

## 【教育部新聞稿】

### 偏鄉學校中央廚房加碼餐費 提升學生午餐多樣性樂趣

發布日期：111 年 7 月 21 日

發稿單位：教育部國教署

承辦人：李曉菁

電話：04-37061358

E-mail：e-3335@mail.k12ea.gov.tw

新聞連絡人：組長黃瀨儀

電話：04-37061300

---

為讓偏鄉學童享有與都會區學童同等的飲食照顧，去（110）年 4 月 1 日行政院宣布由教育部與行政院農業委員會合作，偕同各地方政府攜手執行「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，補助偏鄉學校食材費，及學校興建中央廚房以大帶小、規劃食材聯合採購、統籌人力及運送事宜，投入超過 63.1 億元，要讓家長繳交的午餐費用回到食材上，以全面提升偏遠地區學校午餐品質為目的，讓孩童吃得更好、讓家長更安心。

教育部說明，自 111 年 5 月 1 日起學校午餐採用三章一 Q 國產可溯源食材，補助由每人每餐 6 元提高為 10 元，偏遠地區學校每餐更加碼至 14 元；111 年 1 至 5 月偏鄉學校覆蓋率已由 109 年度平均 56.45% 大幅提升到 92.75%。另外，藉由中央廚房及食材聯合採購方式納入 1,300 餘校，以「共享經濟」概念整合學校午餐供應，擴大經濟規模，穩定食材供應，同時補助廚勤人員薪資及生食、熟食運輸費，穩定偏鄉學校廚務人力並降低學生餐費用於固定成本上的支出，有效提高餐費用於食材比例。

除了經費補助外，教育部並依現場學校實務需求，規劃相關配套措施，以提升整體計畫執行效益，包含提供兼具防汙及透氣效果的廚工服裝，及使用滅菌布料的學校營養師、司機制服，體現廚勤人員專業性；並以暖色調設計具保溫效果的餐桶及湯桶，同時配有磁扣鎖、GPS 及熟食智慧溫度感測器，雲端掌握運送路線，確保運送過程的溫度及食品安全衛生。另為解決偏鄉學校運輸困難，備有租賃車輛配予學校使用，並設計車體識別貼紙，統一標示業者運輸車輛等全面性措施，整體提升偏鄉學校午餐之品質。

為讓學童從學校午餐中落實飲食教育，政府已規劃後續加碼補助精進午餐菜單，設計出營養且孩童喜歡的餐點，創造出兼具營養與美味的料理，讓參與偏鄉學校中央廚房計畫之學生每餐能夠吃到 62 元的菜色，並配合農委會推動「學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案實施計畫」，將龍膽石斑納入菜單中，讓學生的午餐時光更增添多樣性的樂趣。

教育部表示，學校午餐是影響學童健康成長的關鍵因素，將持續落實校園食材資訊透明化，讓飲食教育往下扎根，並為校園食品安全把關，讓每個孩子吃得均衡、美味、營養、健康、安全。