

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2025.04.21 修訂

## 一、依據

- (一) 教育部「學校午餐食物內容及營養基準」。
- (二) 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。
- (三) 本縣學校午餐輔導團會議決議事項。

## 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. 加工品及半成品品項包含以下各項，總使用頻率 $\leq 8$ 次/月：
    - (1) 豆魚蛋肉類半成品平均供應頻率(次/月)，如各式丸類、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，建議不得超過1份/週或4次/月。
    - (2) 其他未歸類於豆魚蛋肉類半成品之加工產品，如：薯餅、甜不辣、肉圓、馬拉糕、蔥油餅、可樂餅、玉米布丁酥、芝麻球、豬血糕(米血)、煎餃/鍋貼、雲吞.....等，建議使用頻率 $\leq 4$ 次/月。
  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、饅頭類(無內餡饅頭)、芋頭糕、刈包、肉包、蔥花卷(饅頭類)、水餃/蒸餃、肉粽、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)，此 18 項目外之產品列入加工品次數計算。
  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. 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。
  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。

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2025.04.21 修訂

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  $\leq 8$  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. 油炸食物平均供應頻率不超過 8 次/月。
8. 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。
9. 若有甜湯,以低糖之未精製全穀根莖類為宜,頻率  $\leq 2$  次/月,不加冰塊。
10. 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  $\geq 2$  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。
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

# 彰化縣各級學校午餐菜單審核原則

2025.04.21 修訂

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

### (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。

## 八、午餐實際供餐抽查機制

(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。

(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。