

臺北市公私立國民中小學免費營養午餐實施計畫

北市教體字第1153076319號函修正

壹、計畫緣起

臺北市為促進學生健康及提升生活品質，避免因家庭經濟條件差異影響學生健康與學習發展，於115年1月6日宣布推動免費營養午餐政策，建立免費營養午餐供應機制，確保就讀臺北市公私立國中小學校之學生都能享用高品質、均衡且安全的營養午餐，厚植城市未來的競爭力。

已實施免費營養午餐之國家為例，如芬蘭、瑞典、愛沙尼亞等國均針對義務教育階段實施全面免費營養午餐制度，亦將營養午餐納入國家核心課程，以確保教育平等與國民健康；日本係推動公立小學學校午餐費無償化及設立學校午餐費負擔減輕補助金之政策，以減輕家庭負擔與解決兒童貧困；韓國則推動親環境免費供餐政策，保障所有兒童平等享有安全、健康、環保的餐點。

臺北市重視國中小階段學校營養午餐，陸續推動三章一Q、有機蔬菜、有機米、有機菇、友善蛋、延長用餐時間、提高弱勢生午餐補助、增聘營養師及「鮮奶週報-生生喝鮮奶」等政策；在此基礎上，透過公私協力，建立免費營養午餐供應機制，訂定「臺北市公私立國民中小學免費營養午餐實施計畫」（以下簡稱本計畫），於115學年度起供應就讀臺北市公私立國民中小學學生免費營養午餐，確保每位學生享有均質、均衡的營養照顧，並結合食農教育、食育教育及食魚教育之相關課程或活動，讓學生瞭解食材來源及食物營養，培養學生重視用餐禮儀及建立健康飲食習慣。

為全面提升營養午餐品質，本計畫結合教育平權理念與國際經驗，整合國中小既有健康教育、食農教育與生活永續課程，並以具體行動支持本土農、漁、畜牧產業發展，選用優質在地食材、強化食材品質與溯源管理、縮減因經濟因素導致之營養攝取差距，以建構全面、高品質且具教育意涵之國中小免費營養午餐制度，展現臺北市政府主動守護學生健康與學習權益之施政作為。

貳、計畫目標

- 一、落實「營養午餐、午餐營養」理念，確保每位學生享有均質、均衡的營養照顧並減輕家庭經濟負擔。
- 二、強化從源頭到餐桌的品質管控，支持本土農、漁、畜牧產業發展，優先選用優質在地食材，提升午餐品質。
- 三、廣續推展食農教育，了解食材來源，珍惜食物；深化食育教育，了解食物營養，增進身體健康，以及推廣食魚教育，了解本土水產食材及魚類營養價值。
- 四、培養孩子重視用餐禮儀與健康飲食習慣，愛惜食物以及感恩的良好生活態度。
- 五、結合「鮮奶週報-生生喝鮮奶」政策，補充穩定且均衡的優質蛋白質與鈣質，構築全方位健康校園。

參、辦理單位

- 一、指導單位：臺北市政府
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局
- 三、承辦單位：
 - (一)食安及營養教育推動辦公室
 - (二)臺北市立大學附屬大理高級中學、臺北市立金華國民中學、臺北市松山區健康國民小學、臺北市文山區木柵國民小學
- 四、協辦單位：臺北市政府產業發展局、臺北市政府衛生局、臺北市政府環境保護局、臺北市政府觀光傳播局
- 五、合作單位：臺北漁產運銷股份有限公司、臺北農產運銷股份有限公司、臺北畜產運銷股份有限公司、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、臺北市餐盒食品商業同業公會

肆、實施範圍與執行方式

- 一、實施時間：中華民國115年8月31日起(不含例假日及寒暑假)，每學期授課日由學校提供免費營養午餐。
- 二、實施對象：臺北市所屬公私立國民中小學（包含國立學校、完全中學國中部、學校型態實驗教育學校）參與學校營養午餐之該校學生。
- 三、午餐指導：學校應提供學生舒適的用餐時間，實際用餐時間不得低於30分鐘，並指導學生用餐禮儀、營養教育以及打菜等。
- 四、實施方式：
 - (一)補助天數與金額：凡符合實施對象身份者，在校實際用餐天數均予以補助，補助金額國小每餐70元、國中每餐75元。
 - (二)供餐模式
 - 1.學校中央廚房委外辦理午餐（公辦民營）
 - (1)學校設有中央廚房，透過政府採購程序訂定契約（含剩食管理、廚餘處理及每日廚餘秤重），委託團膳業者進駐校內廚房製作午餐，並由營養師負責菜單設計、審查、午餐稽核及履約管理等。
 - (2)除提供本身學校學生之外，也提供鄰近或區域學校學生供餐。
 - 2.學校自設廚房自辦午餐（包含公辦公營、公辦民營、熱食部）
 - (1)學校設有廚房，由營養師負責菜單設計，交由學校或廠商廚工（或聘用勞務人員）進行食材選購及烹調等供餐作業。
 - (2)以提供本身學校學生為主，並進行食品安全與衛生管理、人員管理與教育訓練等。
 - (3)學校應自經費額度內進行剩食管理、廚餘處理及每日廚餘秤重。
 - 3.受團膳廠商供應午餐（外訂桶餐）
 - (1)學校未設有廚房，由營養師負責菜單設計，交由團膳業者完成餐食製作（桶

餐)後配送到校。

(2) 由學校依午餐需求透過政府採購程序訂定契約(含剩食管理、廚餘處理及每日廚餘秤重),與團膳業者依契約內容進行供餐。

(3) 為提供小校或偏遠地區學校學生穩定供餐,可進行跨校或由區域內學校共同辦理招標及供餐。

(三) 食材供應原則

各校午餐供應內容由各校午餐供應委員會審議,於遵循「學校午餐食物內容及營養基準」之下,提升午餐食材,每週至少供應1次精選餐,提供「去骨雞腿排(含帶骨雞腿120公克以上)、豬排、魚片或漁產」等食材。

類別	中央廚房	自設廚房	完全中學 熱食部	外訂桶餐	
				國中	國小
主食	1	1	1	1	1
主菜	1-2	1-2	1-2	1-2	1-2
副菜	2	2	2-3	2-3	1-2
湯品	1	1	1	1	1
附餐	每日應提供乳品 （或豆漿） 或水果等任一項		每週應提供乳品（或豆漿） 或水果等任一項		
『主菜』 升級方案	每週至少供應1次「精選餐」，主菜提供符合三章一Q之「去骨雞腿排（或含帶骨雞腿120公克以上）、豬排、魚片或漁產」等優質食材，其中每2週供應1次魚片或漁產。 ＊魚片每片生重80公克以上；魚產每份50公克以上，指定魚種精選餐漁種供應建議供應表詳如附件。				

備註:本學年度計畫提供各校服務內容,包含食材供應品質及等級不得低於上個學年度(如115學年度不得低於114學年度,以此類推)適用合約所載標準。

五、 管控措施:

(一) 品質控管:確保食材品質與營養

針對本市多元的午餐供應型態,建立標準化品質監測機制:

1. 全面登錄透明化:學校每日須將午餐菜色與食材來源即時上傳至「校園食材登錄平臺」,確保資訊透明,讓家長與學生能隨時掌握餐點履歷,強化政策信任感。
2. 均衡營養照顧:嚴格控管食材溯源、營養基準與料理品質,確保不論何種供餐模式,學生攝取的營養需求與膳食水準皆維持一致的高標準。

(二) 食安強化:多重防線建構食品安全校園

透過行政作為與跨局處合作,建構從產地到餐桌的嚴密防護網:

1. 源頭把關與溯源機制:優先選用具「三章一Q」認證之國產在地優質食材(CAS、產銷履歷、有機、QR Code),確保食材從產地到學校皆可追蹤。
2. 跨局處聯合稽查:攜手衛生局、產業局及動保處,定期對供膳場所及食材來源進行全面查核,防堵食安破口。
3. 加重罰則與記點公開:針對違規廠商採行「從嚴處分」原則,加重合約罰則並

- 定期公開違規記點紀錄，提升廠商自主管理壓力。
4. 定期抽驗與結果公告：落實按月抽驗制度，並即時公布檢驗結果，防止潛在食安事件發生。
 5. 增聘專業人力：擴編校園營養師與食安監督人力，強化現場製餐流程的監督與指導。

(三) 剩食減量：推動永續惜食之綠色生活

- 結合營養與食農教育，將「剩食減量」內化為學生的公民素養：
1. 精準備餐量管控：運用大數據分析學生用餐習慣，引導學校與廠商科學化管理備餐量，落實源頭減量，減少資源浪費。
 2. 教育宣導與惜食實踐：結合本市食農教育課程，教導學生珍惜食物來源與了解廚餘對環境的影響，養成健康且永續的飲食行為。
 3. 尊重用餐機制：在符合營養基準的前提下，提供學生葷、素餐食之選擇，彈性調整供餐份量與模式，尊重學生及家長的多元回饋，讓惜食運動與校園生活無縫接軌。
 4. 針對學校辦理午餐教育、營養教育以及剩食管理具有卓越績效者，另訂定辦法給予獎勵。

伍、經費預算

本計畫所需經費由臺北市地方教育發展基金支應。

陸、本計畫經核定後實施，修正時亦同。

附件

臺北市公私立國民中小學免費營養午餐精選餐指定漁種（產） 供應建議供應表

品項序號	漁種品項	品項類別	生重重量(公克)
1	金目鱸	魚片	80
2	臺灣鯛	魚片	80
3	虱目魚柳	魚片	80
4	鬼頭刀	魚片	80
5	牛港鰲	魚片	80
6	旗魚	魚片	80
7	烏魚	魚片	80
8	飛扁魚	魚片	80
9	鯖魚	魚片	80
10	魷魚	魚產	50
11	小卷	魚產	50
12	白蝦	魚產	50
13	九孔鮑	魚產	50

- 一、廠商開立之精選餐菜單，每2週供應1次之魚片或漁產，應於上開各類指定漁種調配選用，每種魚每年使用至少1次、不超過2次，並由學校午餐供應委員會審查菜單內容，並依決議施行。
- 二、精選餐除九孔鮑、頭足類及虱目魚柳等魚產外，其餘魚類應以魚片或魚排形式供應為原則；驗收時魚片（產）退冰前應符合上開生重重量標準，魚片生重須達「用餐學生人數平均每片80公克以上」、魚產生重須達「用餐學生人數平均每份50公克以上」，若規格不符應予退貨或依契約罰則辦理。
- 三、餐點烹調方式應兼顧多元性及學生接受度，並適度變化料理方式，如糖醋、紅燒、清蒸、香烤、酥炸等，以提升學生用餐意願與餐點品質。
- 四、另教育局將於每學期開學前函文公告指定漁種，供應品項如有修正，應依教育局最新函文規定辦理。