

新北市公私立國中小午餐實施計畫

壹、宗旨與目標

新北市政府（以下簡稱本府）為守護本市學子健康成長，落實校園餐飲品質精進，特訂定本實施計畫。以確保本市公私立國中小學生享有安全、營養、均衡且優質之學校午餐，強化食材源頭管理與供餐品質把關，並結合健康飲食教育與永續理念，落實廚餘減量與資源循環利用，促進學生身心健康發展，全面提升校園午餐品質及食品安全保障。

貳、規範準則與執行重點

一、經費補助一致

由市府定額補助每餐 75 元（家長收費補助 60 元及食材補助 15 元），以維持各校餐點品質一致性；偏鄉學校維持既有之額外補助。

二、用餐天數公平

推動國中小各年級全面在校用餐 5 天（週一到週五），強化學生餐食之照顧。

三、午餐審議執行

（一）各校午餐供應委員會組織成員應依照本市學校餐飲衛生安全管理手冊，由校長擔任主任委員，其他成員組成應包

含家長代表、教師代表、學生代表、營養師或學校其他相關人員，委員會置委員 7 人至 19 人，其中現任家長占四分之一以上，並有至少 1 名全程與會非僅列席之學生代表。

(二)各校午餐供應內容應經「午餐供應委員會」充分討論與審議，並嚴格遵循本計畫各項規範。確保供餐規格落實於每日契約履行中，維護學生飲食權益。

四、午餐資訊公開

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。

五、食安監控強化

- (一)餐食製作應依據「食安智慧監控中心」規範進行溫度管控，並落實執行食材驗收到團膳工廠餐食製程，至學校供膳等各環節之溫度及食品衛生安全監測，以掌握營養午餐從原料驗收、餐點製作到運輸送餐全面監控。
- (二)中央餐廚學校應依本府教育局排定監廚時程至廠區查核，並將檢核結果回傳本府教育局。
- (三)自立廚房學校應每月派員查核廚房作業並自行留存相關

紀錄備查。

(四)本府將定期及不定期辦理跨局處聯合稽查，各校及廠商應配合辦理，倘有缺失應依規定儘速改善。

六、營養教育落實

午餐時間視為教育場域，導師應指導學生餐前洗手、正確盛餐、營養分配及均衡飲食之觀念。透過用餐過程實踐營養教育，引導學生認識食材來源，培養惜食美德，落實食育生活化。

七、餐費品質精進

營養午餐應以「原型食物」為食材選用之核心準則，嚴格控管過度加工品之攝取；並應評估在地特色食材，充分利用區域性供應條件，優先納入在地優良農產品，藉由縮短食物里程，提供最新鮮、低碳之校園飲食。

- (一)因應本府免費營養午餐政策調高價金之學校：應考量物價，餐食供應規格不低於前一學年度，或可提升主菜食材等級(如豬排、魚片或漁產等)、增加雙主菜供應頻率，或增設附餐(如乳品、豆漿、水果)之供應頻率等。
- (二)價金未調增者：各校可彈性調整供餐規格，或增加優質

水產品（魚肉）之供應頻率。

（三）同一供餐群組學校供應規格應相同。

八、廚餘減量管控

午餐經費應優先挹注於精進主食與配菜之烹調風味。各校應建立廚餘量化管控機制，定期追蹤各班剩食狀況，並回饋予廠商據以調整烹調方式，以「美味吸引力」取代「被動規範」，實質減少廚餘產生。

參、結語

各校應落實本實施計畫，確實將相關規範納入採購合約。本府將與各校攜手，透過嚴格的規格要求與查核機制，構築健康、透明且優質的校園餐食環境。