>油炸食物平均供應頻率不超過 8 次/月。</u> 8. <u>不供應違反校園食品之產品(如:蛋糕類、泡芙……等皆屬之)及未經加熱處理之外購現成品。所供應品項需列入加工品次數計算。</u> 9. 若有甜湯，以低糖之未精製全穀根莖類為宜，頻率≤2 次/月，不加冰塊。 10. <u>全穀及未精製雜糧類應佔穀物雜糧(含精製及未精製) 供應頻率≥2 次/週，份量應達 1/3 以上(若 1 次全穀及未精製雜糧類用量減半，需次數加倍供應)。(計</u> 	<p>(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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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)。 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≤8 次/月。 5. 冷凍主食類供應頻率≤2 次/週。 6. 傳統醃菜類供應頻率 ≤2 次/週。 7. 油炸供應頻率：≤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≤2 次/月，不加冰塊。 10. 未精緻主食供應頻率≥2 次/週，份量應達 1/3 以上。 	<p>依國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視表及學校實際供餐情形修正。</p>

修正規定	現行規定	說明
<p><u>算方式：全穀及未精製雜糧的重量/穀物雜糧總重量)。如：依原規定(30g 糙米+60g 白米)*2 次/週，得修改為(15g 糙米+75g 白米)*4 次/週供應。」亦即除特餐日外，其餘供餐日之主食以「全穀及未精製雜糧類」供應，得採增加供應次數、減少每次用量辦理。</u></p> <p>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。</p> <p>12. 魚類(包括各式海鮮)供應至少 1 份/週。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>12. 魚類(包括各式海鮮)供應至少 1 份/週。</p> <p>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。</p>	
<p><u>八、午餐實際供餐抽查機制</u></p> <p><u>(一) 全部學校於非菜單審核期間之午餐實際供餐，由本府派員由教育部校園食材登錄平臺，每月抽查 10 校前一個月(完整供餐月份)之實際供餐情形，以確實督導符合菜單審核原則規定辦理。</u></p> <p><u>(二) 「教育部校園食材登錄平臺抽查學校實際供餐菜色檢核表」，請參見附件三。</u></p>		<p>增加午餐供餐抽查機制。</p>