



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、工程進度

新建39所，擴建84所

統計日期：111/07/20

單位：校數(佔比)

工程進度情形	新建	擴建	合計
已完工及進度超前	7	68	75(60.98%)
進度符合	23	15	38(30.89%)
進度落後	9	1	10(8.13%)
合計	39	84	123

肆、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

肆、多元選餐規劃：推動策略

1.

加碼餐費，
提升學生飲食多樣性

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

2.

以參與偏鄉學校中央廚房計畫之
學生為主要推動對象

加碼餐費-規劃每位學生每餐可吃到
62元，共計24萬人受惠

3.

以偏鄉學校購置之新式設備
烹煮美味午餐

111年度補助 2.43 億元
112年度後每年補助 5.53 億元

4.

邀集餐飲科師生共同拍攝食譜
料理教學，精進廚工廚藝

肆、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



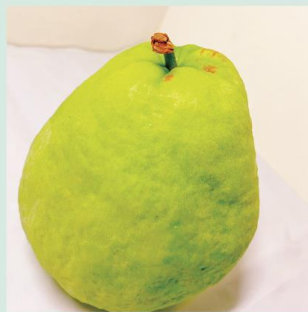
肉絲黑葉白菜

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

主菜



藍帶起司豬排

主食



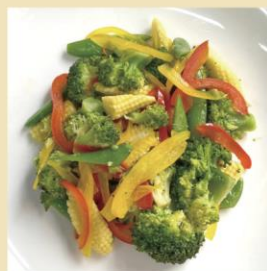
蔬菜堡

副菜



香草拌杏鮑菇

副菜



綜合蔬菜

湯品



蔬菜濃湯

水果



橘子

5

中央廚房大帶小

熱騰騰午餐準時到

