



偏鄉學校中央廚房 推動情形



教育部

報告人：教育部國教署 彭富源署長

111年7月21日

壹、參與情形

類型	中央廚房 (699校)		食材聯合採購聯盟 (613校)		小計 (1312校)
	群長學校	受供餐 學校	群長學校	衛星學校	
小計	167 (含既有44校)	532	106	507	1312

貳、補助項目

類別	人力資源		工程改善 經費	設施設備 經費	生、熟食 運輸 費	維運經費	租賃 車輛	餐桶 湯桶	溫感器 行動 GPS	人員 制服	磁扣鎖	車體識 別貼紙
	營養師	廚工										
中央廚房 群長學校	◆	◆	◆ (新擴建)	◆ (新擴建)	◆	◆	◆	◆	◆	◆		◆
中央廚房 受供餐 學校					◆			◆		◆	◆	
食材聯合 採購群長 學校	◆	◆		◆	◆			◆		◆		
食材聯合 採購衛星 學校		◆		◆	◆			◆		◆		

參、多元選餐規劃：88天午餐菜單

豐富午餐菜單 ● 設計多樣化 ● 提升學生飲食多樣性的樂趣

規劃設計菜單原則

1 具特色，豐富且多樣化的菜色

2 以一餐可吃到 62元預估

3 現行廚房設備可烹飪

4 符合營養基準

5 可請領三章一Q



88天午餐菜單

1. 採用在地食材
2. 以臺灣當地料理為主，搭配異國或節慶料理為輔
3. 共規劃4餐的石斑魚料理
4. 每天皆有外加點心或水果

參、多元選餐規劃：推動策略

1.

加碼餐費，
提升學生飲食多樣性

2.

以參與偏鄉學校中央廚房計畫之
學生為主要推動對象

3.

以偏鄉學校購置之新式設備
烹煮美味午餐

4.

邀集餐飲科師生共同拍攝食譜
料理教學，精進廚工廚藝

109年前
3.5元

110年1月
6元

110年4月
10元

111年5月
14元

偏鄉章Q食材補助

加碼餐費-規劃每位學生每餐可吃到
62元，共計24萬人受惠

111年度補助 2.43 億元

112年度後每年補助 5.53 億元

參、多元選餐規劃：多樣化菜單示例

1

主菜



酥炸石斑魚排

主食



海苔香鬆飯

副菜



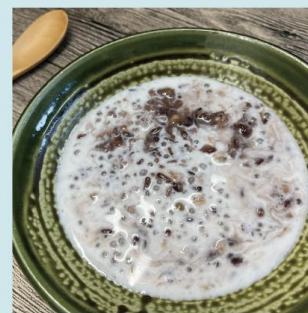
金沙四季豆

副菜



蝦醬空心菜

湯品



紫米風暴

點心



蔥花麵包

主菜



滷雞腿

主食



香菇栗子炊飯

副菜



茶香豆干

副菜



肉絲黑葉白菜

湯品



紅豆芋圓湯

水果



芭樂

2

3

主菜



紅醬焗烤鮮魚

主食



野菇燉飯

副菜



奶油玉米筍

副菜



鮮蔬溫沙拉

湯品



洋蔥湯

水果



蘋果

主菜



茶葉蛋

主食



蝦仁飯

副菜



炒青菜

副菜



綜合滷味

湯品



浮水魚羹

點心



地瓜球

4

5

主菜



藍帶起司豬排

主食



蔬菜堡

副菜



香草拌杏鮑菇

副菜



綜合蔬菜

湯品



蔬菜濃湯

水果



橘子

中央廚房大帶小

熱騰騰午餐準時到

